

“Glaskurs”
2024 / 2025
English



Light bites

Colourful mixed leaf salad		11.90
with bread croutons, cherry tomatoes, roasted seeds and house dressing		
Housemade seasonal soup	small	10.50
	large	16.50
«Rotegg Schübli» smoked sausage		
with mustard and bread		
		12.50
with a colourful mixed leaf salad and house dressing		
		19.50
XL Pinsa Tomato & Mozzarella		23.50
XL Pinsa Ham		24.50
Original Gersau savory cheesecake		23.50
with a colourful mixed leaf salad and house dressing		
«Best of Lake Lucerne»		24.50
Nidwalden «Landjäger» cured sausage, Swiss turkey ham, Urnerboden alpine cheese, cubes of Sbrinz cheese and «Hohle Gasse» soft cheese served with pickles and housemade bread		
Housemade sandwiches		
Urnerboden alpine cheese		
		8.50
Swiss turkey ham		
		8.50

Snacks

Peanuts	2.50
Zweifel crisps plain or paprika	3.50
Lucerne Birnenweggen bread with spiced pear filling	3.50
Pastry nut twist	3.50

Cakes

Seasonal fruitcake	6.50
with cream	+ 2.00
Original "Treichler" Zuger Kirschtorte - Zug cherry cake (contains alcohol)	7.50
Lucerne chocolate cake with truffle cream	7.50
with cream	+ 2.00





All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT.

All meat products are Swiss. All our baked goods are made in Switzerland, except for those that are explicitly labeled otherwise.

Wine and beer are only served to anyone 16 years or older.

Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age.

In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure. This offer for light refreshments is valid on all off-peak cruises listed in the timetable brochure with the glass symbol (🍷)



House wine



Exclusive product range



MSC/ASC Certification



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

« Glaskurs »

2024 / 2025

Français



Pour les petites faims

Salades panachées multicolores		11.90
avec croûtons de pain, lamelles de carottes, tomates cerises, graines grillées et sauce maison		
Soupe de saison faite maison	petite assiette	10.50
	grande assiette	16.50
« Rotegg Schübli » saucisse fumée		
avec de la moutarde et du pain		12.50
avec salades panachées multicolores et sauce maison		19.50
XL Pinsa tomate & Mozzarella		23.50
XL Pinsa jambon		24.50
Tarte au fromage de Gersau originale		23.50
avec des salades panachées multicolores et sauce maison		
« Best of Lake Lucerne »		24.50
Gendarme du canton de Nidwald, jambon de dinde suisse, fromage alpin d'Urnerboden, dés de Sbrinz et fromage à pâte molle « Hohle Gasse » accompagnés de cornichons et de pain maison		
Sandwichs faits maison		
au fromage alpin d'Urnerboden		8.50
au jambon de dinde suisse		8.50

En-cas

Cacahuètes	2.50
Chips Zweifel nature ou paprika	3.50
Pain aux poires lucernois	3.50
Bâton aux noisettes	3.50

Tartes

Tarte aux fruits de saison	6.50
avec de la chantilly	+ 2.00
Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler »	7.50
(contains alcohol)	
Tarte au chocolat lucernoise avec crème aux truffes	7.50
avec de la chantilly	+ 2.00





Tous les prix s'entendent en Francs Suisses (CHF) et comprennent la TVA.

Toutes nos viandes proviennent de Suisse. Tous nos produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse, à l'exception de ceux qui sont expressément étiquetés différemment.

Nous ne servons pas d'alcool à nos hôtes de moins de 16 ans,
ni de spiritueux, premix ou autres alcools distillés à nos hôtes de moins de 18 ans.

Si vous avez des demandes concernant les ingrédients où les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet. Ces plats vous sont servis sur croisières avec le symbole du verre (🍷).



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch