



gastronomie

vierwaldstättersee

Herbst 2019



Unsere Herbst-Empfehlung

| | |
|---|--------------|
| Nüsslisalat | 16.50 |
| mit Schweizer Ei, Brotcrouçons, Obwaldner Trockenfleisch und Apfeldressing | |
| — | |
| Schweizer Wild-Kohlroulade mit Wild-Jus | 33.50 |
| dazu Kürbis-Kartoffelstock, Wirsing und Preiselbeeren | |
| — | |
| Hausgemachtes Quitten-Sorbet | 12.50 |
| mit Werft-Honig  , Traubensalat und Baumnüssen | |
| Als Menu | 59.00 |

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 | | |



Unsere vegetarische Empfehlung

| | |
|---|--------------|
| Nüsslisalat | 14.50 |
| mit Schweizer Ei, Brotcroûtons und Apfeldressing | |
| — | |
| Herbstlicher Gemüsestrudel | 24.50 |
| auf Kürbisgemüse mit Gotthard-Bio-Pilzen und Preiselbeeren | |
| — | |
| Hausgemachtes Quitten-Sorbet | 12.50 |
| mit Werft-Honig  , Traubensalat und Baumnüssen | |
| Als Menu | 49.00 |

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; | 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 |
| Herbstsalate | |
| mit eingelegtem Kürbis, Birnen und Gotthard-Bio-Pilzen | 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 Rüepli | 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 Kürbiskernpesto mit Kürbiswürfeln, Gotthard-Bio-Pilzen und gehobeltem Sbrinz | 24.50 |



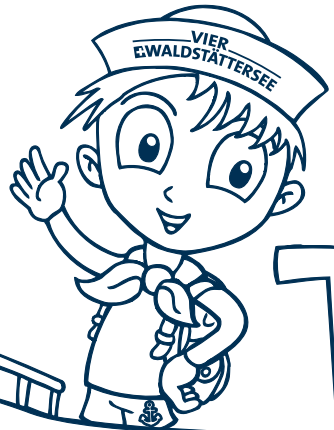


Für unsere kleinen Matrosen

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, Kürbiskernpesto 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 Brombeeren | 9.50 |
| Luzerner Birnenweggen-Mousse mit Schweizer Gala-Apfel | 8.50 |



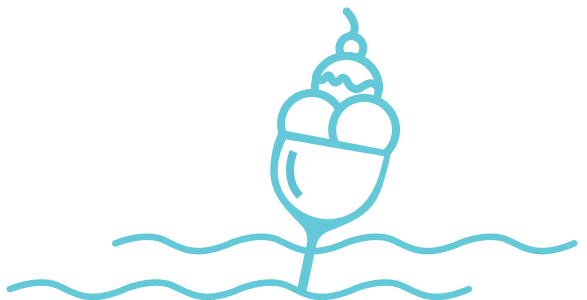


Coupes, Glaces und Sorbets

| | |
|--|------------------------|
| 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: Zitrone, 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