

Winter 2025

Genuss mit allen Sinnen erleben.





Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee**
- 7 ~ Für den kleinen Hunger**
- 8 ~ Kapitänskost**
- 10 ~ Kinderangebot**
- 12 ~ Snacks und Süsses**
- 15 ~ Fondue-Raclette-Schiff**



Menu in English
Menu en Français

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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

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

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 11/20 erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukt





MSC/ASC Zertifizierung





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





7 - Für den kleinen Hunger

Für den kleinen Hunger

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

Hausgemachte Saisonsuppe klein 10.50
gross 16.50

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

XL Pinsa Tomaten & Mozzarella 23.50

XL Pinsa Schinken 24.50

Original Gersauer Käsekuchen 23.50
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing

Hausgemachte Sandwiches
Alpkäse vom Urnerboden 8.50
Schweizer Truthahnschinken 8.50

Menu in English
Menu en Français



Kapitänskost

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

Kartoffelstock

28.50

Pommes frites

30.50

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

Salzkartoffeln

36.50

Pommes frites

38.50

Rotes Curry vom Urner Alplamm

37.00

mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

Gelbes Curry mit «planted Chicken»

29.50

mit Süsskartoffeln, Perlzwiebeln und Mini-Auberginen
dazu 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!»



Snacks

Erdnüsse	2.50
Zweifel Chips Nature oder Paprika	3.50
Lozärner Birnenweggen	3.50
Nussstange	3.50

Süsses

Saisonal Fruchtekuchen mit Rahm	6.50 + 2.00
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème mit Rahm	7.50 + 2.00
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	14.50



Schlager Nacht

Sonntag,

16. März 2025

Melissa Naschenweng

**Esteriore Brothers, Die jungen Zillertaler,
Linda Fäh, Heimweh, Nino de Angelo,
Marc Pircher, Sascha Ruefer**

Halle 1, Messe Luzern

**Tickets und
weitere Informationen
auf www.schlagernacht.ch**



Fondue-Raclette-Schiff

Gibt es etwas Schöneres im Winter als Fondue und Raclette auf dem See? Geniessen Sie den Alpkäse vom Urnerboden und ein reichhaltiges Beilagenbuffet.

Diese Schifffahrt ist ganz dem Käse gewidmet – genauer dem erlesenen Alpkäse unseres Partners, der Alpkäserei Urnerboden. Extra für uns produzieren die Käser auf der grössten Alp der Schweiz viereckige Käselaike. Dies für den effizienteren Transport und zur einfacheren Verarbeitung.

Neben der würzigen Fondue-Mischung oder den vier verschiedenen Raclette-Variationen dürfen die klassischen Beilagen natürlich nicht fehlen: Dampfende Kartoffeln, knackige Cornichons und Silberzwiebeln sowie drei Sorten feines Brot – soviel das Herz begehrt!

DIREKT BUCHEN
im Webshop auf
www.lakelucerne.ch





gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch