

Unsere Hausweine




Schweiz / Schwyz

Cuvée Blanche  7.5 dl 47.00

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.

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

Italien / Emilia Romagna

Tavola Rosso  7.5 dl 47.00
 15 dl 94.00

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 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 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 maximal 1 Stunde.

KLASSISCH

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	15.50
Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	
mit Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	+ 3.00
mit Urbräu – das Bier der Tavolago AG	+ 3.00

PRICKELND

Giove Spumante Brut, Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	17.00
---	-------

ELEGANT

Champagner «Pol Roger», Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser	26.00
--	-------

WINTER

Hausgemachter Glühwein und/oder Punsch (alkoholfrei)	12.50
--	-------

Getränkepauschalen

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

KLASSISCH

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	35.00
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	
Knutwiler Mineralwasser, Kaffee, Espresso und Tee	

ELEGANT

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	39.00
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	
Urbräu – das Bier der Tavolago AG	
Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke, Kaffee, Espresso und Tee	

PRICKELND

Cuvée Blanche – der Weisswein der Tavolago AG	45.00
Tavola Rosso – der Rotwein der Tavolago AG	
Giove Spumante Brut	
Urbräu – das Bier der Tavolago AG	
Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke	
Kaffee, Espresso und Tee	



Prickelnd...

SCHAUMWEINE

Italien / Emilia Romagna

Giove Spumante Brut 7.5 dl 59.00

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 Champagne Brut 7.5 dl 85.00

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 Classique AOC 7.5 dl 49.00

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

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel
Trauben Pinot Noir

WEISSWEINE

Schweiz / Luzern

Müller-Thurgau AOC Luzern 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 Gebr. Kümmin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Weisser Schwyzer 5 dl 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 / Waadt

St. Saphorin AOC Montfalcon Lavaux 7 dl 49.00

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 DOC Tessin 7.5 dl 54.00

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

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Schweiz / Graubünden

Sauvignon Blanc AOC Graubünden 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 Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Sauvignon Blanc

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 Domaines Astruc, Malras
Trauben Chardonnay

...und leicht

ROTWEINE

Schweiz / Luzern

Zweigelt AOC Luzern 7.5 dl 56.00

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

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Zweigelt

Megger Barrique AOC Luzern 7.5 dl 59.00

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

Produzent Weingut Letten, Meggen
Trauben Pinot Noir, Garanoir

Männlich Barrique AOC Luzern 7.5 dl 64.00

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

Pinot Noir AOC Luzern 7.5 dl 56.00

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

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Pinot Noir

Schweiz / Schwyz

Roter Schwyzer 5 dl 28.00

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

Produzent Gebr. Kumin, Freienbach
Trauben Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

Schweiz / Wallis

Diamant Humagne Rouge AOC Wallis 7.5 dl 52.00

Unser Humagne Rouge ist fruchtig, ausgewogen und gehaltvoll. Passt perfekt zu Suppen, Eintöpfen und Wildspezialitäten.

Produzent Caves Saint-Valentin SA, Sion
Trauben Humagne Rouge

Schweiz / Tessin

Merlot Ticino DOC 7.5 dl 52.00

Wunderschön rubinrot widerspiegelt dieser Merlot die Süsse und Leichtigkeit des Tessins.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot, Cabernet Franc

Quattromani DOC 7.5 dl 89.00

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

Produzent Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini
Trauben Merlot

Schweiz / Graubünden

Marschallgut 7.5 dl 62.00

Pinot Noir Reserve AOC

Von intensiver, roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren.

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Pinot Noir


Italien / Piemont

Camp du Rouss 7.5 dl 58.00
Barbera d'Asti DOCG

Reinsortiger und strukturreicher Rotwein mit grosser Intensität. Herrlich passend zu Fleischgerichten und Teigwaren.

Produzent Coppo, Canelli
Trauben Barbera

Italien / Emilia Romagna

Tavola Rosso  7.5 dl 47.00

Direkt aus den sonnigen Reblagen der Villa Bagnolo, Emilia Romagna, handgelesen. Eine Cuvée aus Riserva-Weinen, hergestellt durch die Tavolago und Vitivinicoltore Vito Ballarati. Der Wein 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

Frankreich / Bordeaux

Duchesse Aurélie 7.5 dl 67.00
Pomerol AOC

Dieser kräftige Rotwein eignet sich gut als Begleiter zu unseren Klassikern wie Urner Lamm-Voessen und Ennetbürger Angus-Beef-Hacktätschli.

Produzent Jean-Pierre Moueix, Pomerol
Trauben Merlot, Cabernet Franc

Spanien / Rioja

Rioja El Capitán Reserva 7.5 dl 49.00
DOCa

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

Spanien / Toro

Pintia DO 7.5 dl 92.00

Ein komplexer Wein mit vielen dunklen Fruchtnoten und einem langen Abgang. Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Lamm- und Wildgerichten.

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Vega Sicilia
Trauben Tempranillo



Aperitif und Spirituosen

DRINKS UND COCKTAILS

Hugo	10.50
Hugo Soft (alkoholfrei)	9.50
Aperol Sprizz	10.50
Gin & Tonic	13.00
Vodka & Lemon	13.00
Whisky & Cola	13.00
Caipirinha	13.00
Mojito	13.00

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

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

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 naturtrüb	4.9 dl	6.50
Ramseier Suure Moscht naturtrüb alkoholfrei	4.9 dl	6.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot / Blau	3.3 dl	5.50
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
Ramseier Orangensaft	1 l	14.00
Michel Tomatensaft	2 dl	5.50
Michel Traubensaft	2 dl	5.50

RAST KAFFEE

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	4.90
English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Symphonie de Fruits	

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Konditionen und Kontakte

Sämtliche Vorschläge dieser Gruppenbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen (Glaskurse ☞ ab 20 Personen) konzipiert. 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 Spezialmenüs für Allergiker.

Kinder bis und mit 12 Jahren 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 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahl-Reduktion von 10% (Anlass bis 200 Teilnehmer) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmer) ohne Kostenfolge entgegennehmen. 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 nichts anderes vermerkt ist, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF), pro Person und inkl. gesetzlicher 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. 🌐 Herkunft Fisch: Forellen, Felchen, Saibling (CH), Zander (CA/SE), Lachs, Rauchlachs (NO), Eden Shrimps (VN)

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unser Verkaufsteam und unsere Servicemitarbeitenden auf Anfrage.

Falls Sie auf einem Schiff ohne die für Ihre Bestellung vorgesehene Gastronomie-Infrastruktur buchen, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag für die Anwesenheit unserer Mitarbeiter. Zum Beispiel für warme Speisen auf Schiffskursen mit dem Glassymbol ☞. Das Verkaufsteam informiert Sie selbstverständlich im Vorfeld über die Höhe der Mehrkosten.

Kadermitarbeitende CHF 68.00 pro Stunde / Mitarbeitende CHF 53.00 pro Stunde.

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau vom Frühjahr 2018. Änderungen vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

printed in
switzerland

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung steht Ihnen das Team der Kursschiff-fahrt gerne zur Verfügung:

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

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