

Kulinarische Angebote

FÜR GRUPPEN

2016 / 2017



Gastronomie Vierwaldstättersee

Die Gegend zwischen Pilatus, Fronalpstock und Rigi hat etwas von einem Schweizer Bermudadreieck: Reihenweise gehen hier Touristenherzen verloren, die Herzen von Dichtern, Denkern und Künstlern. Und auch wer hier geboren wurde oder hier gelebt hat, bleibt der Region auf ewig verbunden.

Warum? Es ist hier schlicht zu schön um wahr zu sein. Vielleicht gibt es hier auch deswegen so viele Mythen, Legenden und Sagen – unter anderem die Geschichte der Schweiz. Vielleicht haben wir auch deswegen so viel Freude an unserer Arbeit, weil wir jeden Tag aufs Neue die wunderschöne Landschaft erleben dürfen. Der Nachteil: Bei solchen Aussichten ist es eine echte Herausforderung, Gerichte und Geschmäcker zu schaffen, welche die Aufmerksamkeit unserer Gäste zu fesseln vermögen.

Einfach, ehrlich und mit lokalen Produkten – das ist unsere Philosophie. An Bord verwöhnt Sie unser Tochterunternehmen Tavolago AG mit der Gastronomie Vierwaldstättersee. Die Gerichte auf der Speisekarte sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz: Die Lämmer wachsen auf der Göschener Alp auf, das Wild lebt im Rottal und die Truten werden von der Familie Muheim in Greppen aufgezogen.

Kulinarische Angebote

Sämtliche Vorschläge dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert, auf Glaskursen für Anlässe ab 20 Personen. Bei Reservationen auf Schiffskursen mit dem Glassymbol (☞) behalten wir uns ausserdem vor, für die Anwesenheit unserer Mitarbeitenden eine allfällige Pauschale zu verrechnen. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden – ausgenommen sind selbstverständlich eine zusätzliche vegetarische Variante oder Spezialmenus für Allergiker.



Inhaltsverzeichnis

Härkonft met Hätzbluet	4
Morgen	6
Nachmittag	7
Apéro	8
Für den kleinen Hunger	9
Unsere Klassiker	11
Vorspeisen	13
Hausgemachte Saisonsuppen	13
Fleisch- und Fischgerichte	13
Vegetarische Gerichte	14
Vegane Gerichte	14
Gluten- und laktosefreie Gerichte	14
Süsse Hausspezialitäten	15
Wilder Schmaus	17
Picknickkorb	18
Unsere Hausweine	21
Schaumwein	22
Weissweine	22
Rotweine	24
Apéropauschalen	26
Getränkepauschalen	27
Aperitif	28
Getränke	29
Konditionen	30
Kontakt	31

Härkonft met Härzbluet

Leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter». So sind unsere Partner. Wir wählen sie sorgfältig aus, damit wir unsere Gäste immer wieder mit hochstehenden Produkten begeistern können – auch unter nicht immer ganz einfachen logistischen Gegebenheiten.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Was mit Hingabe gezüchtet und mit Freude verarbeitet wird, sorgt auch bei unseren Speisen und Getränken für ein spürbares Plus an Genuss. Deshalb setzen wir auf Produkte, die unseren hohen Qualitätsanforderungen entsprechen und unseren Wunsch nach Innovation erfüllen. Kurz, wir legen Wert auf Produkte, die «met Härzbluet» versehen sind.



Napolitaines

Aeschbach Chocolatier AG
Root
aeschbach-chocolatier.ch



Urbräu

Brauerei Rosengarten AG
Einsiedeln
urbraeu.ch



Müller-Thurgau / Pinot Noir

Brunner Weinmanufaktur
Hitzkirch
brunner-weinmanufaktur.ch



Trutenfleisch

Bühlhof
Greppen
buehlhof.ch



Cuvée Blanche

Gebr. Kumin Weinbau und
Weinhandel AG, Freienbach
kuemin-weine.ch



Schweizer Fleisch

Holzen Fleisch GmbH
Ennetbürgen
holzenfleisch.ch



Käsekuchen
Küttel's Käsekuchen
Gersau
gersauer-kaesekuchen.ch



Tee
L'art du thé
Luzern
art-du-the.ch



Schweizer Fleisch
Metzger Gabriel
Wolfenschiessen
metzgergabriel.ch



Tavolago Brände
Pilatus Getränke AG
Alpnach
pilatus-getraenke.ch



Ramseier Schorle
Ramseier Suisse AG
Sursee
ramseier.ch



Kaffeemischung
Rast Kaffee AG
Ebikon
rast.ch



Mineralwasser
Mineralquelle Bad Knutwil AG
Knutwil
knutwiler.ch



Schweizer Fleisch
Rottal-Metzg AG
Ruswil
rottal-metzg.ch



Grappa / Merlot di Gudo
Vini & Distillati Angelo Delea SA
Losone
delea.ch

Morgen

Brötchen

Butter-Gipfeli	pro Stück	2.00
Vollkorn-Gipfeli	pro Stück	2.00
Vollkorn-Brötchen	pro Stück	2.20
Nussstange	pro Stück	3.00

Gipfelipauschale

1 Gipfeli, Kaffee / Tee à discrétion	pro Person	10.00
--------------------------------------	------------	-------

Matrosenzmorge

2 Tassen Kaffee / Tee, warme / kalte Ovomaltine oder Schokolade, 1 Glas Orangensaft, 1 Butter-Gipfeli und Hausbrot, Butter, verschiedene Konfitüren, 1 Stück Urner Käse	pro Person	19.50
---	------------	-------

als Ergänzung

mit Rauchschenken	pro Portion	+ 6.00
mit Rauchlachs und Meerrettichschaum	pro Portion	+ 11.50
mit frischer Frucht	pro Frucht	+ 1.50
mit hausgemachtem Birchermüesli (ab 10 Portionen)	pro Portion	+ 6.50

Kapitänszmorge

2 Tassen Kaffee/Tee, warme / kalte Schokolade oder Ovomaltine, 1 Glas Orangensaft, 1 Butter-Gipfeli und Hausbrot, Butter, verschiedene Konfitüren, 1 Stück Urner Käse, Rührei / Omelette mit Schinken oder Speck	pro Person	26.50
---	------------	-------

Nachmittag

Ganze Torten geschnitten in 10 Stücke pro Torte 65.00
von der preisgekrönten Conditorei Heini Luzern

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)
Luzerner Kirschrahmtorte (mit Alkohol)
Schokoladentorte
Truffes-Rahmtorte
Schwarzwälder-Rahmtorte

Hausgemachter Früchtekuchen (geschnitten in 48 Stücke) pro Blech 89.00
Hausgemachter Früchtekuchen im Kuchenbelch

Einzelne Torten- oder Kuchenstücke

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	pro Stück	7.00
Truffes-Rahmtorte	pro Stück	7.00
Schwarzwälder-Rahmtorte	pro Stück	7.00
Hausgemachter Früchtekuchen	pro Stück	6.50

Kuchenpauschale pro Person 15.00
1 Stück Früchtekuchen und Kaffee/Tee à discrétion

Tortenpauschale pro Person 17.00
1 Stück Torte und Kaffee/Tee à discrétion

Diverse Dekorationselemente als Ergänzung

Persönliche Aufschrift auf Torte	pro Torte	+ 25.00
----------------------------------	-----------	---------

1 Blume im Glas, 1 Grusskarte, Schokoladenkäfer und farbiges Band	pro Tisch	+ 20.00
---	-----------	---------

(Empfehlung: Eine Dekoration pro 4er-Tisch)

Efeu mit zwei Holzherzen und farbigem Band	pro Tisch	+ 18.00
--	-----------	---------

(Empfehlung: Eine Dekoration pro 4er-Tisch)

Apéro

KALTE HÄPPCHEN (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Belegte Mini-Blini's

Rindstatar mit Kapern und Zwiebeln	pro Stück	4.00
Rauchlachs mit Meerrettich und Dill	pro Stück	4.00
Kräuterfrischkäse und getrocknete Tomaten	pro Stück	3.50

Hausgemachte Bruschetta

mit Tomaten und Pesto	pro Stück	3.50
mit grilliertem Gemüse und Oliventapenade	pro Stück	3.50
mit Rohschinken und Rucola	pro Stück	4.00

Mini-Knuspercornets

mit Sbrinzfüllung	pro Stück	2.50
mit geräucherter Forellenfiletfüllung	pro Stück	2.80
mit Trockenfleisch- und Frischkäsefüllung	pro Stück	2.80

WARME HÄPPCHEN (Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte)

Mini-Angus-Beef-Hacktätschli-Spiess mit Gemüse	pro Stück	6.00
Chiliwürstchen im Teig	pro Stück	4.50
Vegetarische Frühlingsrolle	pro Stück	5.00
Sbrinz-Küchlein mit Sauerrahm-Dip	pro Stück	5.00
Hausgemachter Käse-Spinatkuchen	pro Stück	3.00

SÜSSE HÄPPCHEN

Hausgemachte Früchtekuchenwürfel	48 Stück	89.00
Diverse Macarons (Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer)	12 Stück	28.00
Früchtespiessli	pro Stück	4.50

Für den kleinen Hunger

GEFÜLLTE MINI-PITA-TASCHEN (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Kräuterfrischkäse und getrocknete Tomaten	pro Stück	3.50
Urner Käse und Feigensenf	pro Stück	3.50
Rohschinken, Rucola und Oliventapenade	pro Stück	4.00
Rauchlachstatar mit Meerrettich	pro Stück	4.50
Poulet-Curry mit Eisbergsalat	pro Stück	4.50

VEGETARISCHES IM GLAS

Rohe Gemüsestängel mit zweierlei Saucen	pro Portion	16.50
Grilliertes Gemüse und marinierte Oliven	pro Portion	16.50

INNERSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN AUF ETAGEREN

Alpnacher Parmino-Sticks und Innerschweizer Landjäger mit Brot	pro Portion	16.50
--	-------------	-------

INNERSCHWEIZER PLATTEN

Innerschweizer Fleischplatte Hobelfleisch, Rauchschinken, Landjäger, Damhirschsalsiz aus Ennetbürgen, Rohessspeck, Aufschnitt und klassische Garnituren, dazu servieren wir Brot und Butter	pro Platte	70.00
---	------------	-------

Innerschweizer Käseplatte Dreierlei Urner Käse, Alpnacher Parmino-Sticks, Dallenwiler Geisskäse und Weichkäse «Hohle Gasse», dazu Trauben, Nüsse, Feigensenf, Mango-Chutney und Früchtebrot, dazu servieren wir Brot und Butter	pro Platte	68.00
---	------------	-------



Unsere Klassiker

MENU ENNETBÜRGEN

38.50

Bunt gemischte Blattsalate
mit Brotcroûtons, gerösteten Kernen und Hausdressing

–

Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen
mit Kräuterjus, Kartoffelstock und Saisongemüse

–

Hausgemachter Früchtekuchen

Unsere Spezialität von unseren Lämmern aus dem Kanton Uri

Hoch über dem See, weit oberhalb der Baumgrenze, inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. Sie haben noch nie einen Stall von innen gesehen.

Ihre Idylle wird nur alle zwei Tage von einem Bauern unterbrochen, der nach dem Rechten sieht und ihnen ein wenig Salz vorbeibringt. Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für ihren sagenhaften Geschmack verantwortlich ist, können wir nicht genau sagen. Für uns zählt nur, dass wir Ihnen und Ihren Gästen auf unseren Schiffen damit eine besondere Gaumenfreude bereiten können.

MENU URNERLAND

54.00

Saisonale Tagessuppe

–

Lammvoressen in der eigenen Sauce
mit Kartoffelstock und Saisongemüse

–

Tavolago's Eiskaffee (mit Alkohol)
aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch



Vorspeisen

Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons, gerösteten Kernen und Hausdressing	9.50
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Rucolasalat, Balsamicoreduktion und Sbrinz-Chips	14.50
Geräuchertes Forellenfiletmousse auf Pumpernickel mit Gemüsesalat süss-sauer	17.50

Hausgemachte Saisonsuppen

Januar bis Februar	Weissweinsuppe	9.50
März bis April	Bärlauchsuppe	
Mai bis Juni	Spargelsuppe	
Juli bis August	Tomatensuppe	
September bis Oktober	Kürbissuppe	
November bis Dezember	Rotkabissuppe	

Fleisch- und Fischgerichte

Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen an Kräuterjus mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeblì	25.50
Innerschweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Sauce Bernaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	46.50
Knochengereifte Schweinskotelette (200g) an Tavola Rosso Jus mit Röstì und Saisongemüse	33.50
Luzerner Chügelipastetli mit Saisongemüse	32.50
Gebratene Poulet-Filets mit Kernser Teigwaren an Basilikum-Pestosauce mit Cherrytomaten, Rucola und Sbrinzspäne	29.50
Gebratene Felchenfilets «Luzerner Art» mit Wildreis und Zucchetti	34.50

Vegetarische Gerichte

Kernser Teigwaren an Basilikum-Pestosauce mit Cherrytomaten, Rucola und Sbrinzspäne	24.50
Gersauer Käsekuchen mit bunten Blattsalaten	21.50
Hausgemachte Käsespätzli mit Champignons, Zucchetti und Karottenstreifen	19.00

Vegane Gerichte

Bunt gemischte Blattsalate mit Garnituren, Öl und Essig	9.50
Pikantes Reisgericht mit knackigem Gemüse, Koriander und Sprossen	22.50
Geräucherte Tofu-Schnitte mit mediterranem Grillgemüse, Tomatensauce und gebackene Kartoffelscheiben	26.50
Fruchtsalat mit Mangosorbet	12.50

Gluten- und laktosefreie Gerichte

Bunt gemischte Blattsalate mit Garnituren, Öl und Essig	9.50
Gebratene Poulet-Filets mit pikantem Reisgericht dazu knackiges Gemüse, Koriander und Sprossen	29.50
Geräucherte Tofu-Schnitte mit mediterranem Grillgemüse und gebackene Kartoffelscheiben	26.50
Pikantes Reisgericht mit knackigem Gemüse, Koriander und Sprossen	22.50
Fruchtsalat mit Mangosorbet	12.50

Süsse Hausspezialitäten

Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	8.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Madagaskar-Vanille und rotem Pfirsich, serviert im Glas	9.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm, serviert im Glas	8.00
Hausgemachtes Orangen-Tiramisù garniert mit frischen Orangenfilets (mit Alkohol), serviert im Glas	12.50
Tavolago's Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	12.00



Wilder Schmaus

Mit dem aufwändig dekorierten Wild-Schiff (14.9.–22.10.2016) entführen wir unsere Gäste auf eine erlebnisreiche Rundfahrt. Ein echter Fachmann «spickt» die kulinarischen Genüsse vom Wildbuffet à discrétion mit spannenden Geschichten.

Luzern ab 19.20 Uhr

Luzern an 21.47 Uhr

WILDBUFFET À DISCRÉTION

65.00

Amuse Bouche

Hausgemachte Wildterrine mit Sauce Cumberland

–

Suppe

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl

–

Salatbuffet

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons, Zwiebeln, Kürbiswürfeln, zweierlei Dressing

Linsensalat mit eingelegten Kürbiswürfeln

Weisser Kabissalat mit Trauben und Nüssen

Randensalat mit Thymian und Dallenwiler Geisskäse

–

Hauptgangbuffet

Diverse Wildspezialitäten aus nachhaltiger Schweizer Fleischproduktion (Pfeffer, Gigot, Braten, Geschnetzeltes, Rücken etc.)

mit glasierten Marronis, pochierten Birnen, Preiselbeeren, Wildrahmsauce,

hausgemachten Spätzli, gebratenen Waldpilzen, Rosenkohl mit Speck,

Rotkraut mit Äpfelwürfeln und Rahmwirsing

GETRÄNKEPAUSCHALE À DISCRÉTION (auf Vorbestellung)

35.00

Sauser und Süssmost als Begrüssung

–

Weisswein, Rotwein und Knutwiler Mineralwasser

–

Kaffee, Espresso und Tee

Picknickkorb

Auf unseren Schiffen ohne Küche liefern wir Ihnen gerne kleine Picknickkörbe. Lieferung, Gläser, Besteck und Servietten sind im Preis inklusive. Die Pauschalen beziehen sich auf total 3 bis 4 Getränke pro Person und auf eine Dauer bis 2 Stunden. Servicemitarbeitende stehen Ihnen nur auf Bestellung und gegen Verrechnung zur Verfügung.



APÉRO (Mindestbestellmenge 10 Personen)

Weisswein, Mineralwasser und Orangensaft	pro Person	25.00
zusätzlich mit Bier	pro Person	+ 3.00
zusätzlich mit Rotwein	pro Person	+ 3.00
zusätzlich mit Schaumwein	pro Person	+ 7.50
Urner Käsespezialitäten	pro Portion	4.50
Innerschweizer Fleischspezialitäten	pro Portion	7.50
Rohe Gemüsestängel mit zweierlei Saucen	pro Portion	4.50
Marinierte Oliven und grilliertes Gemüse	pro Portion	6.50
Innerschweizer Wurst-Käse-Salat	pro Portion	7.50
Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln	pro Portion	7.50
Kernser Teigwaren mit Pestosauce und Rucola	pro Portion	6.50
Gefüllte Mini-Pita-Taschen	pro Stück	4.00
(Kräuterfrischkäse mit getrockneten Tomaten und Poulet-Curry mit Eisbergsalat)		
Diverse Macarons	12 Stück	28.00
(Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer)		

KLASSISCH (Mindestbestellmenge 10 Personen)

Kaffee, Mineralwasser und Orangensaft	pro Person	20.00
zusätzlich mit Tee	pro Person	+ 3.00
zusätzlich mit Schaumwein	pro Person	+ 7.50
Gipfeli und Mini-Brötli	pro Portion	3.00
Innerschweizer Wurst-Käse-Salat	pro Portion	7.50
Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln	pro Portion	7.50
Kernser Teigwaren mit Pestosauce und Rucola	pro Portion	6.50
Früchtekuchen	pro Stück	6.50
Diverse Macarons (Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer)	12 Stück	28.00

WINTER (Mindestbestellmenge 10 Personen)

Glühwein und Punsch	pro Person	15.00
zusätzlich mit Bier	pro Person	+ 3.00
zusätzlich mit Weisswein	pro Person	+ 10.00
Urner Käsespezialitäten	pro Portion	4.50
Innerschweizer Fleischspezialitäten	pro Portion	7.50
Innerschweizer Wurst-Käse-Salat	pro Portion	7.50
Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln	pro Portion	7.50
Kernser Teigwaren mit Pestosauce und Rucola	pro Portion	6.50



Unsere Hausweine



Cuvée Blanche 7.5 dl 47.00

Produzent Gebr. Kümin, Freienbach
Trauben Riesling x Sylvaner, Blanc de Noir,
Muscat

Mit allen Sinnen sorgen die Küminkellermeister dafür, dass sich im Laufe der Wintermonate der süsse Traubensaft zu unserem Cuvée Blanche entwickelt. Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus, die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar. Der Cuvée Blanche passt zu unterschiedlichen Speisen und empfiehlt sich aber besonders zum Apéro oder zu kalten Buffets.



Tavola Rosso 7.5 dl 47.00

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro;
assembliert durch den Winzer
Vito Ballarati und das Tavolago-
Weinteam
Trauben Sangiovese

Die Entdeckung stammt aus den wunderschön gelegenen Reblagen der Villa Bagnolo, zwischen der adriatischen Küste und der Toskana. Für Sie haben wir eine ausgewogene, kräftige Cuvée aus Reserva-Weinen gemischt, die in Stahltanks und in Holzfässern ausgebaut wird. Es präsentiert sich ein gefälliger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Er zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

Schaumwein

ITALIEN / EMILIA ROMAGNA

Giove Spumante 7.5 dl 59.00 Brut

Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note. Perfekt zum Apéro oder zu frischem Fisch.

Produzent Consorzio Appennino Romagnolo
Trauben Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

FRANKREICH / CHAMPAGNE

Pol Roger 7.5 dl 85.00 Champagne Brut

Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus traditionellem Hause. Passt hervorragend zu Fischgerichten und zum Apéro.

Produzent Pol Roger, Epernay
Trauben Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay

Roséwein

SCHWEIZ / NEUENBURG

Oeil de Perdrix 7.5 dl 49.00 Valentin

Fruchtig und frisch, ideal zu sommerlichen Gerichten, würzigen Käsesorten oder zum Apéro.

Produzent Cave Ruedin, Cressier
Trauben Pinot Noir

Weissweine

SCHWEIZ / LUZERN

Pinot Gris Schloss 7.0 dl 59.00 Heidegg

Dieser goldgelbe, in der Nase intensive und fruchtige Wein passt wunderbar zu leichten Gerichten oder zum Apéro.

Produzent Schloss Heidegg, Gelfingen
Trauben Pinot Gris

Müller-Thurgau 7.5 dl 56.00

Ein fruchtiger und spritziger Wein. Die ideale Begleitung zu Fisch- oder leichten Fleischgerichten.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Müller-Thurgau

SCHWEIZ / SCHWYZ

Cuvée Blanche 7.5 dl 47.00

Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Riesling x Sylvaner, Blanc de noir, Muscat

SCHWEIZ / SCHWYZ

Weisser Schwyzer 5dl 28.00

Der helle, leicht fruchtige und sehr frische Wein bildet die Zentralschweiz wunderschön ab.

Produzent Gebrüder Kümmin, Freienbach
Trauben Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris

SCHWEIZ / GRAUBÜNDEN

Sauvignon Blanc 7.5dl 58.00

Strohgelb im Glas, fruchtbetont im Gaumen und leicht nach Melone duftend – so ist der Wein aus der Bündner Herrschaft.

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Sauvignon Blanc

SCHWEIZ / WAADT

St. Saphorin AOC 7dl 49.00 Montfalcon Lavaux

Leicht, frisch und fruchtig kommt dieser hellgelbe Weisswein daher. Passt gut zum Fleischplättli und zu Hartkäse und ergänzt asiatische Speisen harmonisch.

Produzent Bataillard AG, Rothenburg
Trauben Chasselas

SCHWEIZ / TESSIN

Chiar di Luna 7.5dl 54.00

Ein trockener Wein mit duftenden Fruchtaromen, der aus roten Merlot Trauben weiss gekeltert wurde.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

ITALIEN / EMILIA ROMAGNA

Ortensia 7.5dl 49.00

Dieser delikate, frische Italiener empfiehlt sich zum Apéro oder ganz speziell zu Fischgerichten.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocara
Trauben Albana

FRANKREICH / PAYS D'OC

Chardonnay 7.5dl 52.00

Durch Zitrusnoten in der Nase, sowie frisch und trocken ausgebaut, trinkt sich dieser typische Chardonnay perfekt zu Vorspeisen.

Produzent Domaines Astruc, Malras
Trauben Chardonnay

Rotweine

SCHWEIZ / LUZERN

Zweigelt 7.5dl 58.00

Der sanft würzige Zweigelt empfiehlt sich zu leichten Fleischgerichten aber auch zu vegetarischen Menus.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Zweigelt

Megger Barrique 7.5dl 57.00

Elegant, fruchtig und würzig passt dieser Einheimische zu leichten Fleischgerichten.

Produzent Weingut Letten, Meggen
Trauben Pinot Noir, Garanoir

Pinot Noir 7.5dl 56.00

Dieser fein nach Himbeer und Zwetschgen duftende Pinot Noir entfaltet im Gaumen seine ganze Fülle.

Produzent Brunner Weinmanufaktur,
Hitzkirch
Trauben Pinot Noir

Männlich Barrique 7.5dl 59.00

Ein gehaltvoller, komplexer Wein, der sich dank seiner Zusammensetzung auch gut als Begleitung für kräftigere Gerichte eignet.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt

SCHWEIZ / SCHWYZ

Roter Schwyzer 5dl 28.00

Dank drei Traubensorten, je einzeln verarbeitet, entfaltet dieser Klassiker seine Aromen bestens im Gaumen.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

SCHWEIZ / GRAUBÜNDEN

Marschallgut 7.5dl 62.00 Pinot Noir Reserve

In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit Aroma von roten Beeren.

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Pinot Noir

SCHWEIZ / TESSIN

Merlot di Gudo 7.5dl 52.00

Wunderschön rubinrot wieder spiegelt dieser Merlot die Süsse und Leichtigkeit des Tessins.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot, Cabernet Franc

SCHWEIZ / TESSIN

Quattromani 7.5dl 89.00

Vier Produzenten kreieren einen Wein. «Quattromani» ist das erstklassige Resultat jahrelanger Zusammenarbeit.

Produzent Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini
Trauben Merlot

ITALIEN / VENETIEN

Amarone Cantina Negrar 7.5dl 79.00

Strukturreicher Wein mit grosser Intensität, herrlich passend zu Fleischgerichten, Wild und Käse.

Produzent Cantina Valpolicella, Negrar
Trauben Corvina, Corvinone, Rondinella

ITALIEN / TOSKANA

Lucente 7.5dl 74.00

Die zarte Rauchnote wird durch Vanille, Cassis und Brombeeren verfeinert. Ein Spitzenwein zu kräftigen Gerichten.

Produzent Tenuta Luce della Vite, Montalcino
Trauben Merlot, Sangiovese

FRANKREICH / BORDEAUX

Château Pey La Tour 7.5dl 56.00

Die Holzfassnote und Cassisaromen machen diesen purpurnen Rotwein zu einem Bordeaux, wie man ihn liebt.

Produzent Château Pey de Tour, Salleboeuf
Trauben Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

SPANIEN / RIOJA

Rioja El Capitán Reserva 7.5dl 49.00

Dichtes Rubinrot mit tiefdunklem Kern. Es erwartet Sie ein reiffruchtiges, dunkelbeeriges Aromaerlebnis mit zarter Würze, und erlesenen Barriquenoten.

Produzent Bodegas de familia Burgo Viejo, Alfaro
Trauben Tempranillo

ITALIEN / EMILIA ROMAGNA

Tavola Rosso 7.5dl 47.00

Er zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam
Trauben Sangiovese

Apéropauschalen

Die Apéropauschalen beziehen sich auf eine Dauer von max. 1 Stunde.

KLASSISCH	15.50
Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser mit Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG mit Urbräu – das Bier der Tavolago AG	+ 3.00 + 3.00
PRICKELND	17.00
Giove Spumante Brut, Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	
ELEGANT	26.00
Champagner «Pol Roger», Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	
WINTER	12.50
Hausgemachter Glühwein und / oder alkoholfreier Punsch	



Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beziehen sich auf eine Dauer von max. 2.5 Stunden.

KLASSISCH

35.00

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG
Knutwiler Mineralwasser, Kaffee, Espresso und Tee

ELEGANT

39.00

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG
Urbräu – das Bier der Tavolago AG
Knutwiler Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee, Espresso und Tee

PRICKELND

45.00

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG
Giove Spumante Brut
Urbräu – das Bier der Tavolago AG
Knutwiler Mineralwasser, Softgetränke, Kaffee, Espresso und Tee

Aperitif

DRINKS

Hugo			10.50
Hugo Soft (alkoholfrei)			9.50
Aperol Sprizz			10.50

SPIRITUOSEN

Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16.5%	4 cl	8.50
Martini bianco	15%	4 cl	8.50
Skyy Vodka	40%	4 cl	8.50
Bombay Sapphire Gin	40%	4 cl	8.50
Rum Bacardi Black	37.5%	4 cl	8.50
Whisky William Lawson's	40%	4 cl	8.50
Whisky Glendfiddich Single Malt	40%	4 cl	12.50
Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	6.50

GRAPPA UND BRÄNDE

Vecchia Isabella distillato di uva americana	43%	2 cl	10.50
Vecchio rovere Grappa di Merlot	43%	2 cl	9.50
Carezza d'autunno distillato di uva americana	43%	2 cl	9.50
Grappa di carato di vinacce di Merlot	43%	2 cl	9.50
Filo di seta distillato di uva moscato	43%	2 cl	9.50
Cuore di noce – liquore di noci	30%	2 cl	9.50
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	8.50
Grappa Vecchio Rovere	43%	2 cl	9.50
Vieille Prune Gebrüder Kümin	40%	2 cl	7.50
Original Tavolago-Brände	40%	2 cl	5.00
Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch			

Getränke

BIER & APFELWEIN

Urbräu	3.3dl	5.50
Eichhof Radler	3.3dl	5.50
Eichhof Alkoholfrei	3.3dl	5.50
Ramseier Suure Moscht naturtrüeb	4.9dl	6.50
Ramseier Suure Moscht naturtrüeb alkoholfrei	4.9dl	6.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot / Blau	3.3dl	5.00
Sinalco Orange Original	3dl	5.00
Sinalco Cola	3dl	5.00
Sinalco Cola Zero	3dl	5.00
Elmer Citro	3dl	5.00
Ramseier Apfelschorle	3.3dl	5.00
Ramseier Apfelsaft	3.3dl	5.00
Tonic Water	2dl	4.90
Bitter Lemon	2dl	4.90
Knutwiler Mineral mit/ohne Kohlensäure	5dl	6.80
Orangensaft (offen)	2.5dl	5.00
Michel Tomatensaft	2dl	5.50
Michel Traubensaft	2dl	5.50

RAST KAFFEE

Unser Kaffee enthält sorgfältig von Hand geerntete Bohnen aus Costa Rica, Brasilien und Tansania.

Kaffee Crème	4.70
Espresso	4.70
Schale / Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.50
Doppelter Espresso	6.00
Latte Macchiato	6.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee Schnaps im Glas	6.50
Heisse / kalte Schokolade	4.70
Heisse / kalte Ovomaltine	4.70
Coretto Grappa	6.00

L'ART DU THÉ

Tee von L'art du Thé	4.70
Darjeeling, English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Jasmin, Hagebutten / Karkade, Kamille, Symphonie de Fruits	

Konditionen

Kinder bis und mit 12 Jahre bezahlen den halben Preis auf Vor- und Hauptspeisen (kleinere Portionen), welche in dieser Dokumentation aufgeführt sind.

Die Bestellung der Konsumationen muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bitte geben Sie uns ausserdem bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt. Bis zwei Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahl-Reduktion von 10% (Anlass bis 200 Teilnehmer) ohne Kostenfolge entgegen nehmen. Spätere Abweichungen können wir nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt.

Bei Annullierung einer Bestellung werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass:
Keine Kosten
- bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass:
40% der vereinbarten Leistungen
- bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass:
50% der vereinbarten Leistungen
- Erfolgt eine Annullierung weniger als 3 Arbeitstage vor dem Anlass, hat der Kunde 100% der vereinbarten Leistung zu bezahlen.

Falls Sie den Anlass per Rechnung begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wo nicht anders vermerkt, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF), pro Person und inklusive 8% MwSt. Kommissionen werden keine gewährt.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren. Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz.

Falls Sie auf einem Schiff ohne die für Ihre Bestellung vorgesehene Gastronomie-Infrastruktur buchen, behalten wir uns vor, einen Zuschlag für die Anwesenheit unserer Mitarbeitenden zu verrechnen (pro Mitarbeitende/r und Stunde CHF 53.00 bzw. CHF 68.00 pro Kadermitarbeitende/r und Stunde). Das Verkaufsteam informiert Sie selbstverständlich im Vorfeld über allfällige Mehrkosten.

Diese Dokumentation ist gültig ab Frühjahr 2016. Änderungen bleiben vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Kontakt

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG

Werftestrasse 5, Postfach, CH-6002 Luzern

Verkauf Gruppen: Telefon +41 41 367 66 16
gruppen@lakelucerne.ch, www.lakelucerne.ch

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der Gastronomie Vierwaldstättersee, Tavoalgo AG ein Unternehmen der SGV Gruppe.

Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5 | Postfach | CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 67 67 | Fax +41 41 367 68 68
info@lakelucerne.ch | www.lakelucerne.ch