

# Unsere Hausweine



## Schweiz / Schwyz

Cuvée Blanche  7.5 dl 49.00

Mit allen Sinnen sorgen die Kümín-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 Gebrüder Kümín, Freienbach  
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

## Italien / Emilia Romagna

Tavola Rosso  7.5 dl 49.00  
15 dl 98.00

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

uiuiui Spumante Pericoloso, 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	
uiuiui Spumante Pericoloso	
Urbräu – das Bier der Tavolago AG	
Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke	
Kaffee, Espresso und Tee	



# Prickelnd...und leicht

## SCHAUMWEINE

### Italien / Emilia Romagna

**uiuiui** 7.5 dl 59.00  
**Spumante Pericoloso**

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

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro  
 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

## WEISSWEINE

### Schweiz / Luzern

**Sitenrain Solaris AOC Luzern** 7.5 dl 69.00

Dieser Bio-Wein überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Eleganter Apérowein, passend zu Vorspeisen.

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen  
 Trauben Solaris

**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 49.00

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

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

### 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 / Wallis

**Fendant Les Grenouilles** 7.5 dl 49.00  
**AOC Wallis**

Leicht, frisch und fruchtig kommt dieser hellgelbe Weisswein daher. Passt gut zu Käsespezialitäten und Vorspeisen sowie gebackenen Eglifilets.

Produzent Cave St-Pierre, Chamoson  
 Trauben Chasselas

### Italien / Sizilien

**Bianco Sicilia** 7.5 dl 52.00  
**IGT Terre Siciliane**

Der Bio-Wein überzeugt mit strohgelber Farbe und intensiven Düften von Birnen, Ananas und Zitrusfrüchten. Der Chardonnay eignet sich als Apérowein und als Begleiter von hellem Fleisch, Fisch und würzigem Käse.

Produzent Famiglia Breitschmid-Heiniger S.R.L., Sizilien  
 Trauben Chardonnay

### Frankreich / Pays d'Oc

**Sauvignon Blanc** 7.5 dl 52.00

Strohgelb im Glas, fruchtbetont im Gaumen und nach Zitrusfrüchten duftend – so ist der Wein aus Frankreich. Frisch und trocken ausgebaut, trinkt sich dieser typische Sauvignon Blanc perfekt zu Vorspeisen und Fischgerichten.

Produzent Domaines Astruc, Malras  
 Trauben Sauvignon Blanc

### Deutschland / Baden

**Grauburgunder** 7.5 dl 54.00

Dieser ausdrucksvolle, vielseitige Grauburgunder harmonisiert ausgezeichnet mit Gemüse, Geflügel, Fisch- und Fleischgerichten. Ein aromatischer Genusswein für viele schöne Momente.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim  
 Trauben Grauburgunder



# Frisch...

## 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 Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel  
Trauben Pinot Noir

## ROTWEINE

### Schweiz / Luzern

**Zweigelt AOC Luzern** 7.5 dl 56.00

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

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen  
Trauben Zweigelt

**Megger Barrique** 7.5 dl 59.00  
**AOC Luzern**

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

Produzent Weingut Letten, Meggen  
Trauben Pinot Noir, Garanoir

**Männlich Barrique** 7.5 dl 64.00  
**AOC Luzern**

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 / Luzern

**Pinot Noir** 7.5 dl 56.00  
**AOC Luzern**

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 Gebrüder Kumin, Freienbach  
Trauben Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

### Schweiz / Wallis

**Diamant Humagne Rouge** 7.5 dl 52.00  
**AOC Wallis**

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 / Graubünden

**Marschallgut Pinot Noir** 7.5 dl 62.00  
**Reserve AOC Graubünden**

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

### 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

**Carato Riserva Merlot** 7.5 dl 89.00  
**Tessin DOC**

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, insbesondere zu Schmorgerichten und Wildfleisch.

Produzent Delea Vini, Losone  
Trauben Merlot



# ...und intensiv

## 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 49.00

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

## Italien / Toscana

**Cavalli Tenuta degli Dei** 7.5 dl 79.00  
**Toscana IGT**

Grosser Körper und weich im Gaumen, appelliert dieser Wein an Liebhaber, die «Fleisch am Knochen» mögen und die feine Textur der Gerbstoffe schätzen. Übrigens, jedes Jahr zeigt das Etikett einen der berühmten Drucke des Modehauses.

Produzent Roberto und Tommaso Cavalli, Panzano, Chianti  
 Trauben Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

## Frankreich / Bordeaux

**Duchesse Aurélie** 7.5 dl 67.00  
**Pomerol AOC**

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

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

## Spanien / Rioja

**Rioja El Capitán** 7.5 dl 49.00  
**Reserva**

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 besonderes gut als Begleiter zu Lamm- und Wildgerichten.

Produzent Bodegas y Viñedos Pintia, Vegas Sicilia  
 Trauben Tempranillo



# Aperitif und Spirituosen

## DRINKS UND COCKTAILS

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

## UNSERE WINTER-EMPFEHLUNGEN

Glühsecco	10.50
Baileys Latte	10.50
Hausgemachter Apfelpunsch (alkoholfrei)	6.50

## SPIRITUOSEN

Campari	23%	4 cl	8.50
Cinzano bianco	15%	4 cl	8.50
Skyy Vodka	40%	4 cl	8.50
Bulldog Gin	40%	4 cl	8.50
Rum Bacardi Black	37.5%	4 cl	8.50
Whisky William Lawson's	40%	4 cl	8.50

## 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
Radler	3.3 dl	5.50
Alkoholfreies Bier	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	3.3 dl	5.50
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	4.90
Espresso	4.90
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	4.90
Heisse / kalte Ovomaltine	4.90
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
- Weniger als 3 Arbeitstage vor dem Anlass: 100% der vereinbarten Leistungen

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 (sofern nichts anderes in der Karte deklariert ist): Forellen (CH), Zander (SE), Lachs, Rauchlachs (NO) und 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 2019. 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  
gruppen@lakelucerne.ch | www.lakelucerne.ch

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