



gastronomie

vierwaldstättersee

Frühling 2019



Unsere Frühlings-Empfehlung

Grüne Spargeln mit ASC-Rauchlachs (NO) 	16.50
dazu Radieschen, Salatgarnitur und Himbeerdressing	
–	
Schweizer Pouletbrust	33.50
auf Weissweinrisotto mit Frühlingszwiebeln Bärlauchpesto und Broccoli	
–	
Hausgemachte Erdbeer-Terrine	12.50
mit Rhabarber-Pfefferminze-Ragout	
Als Menu	59.00

Unsere Hausweine passend dazu

Weisswein / Schwyz, Schweiz


Cuvée Blanche 	1 dl	7.00
Produzent: Gebrüder Kümmin, Freienbach	7.5 dl	49.00
Trauben: Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat		

Rotwein / Emilia Romagna, Italien

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



Unsere vegetarische Empfehlung

Grüne Spargeln	14.50
mit Dallenwiler Geisskäse, Werft-Honig  , Radieschen Salatgarnitur und Himbeerdressing	
—	
Weissweinisotto mit Frühlingszwiebeln	24.50
dazu Morcheln, gehobelter Sbrinz, Bärlauchpesto und Broccoli	
—	
Hausgemachte Erdbeer-Terrine	12.50
mit Rhabarber-Pfefferminze-Ragout	
Als Menu	49.00

Unsere Hausweine passend dazu

Weisswein / Schwyz, Schweiz

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

Rotwein / Emilia Romagna, Italien

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



Salate und Suppen

Bunt gemischte Blattsalate	9.50
mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	
Hausgemachte Saisonsuppe	9.50
Frühlingsalate	
mit Schweizer Ei, Avocado und Radieschen an Limettendressing	16.50
ergänzt mit ASC-Rauchlachs (NO) 	21.50
ergänzt mit Schweizer Pouletbrust	27.50
Urner Wurst-Alpkäse-Salat	21.50
mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	





Klassiker und warme Speisen

Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüeбли	26.50
Urner Lammvoressen im Tavola Rosso  geschmort mit Kartoffelstock und Ofengemüse	34.50
MSC-Eglifilets (RU) im Backteig frittiert  mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	34.50
Angus-Luganighe aus Ennetbürgen mit Urbräu-Jus  dazu hausgemachte Röstzwiebeln und Rösti	29.50
Innerschweizer Rindsentrecôte an Sauce béarnaise mit Ofengemüse und Pommes Frites	43.50
Kernser Rigi-Rollen an Bärlauchpesto mit Cherrytomaten, Rucola und gehobeltem Sbrinz	24.50



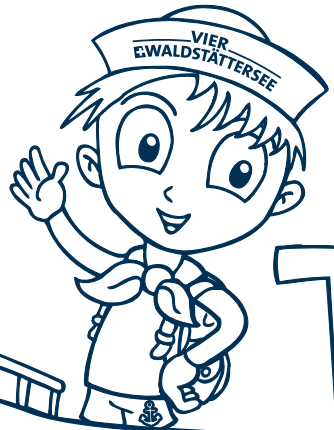


Für unsere kleinen Matrosen

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



Für den kleinen Hunger

**Sbrinz-Möckli, Obwaldner Trockenfleisch
und Ennetbürger Landjäger** 19.50
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot

Urner Alpkäse, grilliertes Gemüse und grüne Oliven 19.50
dazu eingelegtes Gemüse und Hausbrot

Heisse Ofen-Kartoffel mit Blattsalaten und Garnituren:

Grilliertes Gemüse, Basilikumpesto und gehobelter Sbrinz 16.50

Kräuter-Sauerrahm, ASC-Rauchlachs (NO)  19.50
Avocado und eingelegte Zwiebeln

Hausgemachte Sandwiches

Urner Alpkäse 8.50

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Nidwaldner Pastrami 9.50



Kuchen und kleine Desserts

Hausgemachter Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.00
Holunder-Joghurt-Crème mit Limetten und Melisse	9.50
Luzerner Birnenweggen-Mousse mit Schweizer Gala-Apfel	8.50



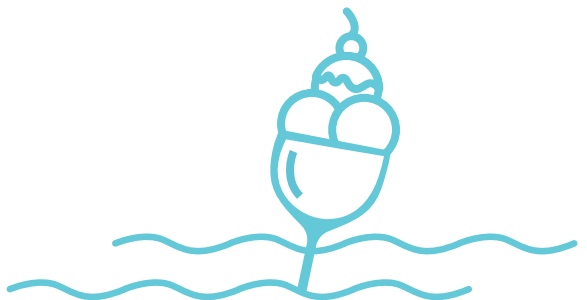


Coupes, Glaces und Sorbets

Coupe Dänemark mit Felchlin-Schokoladensauce	12.50
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Spirituosen nach Wahl (mit Alkohol)	12.50
Kugel Emmi-Glace oder Emmi-Sorbet Glace: Vanille, Schokolade-Brownie, Caramello und Mocca Sorbet: Limonen, Blutorange und Mango	3.50
	mit Rahm + 1.50

Eis am Stiel

Emmi Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	3.50
Emmi Comella Crunchy Ice	3.00
Emmi Cafè Glace Becher	4.00
Scream Allmond	3.50
Pierrot Wassereis Magic	2.00



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