

Fondue- und Raclette Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee

Könnsch de Damian au?

Für ihre Produkte verwendet die Bäckerei Hänggi erstklassige Rohstoffe aus der Region. Die von Hand gedrehten Hausbrote wurden speziell für uns entwickelt. Jährlich beziehen wir über 20'000 Hausbrote sowie 21'500 der beliebten Nussstangen von Damian Hänggi's Familienunternehmen.



Härkonft mit 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.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser.

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit sowie fairen Geschäften und handeln entsprechend. Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist die Philosophie unserer Gastronomie Vierwaldstättersee.

Bei der Wahl unserer Produkte sind wir konsequent. Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch und wo immer möglich verwenden wir Erzeugnisse aus der Region rund um den Vierwaldstättersee.

Warum wir das tun? Ganz einfach: Um Ihre Erwartungen zu übertreffen, sodass Sie unsere Gastfreundschaft immer wieder geniessen möchten.

UNSERE PARTNER FÜR DAS FONDUE- UND RACLETTE SCHIFF



Pilatus Getränke AG
Schoriederstrasse 4
6055 Alpnach
pilatus-getraenke.ch



Bäckerei Hänggi
Haltikerstrasse 22
6403 Küssnacht am Rigi
bkh.ch



Emmi Schweiz AG
Landenbergstrasse 1
6002 Luzern
emmi.ch



UNESCO Biosphäre Entlebuch
Chlosterbüel 28
6170 Schüpfheim
biosphaere.ch

Jetzt heisst's wieder Cheeeese

«Typisch Schweiz» heisst es, wenn der Begriff Fondue fällt. Die Geschichte vom geschmolzenen Käse reicht weit zurück und hat ihren Ursprung wohl bei den Sennen, die auf der Alp lediglich von selbst produziertem Brot und Käse lebten. Andere Quellen behaupten, dass findige Mönche zur Fastenzeit, als sie keine feste Nahrung zu sich nehmen duften, den Käse flüssig werden liessen und so ihren Hunger stillten.

Ob tatsächlich die Schweiz die Urheimat des Fondues ist, lässt sich nicht mit Bestimmtheit sagen. Den gleichen Anspruch erheben nämlich auch die Savoyer, wo das Fondue Savoyarde ebenfalls als Landesspezialität bekannt ist. Zum Schweizer Nationalgericht wurde das Fondue dank der Armee, nachdem es in den 1950er Jahren in deren Kochbücher aufgenommen worden war und die Wehrmänner das Rezept aus dem Militärdienst nach Hause in ihre Familien brachten. Seither entwickelten sich zahlreiche regionale Variationen, und es gibt wohl kaum einen Haushalt, der nicht über ein komplettes Fondue-Set verfügt.

Ein absolutes Muss dazu sind natürlich die feinen, dampfenden Kartoffeln. Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln und andere knackige Begleiter sorgen für ein kulinarisches Erlebnis, das sich niemand entgehen lassen sollte.

Tipp für zu Hause

Fondueduft in der Luft vermeiden? Eine in Hälften geschnittene Zitrone mit Nelken bestücken und diese im Raum aufstellen.

Idealer Einstieg

WINTERAPERÓ

Martini Spumante

12.50

Glühsecco

10.50

Tee von L'art du Thé

4.90

English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe
Grüntee, Verveine und Symphonie de Fruits

WEISSWEINEMPFEHLUNG

**St. Saphorin AOC
Montfalcon Lavaux**

7 dl 49.00

Leicht, frisch und fruchtig kommt dieser hellgelbe Weisswein daher.
Er passt gut zu einem Fleischplättli sowie zu Hartkäse oder ergänzt
asiatische Speisen harmonisch.

Produzent: Bataillard AG, Rothenburg
Trauben: Chasselas





Die Marke steht für regionale und qualitativ hochstehende Produkte.



Alles Käse oder was?

Die Auswahl an Käse ist in der Schweiz gross: Über 450 Sorten bieten die Hersteller an. Wir suchen daraus die besten aus, damit unser Käsefondue und Raclette Sie begeistert. Und das ganz unserer Philosophie entsprechend in Zusammenarbeit mit Partnern, die wir sorgfältig ausgewählt haben und bestens kennen.

FONDUEMISCHUNG VON
UNESCO BIOSPHÄRE ENTELBUCH

Echt Entlebucher Fondue

Eine rezente Käsemischung mit verschiedenen Bergheumilchkäse aus der Region UNESCO Biosphäre Entlebuch.

RACLETTEKÄSE VON
UNESCO BIOSPHÄRE ENTELBUCH

Nature

Unser «Echt Entlebucher» Nature-Raclettekäse von UNESCO Biosphäre Entlebuch ist aus Bergheumilch hergestellt. Er begeistert Geniesser, die es gerne rezent mögen.

RACLETTEKÄSE VON
EMMI SCHWEIZ AG

Pfeffer-, Paprika und Knoblauch

Unser Raclettekäse von Emmi ist zartschmelzend und aus bester Schweizer Milch hergestellt. Er verwöhnt die Geschmackssinne, wenn er im Pfännchen schmilzt.

Wussten Sie,
dass Herr und
Frau Schweizer rund
20 kg Käse
pro Jahr und Kopf
essen?



Kulinarische Höhepunkte...

SALAT

Bunt gemischte Blattsalate
mit Brotcroustons und Hausdressing

9.50

FONDUE

«Echt Entlebucher Fondue»
UNESCO Biosphäre Entlebuch

Die Käsespezialität aus geschmolzenem Käse aus der Region,
dazu verschiedene Brote

oder

RACLETTE

Raclette

Nature-, Pfeffer-, Paprika und Knoblauch – vier verschiedene
Raclettekäse können Sie bei uns vom Pfändli kratzen, dazu Kartoffeln

BEILAGEN

Beilagenbuffet

Verfeinern Sie Ihr Raclette oder Fondue mit verschiedenen Beilagen:
Cherrytomaten, Minimais, Cornichons, Silberzwiebeln, Pilzen,
Speckwürfeln, Lauch, Chili, Äpfeln, Ananas,
verschiedene Gewürze und vieles mehr...

37.00



...und Ihre ideale Begleitung

EINFACH PERFEKT ZU KÄSEGERICHTEN

Tavola Rosso

1 dl 6.80 7.5 dl 47.00

Für Sie haben wir eine ausgewogene, kräftige Cuvée aus Riserva-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 langanhaltenden Abgang aus.

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

Carato Riserva Merlot Tessin DOC

7.5 dl 89.00

Ein Tessiner-Merlot von grosser Struktur, welcher nach zwei Jahren Barrique-Lagerung, einen intensiven und würzigen Charakter aufweist. Dieser vollmundige und elegante Wein passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten.

Produzent: Produzent Delea Vini, Losone
Trauben: Merlot

Unser gesamtes Getränkeangebot finden Sie im Journal du Lac.



gastronomia

Krönender Abschluss

LUST AUF ETWAS SÜSSES ODER LIEBER EINEN SCHNAPS?

Unsere Servicemitarbeiter fliegen mit den Bauchläden bei Ihnen am Tisch vorbei. Hier gibt es diverse hausgemachte Leckereien nach Tagesangebot oder etwas für den Geist.

Marronimousse mit Meringue

4.50

Felchlin Schokoladen Panna Cotta mit Birnen

4.50

Zwetschgenglace mit Vieille Prune

4.50

TAVOLAGO BRÄNDE UND GRAPPA

Original Tavolago-Brände

Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch

40% 2 cl 5.00

Filo di Seta

43% 2 cl 9.50

Grappa Vecchio Rovere

43% 2 cl 9.50

Cuor di Noce

30% 2 cl 8.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt.
Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Alle Angebote
finden Sie auch auf
[www.gastronomie-
vierwaldstättersee.ch](http://www.gastronomie-
vierwaldstättersee.ch)



Lust auf weitere kulinarische Schifffahrten?

GLANZPUNKTE IN DER KÜHLEN JAHRESZEIT

Abends erhellen tausende funkelnde Lichter die Uferkulisse, wenn die festlich geschmückte «Uri» oder eines der Motorschiffe über den winterlichen See gleitet.

Tagsüber hüllt sich die Landschaft in einen Hauch von Mystik. Perfekt auf den Zauber dieser Jahreszeit abgestimmt, sind auch unsere kulinarischen Schifffahrten.

Wer glaubt, im Winter sei auf dem See nichts los, kennt bestimmt unsere vielfältigen kulinarischen Spezialfahrten nicht. Gerade in dieser Jahreszeit, wenn leichter Dunst über der Wasserfläche liegt, die umliegenden Berge ein weisses Häubchen tragen und die Lichter am Ufer die kalten Nächte mit Wärme erfüllen, sind unsere kulinarischen Spezialfahrten ein Highlight, das jeden Anlass zu einem einzigartigen Festtag macht. Wählen Sie Ihren oder besser Ihre Favoriten: Romantik pur mit dem Candlelight-Dampfer, einen vergnüglichen Abend in der Vorweihnachtszeit mit Freunden oder die genussvolle Weihnachts-Galafahrt mit der Familie. Fröhlichkeit in mehreren Varianten ist an Silvester angesagt, bei Spaghetti, Fajitas oder ganz gediegen mit Gala-Menu und unterhaltsamer Live-Musik. Partygänger treffen sich, auf unserem Edelstück MS Diamant, für ein Silvesterparty mit DJ. Festlich-romantisch lässt sich danach der Valentinstag gestalten, und wenn langsam der Frühling einzieht, dürfen Sie sich auf kurzweilige Osterfahrten mit allem Drum und Dran freuen.



gastronomie
vierwaldstättersee

Gastronomie Vierwaldstättersee | Werftstrasse 5 | CH-6002 Luzern
+41 41 367 67 67 | gavi@tavolago.ch
www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch
Ein Betrieb der Tavolago AG