

Kulinarische Angebote

FÜR GRUPPEN

2017 / 2018



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. 🌐 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.

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 Härzbluet	4
Morgen	6
Nachmittag	7
Apéro	8
Köstlichkeiten für Zwischendurch	9
Unsere Klassiker	11
Unsere regionalen Empfehlungen	12
Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen	14
Spezialmenu für Allergiker	18
Wilder Schmaus	21
Apéropauschalen	22
Getränkepauschalen	23
Unsere Hausweine	25
Schaumwein	26
Weissweine	26
Rotweine	28
Aperitif	30
Getränke	31
Konditionen	32
Kulinarische Schifffahrten	35



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.



Tee
L'art du thé
Luzern
art-du-the.ch



Schweizer Fleisch
Metzger Gabriel
Wolfeschiessen
metzgergabriel.ch



Tavolago Brände
Pilatus Getränke AG
Alpnach
pilatus-getraenke.ch



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



Ramseier Schorle
Ramseier Suisse AG
Sursee
ramseier.ch



Kaffeemischung
Rast Kaffee AG
Ebikon
rast.ch



Mineralwasser
Mineralquelle Bad Knutwil AG
Knutwil
knutwiler.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



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



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



Werft-Honig
Imker Lukas Riechsteiner
Luzern
tavolago.ch

Morgen

Brötchen

Butter-Gipfeli	pro Stück	2.00
Vollkorn-Gipfeli	pro Stück	2.00
Vollkorn-Brötchen	pro Stück	2.50

Süssgebäck

Nussstange	pro Stück	3.00
Lozärner Birnenweggen	pro Stück	3.50
Lozärner Lebkuchen	pro Stück	3.50

Gipfelipauschale

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

Matrosenzmorge

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

Als Ergänzung

mit Bauernschinken	pro Portion	+ 6.00
mit Rauchlachs  und Meerrettichschaum	pro Portion	+ 11.50
mit frischer Frucht	pro Portion	+ 1.50
mit frischem Fruchtsalat	pro Portion	+ 6.50
mit hausgemachtem Birchermüesli	pro Portion	+ 6.50
mit Naturjoghurt und Crunch	pro Portion	+ 4.50

Kapitänszmorge

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

Nachmittag

Ganze Torten von preisgekrönten Conditorei Heini Luzern (geschnitten in 12 Stücke)	pro Torte	80.00
---	-----------	-------

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)
Lozärner Schokoladentorte mit Truffecrème
Schwarzwälder-Rahmtorte
Saisonale Früchte-Quark-Torte

Hausgemachter Früchtekuchen (geschnitten in 48 Stücke)	pro Blech	89.00
---	-----------	-------

Hausgemachter Früchtekuchen im Kuchenblech

Einzelne Torten- oder Kuchenstücke

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	pro Stück	7.00
Lozärner Schokoladentorte mit Truffecrème	pro Stück	7.00
Hausgemachter Früchtekuchen	pro Stück	6.50

Kuchenpauschale

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

Tortenpauschale

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

Diverse Dekorationselemente als Ergänzung

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

1 Blume im Glas, 1 Grusskarte, Schokoladenkäfer und farbiges Band (Empfehlung: Eine Dekoration pro 4er-Tisch)	pro Tisch	+ 20.00
--	-----------	---------

Efeu mit zwei Holzherzen und farbigem Band (Empfehlung: Eine Dekoration pro 4er-Tisch)	pro Tisch	+ 18.00
---	-----------	---------

Apéro

KALTE HÄPPCHEN (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Belegte Mini-Blini's

Rindstatar mit hausgemachter BBQ-Sauce	pro Stück	4.00
Geräuchertes Forellenfilet aus der Schweiz mit rosa Pfeffer und Dill	pro Stück	4.00
Mozzarella-Mousse mit halbgetrockneten Cherrytomaten	pro Stück	3.50

Belegte Alpenbrote

mit Rauchlachs  und Ei	pro Stück	4.50
mit Rohschinken und Gurken	pro Stück	4.50
mit Feigen und Urner Alpkäse	pro Stück	4.00

Kalte Häppchen im Weckglas

Veganer Saisonsalat	pro Stück	7.50
Innerschweizer Wurst-Käse-Salat		
Kartoffelsalat mit Nidwaldner Trockenfleisch		
Kernser Hörnlisalat mit Alpnacher Parmino-Sticks und Gemüsewürfeln		
Mozzarella-Mousse mit halbgetrockneten Cherrytomaten		
Gebeiztes Forellenfilet aus der Schweiz mit Avocado-Frischkäse		
Rauchlachs mousse  mit Werft-Honig und Dill-Senf-Sauce		

WARME HÄPPCHEN (Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte)

Angus-Beef-Bällchen mit hausgemachter BBQ-Sauce	pro Portion	6.50
Gebackene Safran-Reiskugel mit Urner Alpkäse	pro Stück	4.00

Hausgemachte Kartoffel-Omelette

mit Spinat	pro Stück	3.50
mit Lachs 	pro Stück	4.00
mit Speck	pro Stück	4.00

SÜSSE HÄPPCHEN

Hausgemachte Früchtekuchenwürfel	48 Stück	89.00
Diverse Macarons (Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer)	12 Stück	30.00
Hausgemachte Cake-Pops	12 Stück	30.00
Hausgemachte Friandises	12 Stück	30.00

Köstlichkeiten für Zwischendurch

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

Schnittlauchfrischkäse mit Karottenstreifen	pro Stück	3.50
Urner Alpkäse und Aprikosensenf	pro Stück	4.00
Rohschinken, Rucola und Oliven-Cherrytomatentapenade	pro Stück	4.50
Geräuchertes Forellenfilet aus der Schweiz mit rosa Pfeffer und Dill	pro Stück	4.50

VEGETARISCHES IM WECKGLAS

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

INNERSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

Urner Alpkäse und Engelberger Trockenwurst mit Brotwürfeln	pro Portion	16.50
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Urner Alpkäse und Kräutern	10 Stück	30.00

INNERSCHWEIZER PLATTEN

Innerschweizer Fleischplatte	pro Platte	70.00
Hobelfleisch, Bauernschinken, Engelberger Trockenwurst, Damhirschsalsiz aus Ennetbürgen, Rohessspeck, Aufschnitt und klassische Garnituren. Dazu servieren wir Brot und Butter.		

Innerschweizer Käseplatte	pro Platte	68.00
Urner Alpkäse, Alpnacher Parmino-Sticks, Dallenwiler Geisskäse und Weichkäse «Hohle Gasse», dazu Trauben, Nüsse, Aprikosensenf und Lozärner Birnenweggen. Dazu servieren wir Brot und Butter.		



Unsere Klassiker

MENU ENNETBÜRGEN

39.50

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

Hausgemachte Saisonsuppe

–

Urner Lammvoessen in der eigenen Sauce
mit Kartoffelstock und Saisongemüse

–

Vierwaldstättersee-Kaffee aufgeschlagen
mit Rahm und Spirituosen nach Wahl (mit Alkohol)

Unsere regionalen Empfehlungen

Lokale Produkte stehen bei uns hoch im Kurs, wie untenstehendes Angebot zeigt. Lassen auch Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überzeugen.

VORSPEISEN

Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons, gerösteten Kernen und Hausdressing	9.50
Engelberger Trockenwurst und Urner Alpkäse dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	16.50

HAUSGEMACHTE SAISONSUPPE 9.50

Januar bis Februar	Blumenkohl-Mandelsuppe
März bis April	Kohlraben-Safransuppe
Mai bis Juni	Kräutercrèmesuppe
Juli bis August	Tomaten-Peperonisuppe
September bis Oktober	Zweierlei Karottensuppe
November bis Dezember	Kürbis-Orangensuppe

HAUPTSPEISEN

Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen an Kräuterjus mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeblì	26.50
Lozärner Chügelipastetli mit Saisongemüse	32.50
Lozärner Tuusig-Bohne-Ragout mit Lammfleisch von unseren Urner Lämmern und Salzkartoffeln	34.50
Felchenfilet «Lozärner Art» 🐟 mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	32.50
Äpler Magronen mit Raclettekäse, Röstzwiebeln und Apfelschnitzen	24.50

SÜSSPEISEN

Original «Treichler» Zuger Kirschtorte	7.00
Lozärner Schokoladentorte mit Truffecrème	7.00
Lozärner Birnenweggen-Mousse mit Schweizer Gala-Apfel	8.50
Gebrannte Crème Grossmutter Art mit geschlagenem Schokoladenrahm	9.50
Vierwaldstättersee-Kaffee aufgeschlagen mit Rahm und Spirituosen nach Wahl (mit Alkohol)	12.50





Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen

FRÜHLING (14.04.2017 – 24.05.2017)

Empfehlung	komplettes Menu	59.00
Grüne Spargeln mit Nidwaldner Trockenfleisch, Frühlingssalaten und Himbeervinaigrette		16.50
–		
Innerschweizer Schweinsfilet im Kräutermantel mit Bärlauch-Risotto und Saisongemüse		36.50
–		
Hausgemachtes Rhabarber-Streuselküchlein mit Vanille-Quark und Werft-Honig		12.50

Vegetarische Empfehlung	komplettes Menu	47.00
Grüne Spargeln mit Frühlingssalaten und Himbeervinaigrette		14.50
–		
Bärlauch-Risotto mit Saisongemüse und Urner Alpkäse		24.50
–		
Hausgemachtes Rhabarber-Streuselküchlein mit Vanille-Quark und Werft-Honig		12.50

SOMMER (25.05.2017 – 10.09.2017)

Empfehlung	komplettes Menu	59.00
Weisses Tomatenmousse mit Basilikum, schwarzen Linsen und Urner Lammstreifen		16.50
–		
Innerschweizer Rindshuft-Medaillon an Rosa-Pfeffer-Butter, Kernser Nudeln und kleinem Wurzelgemüse		36.50
–		
Schokoladenwürfel glasiert mit Erdbeeren-Quark und süssem Pesto		12.50

Vegetarische Empfehlung	komplettes Menu	47.00
Weisses Tomatenmousse mit Basilikum, schwarzen Linsen und Salatgarnitur		16.50
–		
Kernser Nudeln an Rosa-Pfeffer-Sauce mit Sommergemüse und Sbrinzspänen		24.50
–		
Schokoladenwürfel glasiert mit Erdbeeren-Quark und süssem Pesto		12.50



HERBST (11.09.2017 – 22.10.2017)

Empfehlung	komplettes Menu	59.00
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Kernen und Dallenwiler Geisskäse		16.50
–		
Geschmorte Rindfleisch-Roulade mit Kartoffel-Kürbisstock und Wirsing		36.50
–		
Hausgemachtes Marroni-Mousse mit Zimt-Rowein-Zwetschgen		12.50

Vegetarische Empfehlung	komplettes Menu	49.00
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Kernen und Dallenwiler Geisskäse		16.50
–		
Urdinkel-Spätzli mit Urner Alpkäse, Wirsing und Karottenstreifen		24.50
–		
Hausgemachtes Marroni-Mousse mit Zimt-Rowein-Zwetschgen		12.50

WINTER (23.10.2017 – 20.04.2018)

Empfehlung	komplettes Menu	59.00
Schwyzer Käsesuppe mit hausgemachtem Blätterteiggebäck		16.50
–		
Geschmorte Innerschweizer Kalbshals an Tavola-Rosso-Jus mit cremigem Maisgriess und Wintergemüse		36.50
–		
Haselnuss-Schokoladen-Parfait mit weissen Portwein-Birnen		12.50

Vegetarische Empfehlung	komplettes Menu	49.00
Schwyzer Käsesuppe mit hausgemachtem Blätterteiggebäck		16.50
–		
Cremiger Maisgriess an Gemüse-Jus mit Wintergemüse und Waldpilzen		24.50
–		
Haselnuss-Schokoladen-Parfait mit weissen Portwein-Birnen		12.50

Spezialmenu für Allergiker

Für Personen mit einer Laktose- oder Glutenintoleranz haben wir ebenfalls ein Angebot zusammengestellt. Gerne kreieren wir auf Wunsch auch weitere Menus.

Bunt gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen	9.50
–	
Hausgemachter Zucchetti-Linsen-Burger mit Karottensauce und Saisongemüse	24.50
–	
Frische Fruchtwürfel mit Melissensirup und Zitronen-Sorbet	12.50

Neue kulinarische Schifffahrten

Auch dieses Jahr bieten wir wieder neue kulinarische Schifffahrten an:

Worldfood-Schiff

Jeden Samstag vom
27. Mai – 9. Dezember 2017

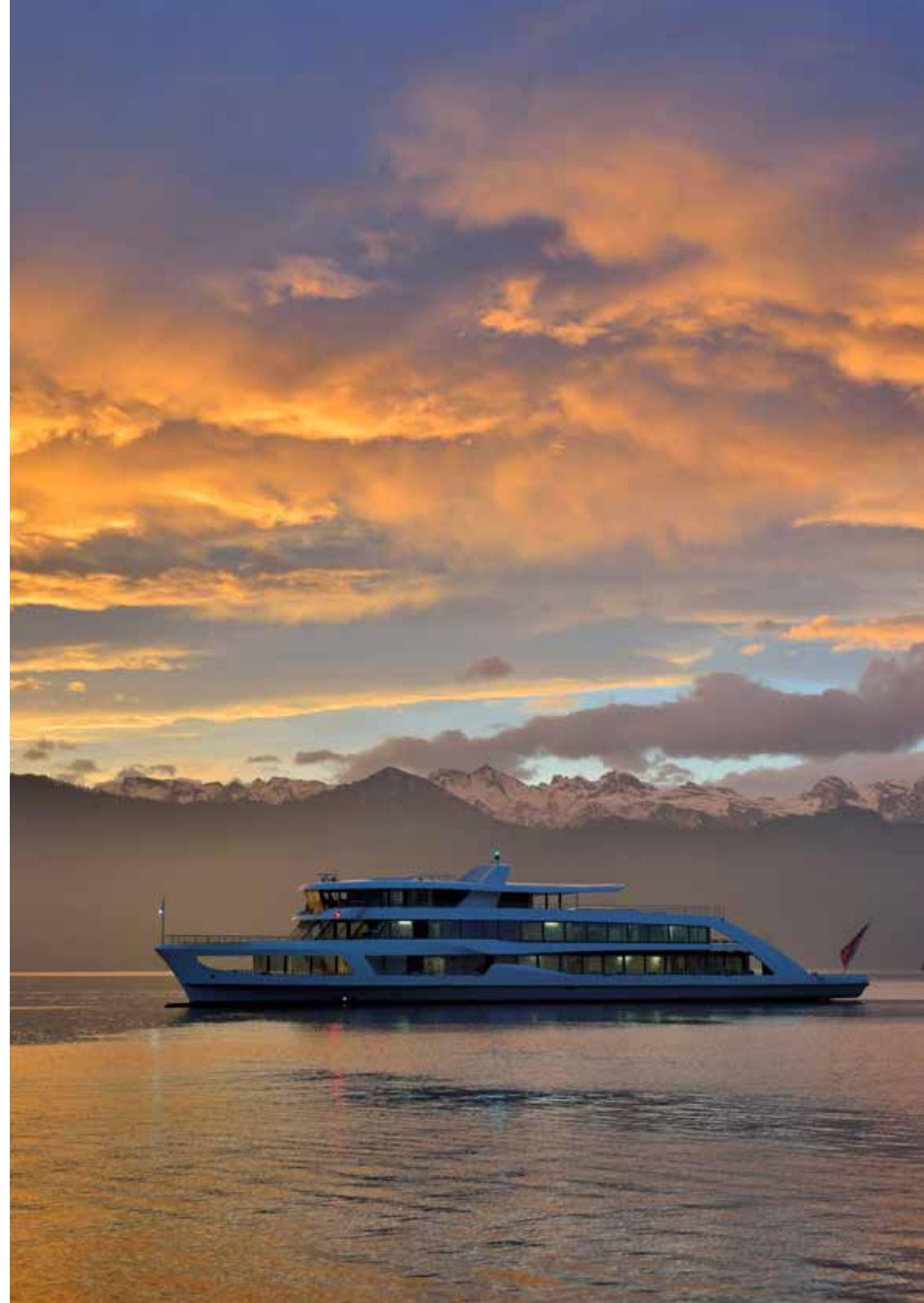
Vierwaldhäppchen-Schiff

Jeden Freitag vom
26. Mai – 8. September 2017

Tatort Vierwaldstättersee

Jeden Freitag vom
15. September – 20. Oktober 2017

Weitere Informationen finden Sie auf lakelucerne.ch





Wilder Schmaus

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

WILDBUFFET À DISCRÉTION

65.00

Amuse Bouche

Hausgemachte Wildterrine mit eingemachten Schweizer Quitten

Vorspeisen ab Buffet

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl
 Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons, Zwiebeln, Kürbiswürfeln, zweierlei Dressings
 Linsensalat mit eingelegten Kürbiswürfeln
 Weisses Kabissalat mit Trauben und Nüssen
 Randensalat mit Thymian und Dallenwiler Geisskäse

Hauptgänge ab Buffet

Diverse Wildspezialitäten aus nachhaltiger Schweizer Fleischproduktion (Pfeffer, Gigot, Braten, Geschnetzeltes, Rücken etc.)
 mit glasierten Marroni, pochierten Birnen, Preiselbeeren, Wildrahmsauce, Johannisbeerjus, hausgemachte Spätzli, Rosenkohl mit Speck und Rotkraut mit Apfelwürfeln

GETRÄNKEPAUSCHALE ALS ERGÄNZUNG

35.00

(Die Getränkepauschale bezieht sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden)

Sauser und Süssmost als Begrüssung

– Weisswein, Rotwein und Knutwiler Mineralwasser

– Kaffee, Espresso und Tee

Wild-Schiff

Mittwoch bis Samstag

13. September – 21. Oktober 2017

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	29.00
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	





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 Kümin-Kellermeister 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 Trauben Consorzio Appennino Romagnolo 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 Trauben Pol Roger, Epernay Pinot Noir, Pinot meunier, Chardonnay

Roséwein

SCHWEIZ / NEUENBURG

Oeil de Perdrix 7.5 dl 49.00 Classique AOC

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

Produzent Trauben Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel 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 Trauben Schloss Heidegg, Gelfingen Pinot Gris

Müller-Thurgau 7.5 dl 56.00

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

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

SCHWEIZ / SCHWYZ

Weisser Schwyzer 5 dl 28.00

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

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

SCHWEIZ / GRAUBÜNDEN

Sauvignon Blanc 7.5 dl 58.00

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

Produzent Trauben Cottinelli Weinbau, Maienfeld Sauvignon Blanc

SCHWEIZ / WAADT

St. Saphorin AOC 7 dl 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 Trauben Bataillard AG, Rothenburg Chasselas

SCHWEIZ / TESSIN

Chiar di Luna 7.5 dl 54.00

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

Produzent Trauben Delea Vini, Losone Merlot

ITALIEN / EMILIA ROMAGNA

Ortensia 7.5 dl 49.00

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

Produzent Trauben Villa Bagnolo, Castocaro Albana

FRANKREICH / PAYS D'OC

Chardonnay 7.5 dl 52.00

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

Produzent Trauben Domaines Astruc, Malras Chardonnay

Rotweine

SCHWEIZ / LUZERN

Zweigelt 7.5dl 58.00

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

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 Pinot Noir Reserve 7.5dl 62.00

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

Aperitif

DRINKS

Hugo			10.50
Hugo Soft (alkoholfrei)			9.50
Aperol Sprizz			10.50

SPIRITUOSEN

Campari	23%	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
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 – liqueur di noci	30%	2 cl	9.50
Grappa Vecchio Rovere	43%	2 cl	9.50
Vieille Prune Gebrüder Kumin	40%	2 cl	7.50
Original Tavolago-Brände	40%	2 cl	5.00
Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch			

Getränke

BIERE & APFELWEINE

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot/Blau	3.3 dl	5.00
Sinalco Orange Original	3 dl	5.00
Sinalco Cola	3 dl	5.00
Sinalco Cola Zero	3 dl	5.00
Elmer Citro	3 dl	5.00
Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	5.00
Ramseier Huustee PET	5 dl	6.80
GENTS Swiss Roots Tonic Water	2 dl	5.50
GENTS Swiss Roots Bitter Lemon	2 dl	5.50
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	6.80
Orangensaft (offen)	2.5 dl	5.00
Michel Tomatensaft	2 dl	5.50
Michel Traubensaft	2 dl	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
English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, 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. 🇨🇭 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.

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 2017. Änderungen bleiben vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.





Kulinarische Schifffahrten

Auch dieses Jahr bieten wir wieder neue kulinarische Schifffahrten an. Lassen Sie sich zum Beispiel auf dem «Worldfood-Schiff» von Köstlichkeiten aus aller Welt verwöhnen oder lösen Sie beim Krimi-Dinner «Tatort Vierwaldstättersee» den Fall.

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

Schifffahrtsgesellschaft 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

Verkauf Gruppen
Tel. +41 41 367 66 16
gruppen@lakelucerne.ch

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

printed in
switzerland