

“Glaskurs+” 2024

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 Schüblig” 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, pastrami, 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		
Nidwalden Pastrami 9.50		

Our Classics

Nidwalden meat patties in Urbräu-Jus **with two kinds of carrots and a choice of side dish:**

Mashed potatoes	28.50
Colourful mixed leaf salad	26.50
Fries	30.50

MSC Fillet of perch **deep-fried in batter** **with tartar sauce and a choice of side dish:**

Boiled potatoes	36.50
Colourful mixed leaf salad	34.50
Fries	38.50

Swiss beef tartare

with pickled onions and fried capers,
accompanied by twisted bread and butter

with french fries **+ 9.50**

Red chickpea-curry

with asia-vegetables, coriander and basmati rice

27.50

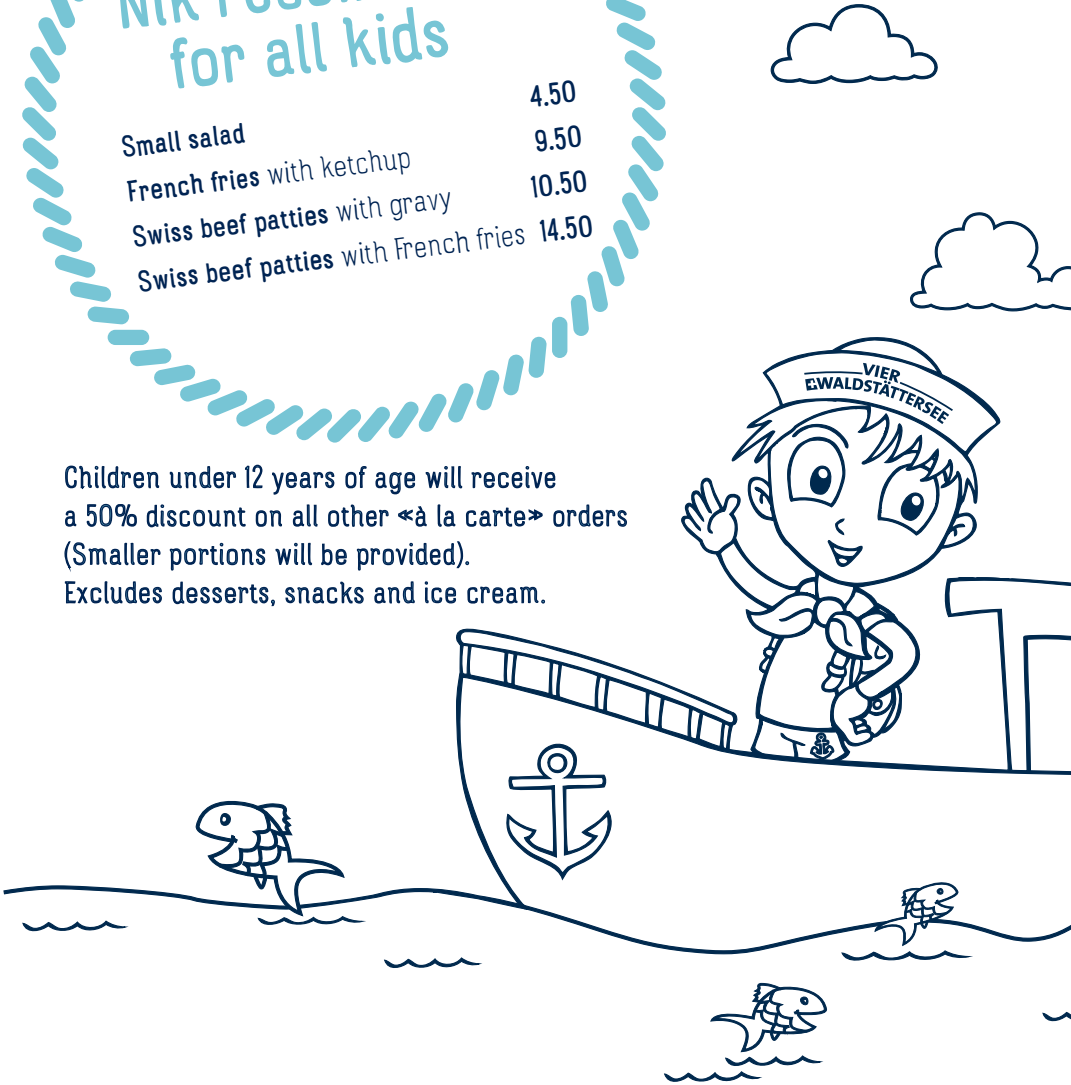


Children's menu

Nik recommends
for all kids

Small salad	4.50
French fries with ketchup	9.50
Swiss beef patties with gravy	10.50
Swiss beef patties with French fries	14.50

Children under 12 years of age will receive a 50% discount on all other «à la carte» orders (Smaller portions will be provided). Excludes desserts, snacks and ice cream.




Cakes, sundaes and ice creams

Seasonal fruitcake	6.50
Original “Treichler” Zuger Kirschtorte - Zug cherry cake (contains alcohol)	7.50
Lucerne chocolate cake with truffle cream	7.50
Coupe Denmark sundae with chocolate sauce	13.50
Lake Lucerne iced coffee with cream and cherry liqueur (contains alcohol)	14.50
Scoop of ice cream or sorbet	4.00
Glace: Vanilla, strawberry, chocolate brownie and mocha Sorbet: Lemon and Cassis	
with cream	+ 2.00



Ice creams

Pierrot Cornet (chocolate, vanilla, strawberry)	4.20
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	5.50
Pierrot Almond	4.00
Pierrot Mach1 	3.90
Pierrot Pirat	3.00



All of our ice creams are palm oil free and made with Swiss milk.



lactose free



Children under 12 years get a discount of 50% on all «à la carte» meals (smaller portions).
Not included are dessert, snacks and ice creams.

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

All meat products are Swiss.

Our perch fillet is from the fishing area Europe (FAO 05) and our smoked salmon is from Norway.

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 is valid on course 17/26



House wine



Exclusive product range



MSC/ASC Certification



Palm oil free



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch

« Glaskurs+ » 2024

Français



Pour les petites faims

Salades panachées multicolores		11.90
avec croûtons de pain, 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
au pastrami du Nidwald		9.50

Délices du capitaine

Galettes de boeuf hachés du canton de Nidwald au jus d'Urbräu avec un duo de carottes et accompagnement au choix:

Purée de pommes de terre	28.50
Salade panachée multicolore	26.50
Pommes Frites	30.50

Filet de perche MSC pané et frit avec sauce tartare et accompagnement au choix:

pommes de terre vapeur	36.50
Salade panachée multicolore	34.50
Pommes Frites	38.50

Tartare de bœuf suisse 34.50

aux oignons marinés et aux câpres frites,
avec pain torsadé et du beurre

avec pommes frites + 9.50

Curry rouge de pois chiche 27.50

avec légumes asiatiques, coriandre et riz basmati

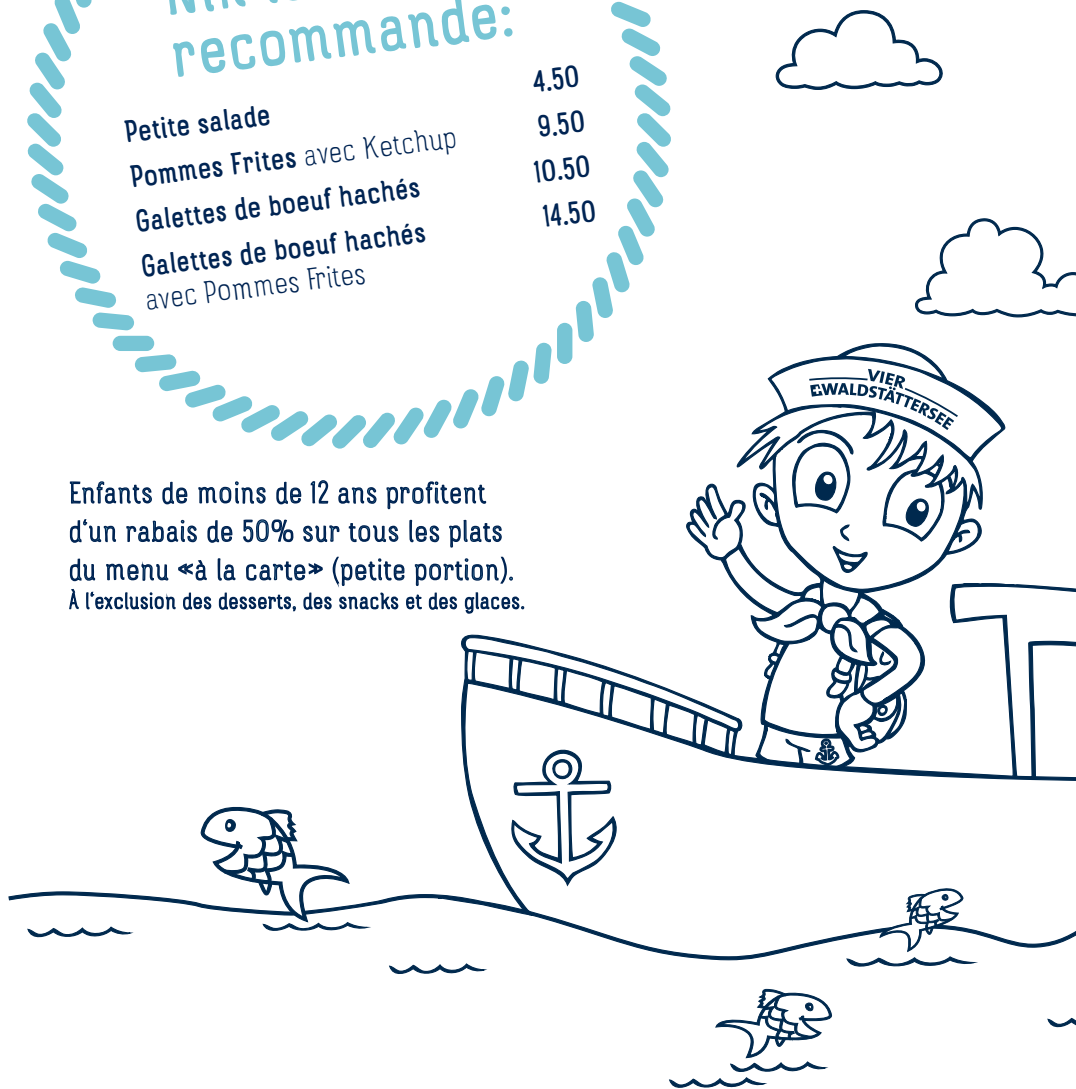


Pour les petits matelots

Nik le matelot
recommande:

Petite salade	4.50
Pommes Frites avec Ketchup	9.50
Galettes de boeuf hachés	10.50
Galettes de boeuf hachés avec Pommes Frites	14.50

Enfants de moins de 12 ans profitent
d'un rabais de 50% sur tous les plats
du menu «à la carte» (petite portion).
À l'exclusion des desserts, des snacks et des glaces.




Tartes, coupes et glaces

Tartes aux fruits de saison	6.50
Tourte au kirsch de Zoug originale «Treichler» (contient de l'alcool)	7.50
Tarte au chocolat lucernoise avec crème aux truffes	7.50
Coupe Danemark avec sauce au chocolat	13.50
Café glacé du lac des Quatre-Cantons crème chantilly et kirsch (contient de l'alcool)	14.50
Boule de glace ou sorbet Glaces: vanille, fraise, chocolat-brownie et mocca Sorbets: citron et cassis	4.00
avec de la chantilly	+ 2.00



Glaces à sucer

Pierrot Cornet (chocolat, vanille, fraise)	4.20
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	5.50
Pierrot Almond	4.00
Pierrot Mach1 	3.90
Pierrot Pirat	3.00



Toutes nos glaces sont sans d'huile de palme et fabriquées avec du lait Suisse.



sans lactose



Les enfants de moins de 12 ans profitent de la remise de 50 % sur tous les plats à la carte (petites portions), à l'exclusion des desserts, des snacks et des glaces.

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

Toutes nos viandes proviennent de Suisse. Nos filets de perches sont d'origine de la zone de pêche Europe (FAO 05) Le saumon fumé est d'origine de Norvège.

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 croisière 17/26.



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



Sans huile de palme



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch