

Frühling 2025

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee**
- 6 ~ Unsere Menü-Empfehlung**
- 7 ~ Für den kleinen Hunger**
- 8 ~ Kapitänskost**
- 10 ~ Kinderangebot**
- 12 ~ Süsses**
- 15 ~ Legends of Lake Lucerne**



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.

Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der Rauchlachs stammt aus Norwegen.

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

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 den Kursen 7/18, 11/20, 13/24 und 153/154 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 Kümín assembliert.

Könnsch au?



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

Unsere Frühlingsempfehlung

Hausgemachtes Bärlauchmousse mit grünen Spargeln 16.50
dazu Radieschen und Frühlingssalate mit einer Kräutervinaigrette

—

ASC-Lachs 🐟 auf Burrata-Ravioli 36.50
mit Sauce Hollandaise und Kefen

—

Rhabarber-Streuselkuchen 12.50
mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 🍯

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Hausgemachtes Bärlauchmousse mit grünen Spargeln 16.50
dazu Radieschen und Frühlingssalate mit einer Kräutervinaigrette

—

Burrata-Ravioli mit getrockneten Tomaten 29.50
dazu Gotthard-Bio-Edelpilze, Kefen und Sbrinz-Späne

—

Rhabarber-Streuselkuchen 12.50
mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 🍯

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 12.50
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe 10.50

«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

Alpkäse vom Urnerboden	8.50
Schweizer Truthahnschinken	8.50
Nidwaldner Pastrami	9.50

Menu in English
Menu en Français



Kapitänskost

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus mit zweierlei Rüeblì 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

Rotes Curry vom Urner Alplamm 37.00

mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu 38.50

gefüllt mit Kräuter-Landrauchschinken

und Weichkäse «Hohle Gasse»

dazu zweierlei Rüeblì und Pommes frites

Rotes Kichererbsen-Curry 27.50

mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat

CHF 4.50

Pommes Frites mit Ketchup

CHF 9.50

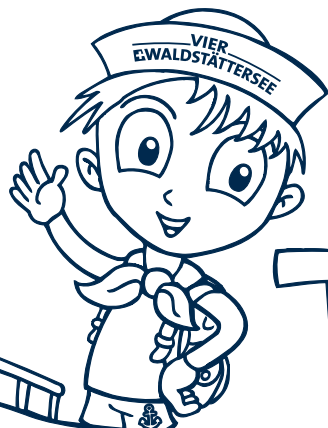
Hacktätschli mit «Seeli»

CHF 10.50

Hacktätschli mit Pommes

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!»

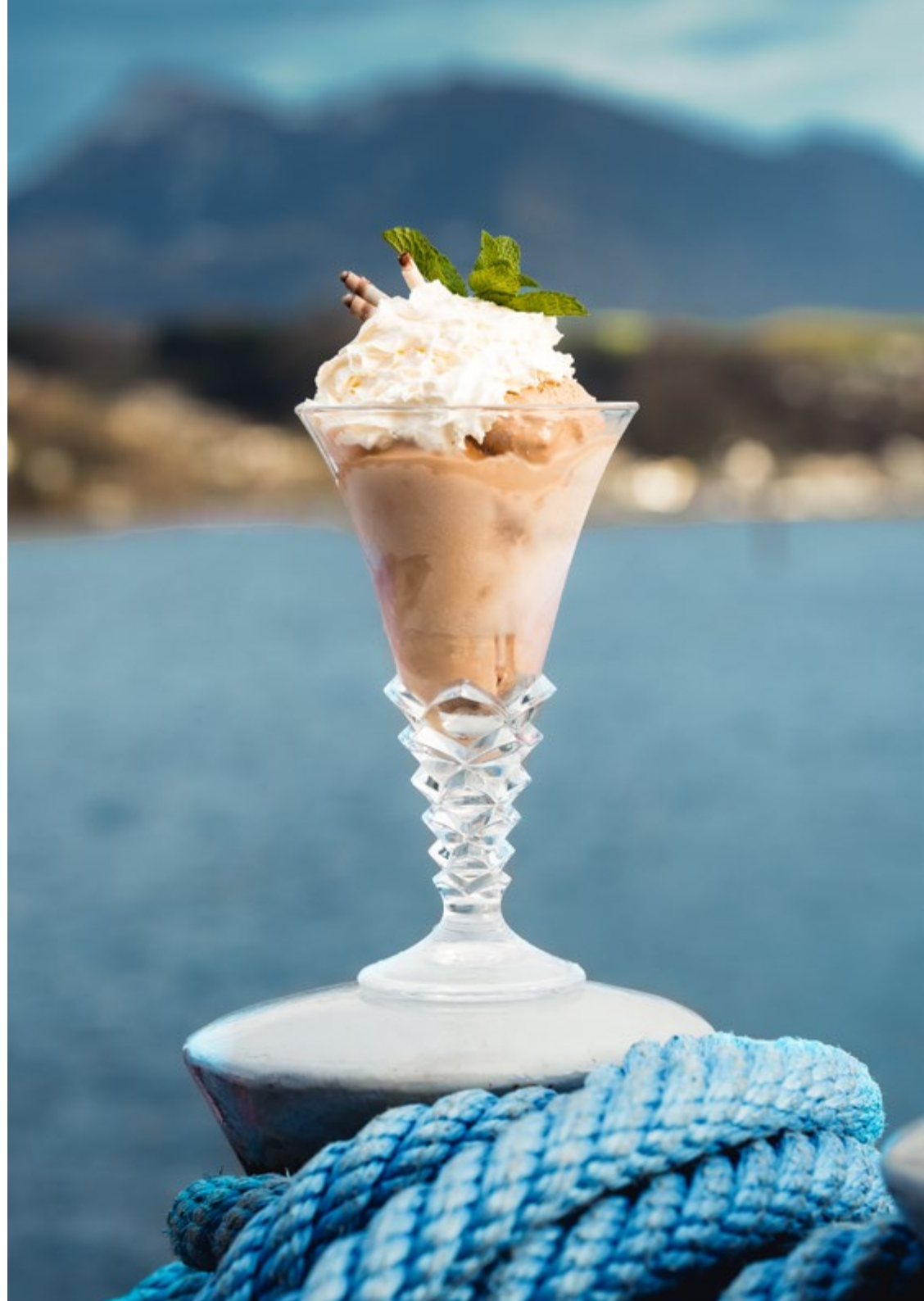


Kuchen, Coupes und Glaces

Saisonaler Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.00
Coupe Dänemark mit Schokoladensauce	13.50
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	14.50
Kugel Glace oder Sorbet Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca Sorbet: Zitrone und Cassis	4.00
mit Rahm	+ 2.00

Eis am Stiel

Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	4.20
Senzazione Kaffee ☞	4.00
Pierrot Almond	4.30
Senzazione Zitronensorbet ☞	4.00
Pierrot Pirat	3.00



Legends of Lake Lucerne

Entdecken Sie unser neues exklusives Angebot an Bord des Dampfschiffs Gallia: «Legends of Lake Lucerne». Erleben Sie ein exquisites Fünf-Gänge-Menü, zubereitet aus regionalen Zutaten, begleitet von erstklassigem Service. Tauchen Sie ein in die reichen Legenden und die atemberaubende Schönheit des Vierwaldstättersees und seiner Umgebung während dieser vierstündigen Reise, die für eine begrenzte Anzahl von Gästen geschaffen wurde und ein ruhiges und grosszügiges Ambiente gewährleistet.

Schiffahrtsgesellschaft des
Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5 | Postfach
CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 67 67
info@lakelucerne.ch
www.lakelucerne.ch



LEGENDS

OF LAKE LUCERNE



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch