

Herbst 2024

Genuss mit allen Sinnen erleben.





Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee
- 6 ~ Für den kleinen Hunger
- 8 ~ Unsere Klassiker
- 10 ~ Kinderangebot
- 12 ~ Süsses
- 15 ~ Tatort Vierwaldstättersee



Menu in English
Menu en Français

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süßspeisen, Snacks und Glaces.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Dieses Angebot ist auf Kurs 17/26 erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukt



MSC/ASC Zertifizierung



Palmölfrei





Gastronomie Vierwaldstättersee

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz: Die Lämmer leben auf der Göschener Alp und die Truten werden von der Familie Muheim in Greppen aufgezogen.

Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche. Gemeinsam kreieren wir Eigenprodukte, welche innovativ sind und unsere Gäste überzeugen. So wird das Urbräu  eigens in Einsiedeln für Tavolago gebraut und der Cuvée Blanche  unser Hauswein, wird durch den Zentralschweizer Winzer Stefan Kümmin assembliert.

Könnsch au?



Erfahren Sie mehr über unsere Partner auf www.könnschau.ch



Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 11.90
mit Brotcroûtons, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe klein 10.50
gross 16.50

Rotegg Schüblig 12.50
mit Senf und Brot 19.50
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing

XL Pinsa Tomaten & Mozzarella 23.50

XL Pinsa Schinken 24.50

Original Gersauer Käsekuchen 23.50
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing

«Best of Lake Lucerne» 24.50
Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken,
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse»
dazu Cornichons und Hausbrot

Hausgemachte Sandwiches 8.50
Alpkäse vom Urnerboden

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Nidwaldner Pastrami 9.50

Menu in English
Menu en Français



Unsere Klassiker

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus mit zweierlei Rüeblü und wahlweise Beilage:

Kartoffelstock	28.50
Bunter Blattsalat	26.50
Pommes frites	30.50

MSC-Eglifilets im Backteig frittiert mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:

Salzkartoffeln	36.50
Bunter Blattsalat	34.50
Pommes frites	38.50

Schweizer Rindstatar

mit eingelegten Zwiebeln und Kapern
dazu servieren wir Zwirbelbrot und Butter
mit Portion Pommes

34.50
+ 9.50

Rotes Kichererbsen-Curry

mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

27.50



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat
Pommes Frites mit Ketchup
Hacktätschli mit «Seeli»
Hacktätschli mit Pommes

CHF 4.50

CHF 9.50

CHF 10.50

CHF 14.50

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns
einen Rabatt von 50% auf alle
«à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen).
Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.



CHÄRNSMATT

GASTHOF & SPIELPARADIES



GRATIS PARKPLÄTZE

**KINDER-
GEBURTSTAGE
FAMILIENFESTE**

IN- UND OUTDOOR SPIELPARADIES



LILIPUTBAHN - RIESIGER EISENBAHNSPASS

VEREINSFEIERN

HOCHZEITEN

SEMINARE

«Und natürlich
feines Essen für
gross und klein!»



Kuchen, Coupes und Glaces

Saisonaler Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.50
Coupe Dänemark mit Schokoladensauce	13.50
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	14.50
Kugel Glace oder Sorbet	4.00
Glacé: Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca Sorbet: Zitrone und Cassis	
mit Rahm	+ 2.00



Eis am Stiel

Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	4.20
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	5.50
Pierrot Almond	4.00
Pierrot Mach1 	3.90
Pierrot Pirat	3.00

 Alle unsere Glaces sind palmölfrei und mit Schweizer Milch hergestellt.  Laktosefrei

Jetzt an Bord genießen!

Brrrr-rista.

Emmi CAFFÈ LATTE Ice Cream Macchiato.
Mit echt frisch gebrühtem Kaffee.

Wichtig ist, was drin ist.



Tatort Vierwaldstättersee

Das Krimi-Dinner auf dem Vierwaldstättersee sorgt für spannende Unterhaltung und Genuss!

Nehmen Sie Teil an der Ermittlung eines spannenden Kriminalfalls während der Rundfahrt auf dem Krimi-Schiff und geniessen Sie ein leckeres Abendessen. Die Fahrt auf dem Motorschiff mit viel Spannung, Spass und tödlichem Zwischenfall - finden Sie heraus wer der Täter ist? Am Ende des Theaterstücks haben Sie die Möglichkeit, die Verdächtigen zu befragen und den Täter zu finden.

DIREKT BUCHEN
im Webshop auf
www.lakelucerne.ch



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch