






**gastronomie**

vierwaldstättersee

**Winter 2019**



## Unsere Winter-Empfehlung

<b>Weissweinsuppe</b>	<b>14.50</b>
mit MSC-Eglifilet (RU) im Backteig frittiert 	
—	
<b>Greppener Truthahn-Ragout</b> 	<b>33.50</b>
an Gotthard-Bio-Pilzrahmsauce mit Rösti und zweierlei Rüeбли	
—	
<b>Hausgemachte Rast-Kaffee-Würfel</b> 	<b>12.50</b>
mit Salz-Mandeln	
<b>Als Menu</b>	<b>59.00</b>

## Unsere Hausweine passend dazu

### Weisswein / Schwyz, Schweiz


<b>Cuvée Blanche</b> 	<b>1 dl</b>	<b>7.00</b>
Produzent: Gebrüder Kümin, Freienbach	<b>7.5 dl</b>	<b>49.00</b>
Trauben: Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

### Rotwein / Emilia Romagna, Italien

<b>Tavola Rosso</b> 	<b>1 dl</b>	<b>7.00</b>
Produzent: Villa Bagnolo, Castrocaro;	<b>7.5 dl</b>	<b>49.00</b>
assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam		
Trauben: Sangiovese		



## Unsere vegetarische Empfehlung

<b>Weissweinsuppe</b>	<b>12.50</b>
mit Brotcroûtons und Gewürztrauben	
–	
<b>Kernser Rigi-Rollen</b>	<b>24.50</b>
mit gebratenen Gotthard-Bio-Pilzen, Gemüsestreifen und Spinatsalat	
–	
<b>Hausgemachte Rast-Kaffee-Würfel</b> 	<b>12.50</b>
mit Salz-Mandeln	
<b>Als Menu</b>	<b>49.00</b>

## Unsere Hausweine passend dazu

### Weisswein / Schwyz, Schweiz

<b>Cuvée Blanche</b> 	<b>1 dl</b>	<b>7.00</b>
Produzent: Gebrüder Kümin, Freienbach	<b>7.5 dl</b>	<b>49.00</b>
Trauben: Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

### Rotwein / Emilia Romagna, Italien

<b>Tavola Rosso</b> 	<b>1 dl</b>	<b>7.00</b>
Produzent: Villa Bagnolo, Castrocaro;	<b>7.5 dl</b>	<b>49.00</b>
assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam		
Trauben: Sangiovese		



## Für den kleinen Hunger

<b>Bunt gemischte Blattsalate</b>	<b>9.50</b>
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	
<b>Hausgemachte Saisonsuppe</b>	<b>9.50</b>
<b>Sbrinz-Möckli, Obwaldner Trockenfleisch und Ennetbürger Landjäger</b>	<b>19.50</b>
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	
<b>Urner Alpkäse, grilliertes Gemüse und grüne Oliven</b>	<b>19.50</b>
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot	
<b>Urner Wurst-Alpkäse-Salat</b>	<b>21.50</b>
mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	
<b>Hausgemachte Sandwiches</b>	
Urner Alpkäse	<b>8.50</b>
Schweizer Truthahnschinken	<b>8.50</b>
Nidwaldner Pastrami	<b>9.50</b>



## Klassiker und warme Speisen

<b>Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen</b>	<b>26.50</b>
an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüepli	
<b>Urner Lammvoressen im Tavola Rosso  geschmort</b>	<b>34.50</b>
mit Kartoffelstock und Ofengemüse	
<b>MSC-Eglifilets (RU) im Backteig frittiert </b>	<b>34.50</b>
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	
<b>Angus-Luganighe aus Ennetbürgen mit Urbräu-Jus </b>	<b>29.50</b>
dazu hausgemachte Röstzwiebeln und Rösti	
<b>Äpler Magronen mit «Echt Entlebucher» Raclettekäse</b>	<b>24.50</b>
dazu Röstzwiebeln und eingelegte Apfelschnitze	





## Für unsere kleinen Matrosen

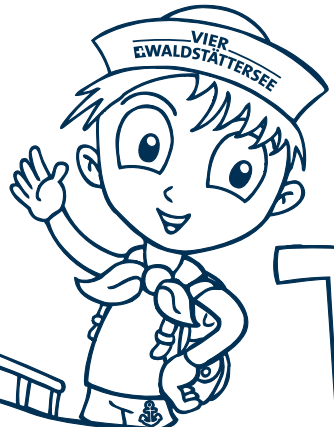
Nik der  
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat..... CHF 4.50

Pommes Frites mit Ketchup..... CHF 9.00

Hacktätschli mit «Seeli»..... CHF 10.50

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns  
einen Rabatt von 50% auf alle  
«à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen).



Weitere Infos über Nik den Matrosen findest  
du hier: [www.lakelucerne.ch/nik-der-matrose](http://www.lakelucerne.ch/nik-der-matrose)



## Kuchen und kleine Desserts

<b>Hausgemachter Früchtekuchen</b>	<b>6.50</b>
<b>Original Treichler Zuger Kirschtorte</b> (mit Alkohol)	<b>7.50</b>
<b>Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème</b>	<b>7.00</b>
<b>Orangen-Joghurt-Crème</b> mit Mandarinen und Zimt	<b>9.50</b>
<b>Luzerner Birnenweggen-Mousse</b> mit Schweizer Gala-Apfel	<b>8.50</b>
<b>Vierwaldstättersee-Eiskaffee</b> aufgeschlagen mit Rahm und Spirituosen nach Wahl (mit Alkohol)	<b>12.50</b>



Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert.

Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.

Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Messer-Gabel-Symbol (✂) erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung