



gastronomie

vierwaldstättersee

Jazz- & Dixie-Dampfer

UNSERE EMPFEHLUNG

Kalte Grüne Erbsensuppe mit Ennetbürger Dammhirschsalsiz –	14.50
Schweizer Saibling gebraten mit Zitronen-Butter, Trockenreis und Sommergemüse –	36.50
Hausgemachtes Rosmarin-Panna Cotta mit Beeren und Schokolade	12.50
Als Menu	59.00

UNSERE VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Kalte Grüne Erbsensuppe mit Schweizer Ei und hausgemachter Blätterteig-Stange –	12.50
Kartoffelnocken an Zitronensauce mit Sommergemüse und Sbrinz-Spänen –	24.50
Hausgemachtes Rosmarin-Panna Cotta mit Beeren und Schokolade	12.50
Als Menu	49.00

WEISSWEIN

Müller-Thurgau	1 dl	8.00
Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch Trauben Müller-Thurgau	7.5 dl	56.00

ROTWEIN

Zweigelt AOC Luzern	1 dl	8.00
Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen Trauben Zweigelt	7.5 dl	56.00

VORSPEISEN


Bunt gemischte Blattsalate mit Broccroutons, gerösteten Kernen und Hausdressing	9.50
Urner Alpkäse, Engelberger Trockenwurst und Ennetbürger Landjäger dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	19.50
Bunt gemischte Blattsalate mit Engelberger Rauchschinkenwürfel, Schweizer Ei, Stangensellerie und Gala-Apfelwürfeln	21.50

HAUPTSPEISEN

Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen an Kräuterjus mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeibli	26.50
Eglifilets im Backteig frittiert  mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	34.50
Schweizer Poulet-Cordon-Bleu mit Urner Alpkäse gefüllt, dazu Rösti und zweierlei Rüeibli	36.50
Ur-Dinkel-Spätzli mit Urner Alpkäse, Champignons und Gemüsestreifen	19.50

DESSERTS

Gebrannte Crème Grossmutter Art mit geschlagenem Schokoladenrahm	9.50
Vierwaldstättersee-Eiskaffee (mit Alkohol) aufgeschlagen mit Rahm und Spirituosen nach Wahl	12.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.00
Coupe Romanoff, Coupe Amarena, Coupe Caramel	13.50

 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch und unsere Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Jazz & Dixie Cruise

MENU RECOMMENDATION

Cold green pea soup with Swiss venison sausage	14.50
–	
Swiss samlet roasted on lemon butter, with white rice and summer vegetables	36.50
–	
Home-made rosemary panna cotta with berries and chocolate	12.50
As a 3-course menu	59.00

OUR VEGETARIAN SUMMER RECOMMENDATION

Cold green pea soup with a Swiss egg and home-made pastry stick	12.50
–	
Potato gnocchi with lemon sauce, summer vegetables and shreds of Sbrinz cheese	24.50
–	
Home-made rosemary panna cotta with berries and chocolate	12.50
As a 3-course menu	49.00

WHITE WINE

Müller-Thurgau	1 dl	8.00
Producer Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	7.5 dl	56.00
Grapes Müller-Thurgau		


RED WINE

Zweigelt AOC Luzern	1 dl	8.00
Producer Weingut Bisang, Dagmersellen	7.5 dl	56.00
Grapes Zweigelt		

STARTERS

Mixed leaf lettuce with bread croutons, roasted kernels and house dressing	9.50
Uri mountain cheese, Engelberg dried sausage, Swiss hunter sausage plus pickled vegetables and fresh bread	19.50
Mixed leaf lettuce with watermelon cubes, strawberries, gherkins and Dallenwil goat cheese	21.50

MAIN COURSE

Angus beef patties from Ennetbürgen with mashed potatoes and two kinds of carrots	26.50
Perch fillets fried in a savory batter  with salted potatoes and tartar sauce on the side	34.50
Swiss chicken cordon bleu stuffed with Uri mountain cheese, served with roesti and two kinds of carrots	36.50
Spelt spaetzle with Uri mountain cheese, mushrooms and vegetable strips	19.50

DESSERTS

Grandma's crème brûlée with whipped chocolate cream	9.50
Lake Lucerne iced coffee (contains alcohol) with whipped cream and your spirit of choice for flavor	12.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (cherry-flavored specialty cake drenched with Kirsch brandy, includes alcohol)	7.00
Coupe Romanoff, Coupe Amarena, Coupe Caramel	13.50

 Our fish and seafood are MSC/ASC certified.

All prices are in Swiss francs (CHF) and include VAT. All meat products originate from Switzerland and our fish and seafood are MSC/ASC certified. Contains alcohol beverages are not sold to individuals under 16 years of age – spirits, alcopops and distillates not under 18 years of age.