



**gastronomie**

vierwaldstättersee

**Spätsommer 2019**



## Unsere Spätsommer-Empfehlung

<b>Apfel-Gurkenkaltschale</b>	<b>14.50</b>
mit Gin und ASC-Rauchlachs (NO) 	
–	
<b>Schweizer Pouletbrust an Zitronen-Jus</b>	<b>33.50</b>
mit Süsskartoffelstock und Zucchetti	
–	
<b>Hausgemachtes Werft-Honig-Panna Cotta</b> 	<b>12.50</b>
mit Schweizer Aprikosen	
<b>Als Menu</b>	<b>59.00</b>

## Offenweine passend dazu

### Weisswein / Luzern


<b>Müller-Thurgau</b>	<b>1 dl</b>	<b>8.00</b>
Produzent: Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	<b>7.5 dl</b>	<b>56.00</b>
Trauben: Müller-Thurgau		

### Roséwein / Neuenburg

<b>Oeil de Perdrix</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.00</b>
Produzent: Grillette Domaine de Cressier, Neuchâtel	<b>7.5 dl</b>	<b>49.00</b>
Trauben: Pinot Noir		



## Unsere vegetarische Empfehlung

<b>Apfel-Gurkenkaltschale</b>	<b>12.50</b>
mit Gin und Dallenwiler Geisskäse	
–	
<b>Gnocchi an Zitronen-Sauce</b>	<b>24.50</b>
mit gebratenen Zucchetti, Cherrytomaten und gehobeltem Sbrinz	
–	
<b>Hausgemachtes Werft-Honig-Panna Cotta</b> 	<b>12.50</b>
mit Schweizer Aprikosen	
<b>Als Menu</b>	<b>49.00</b>

## Offenweine passend dazu

### Weisswein / Luzern

<b>Müller-Thurgau</b>	<b>1 dl</b>	<b>8.00</b>
Produzent: Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch	<b>7.5 dl</b>	<b>56.00</b>
Trauben: Müller-Thurgau		

### Roséwein / Neuenburg

<b>Oeil de Perdrix</b>	<b>1 dl</b>	<b>7.00</b>
Produzent: Grillette Domaine de Cressier, Neuchâtel	<b>7.5 dl</b>	<b>49.00</b>
Trauben: Pinot Noir		



## Salate und Suppen

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





## Klassiker und warme Speisen

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



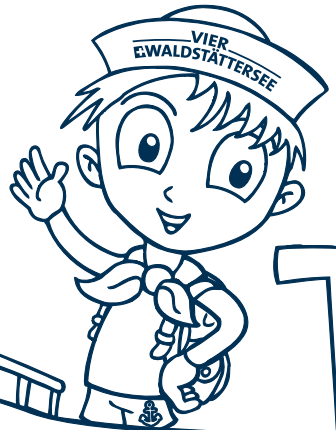


## Für unsere kleinen Matrosen

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)



## 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, Tomatenpesto 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

<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>Holunder-Joghurt-Crème</b> mit Limetten und Schweizer Kirschen	<b>9.50</b>
<b>Luzerner Birnenweggen-Mousse</b> mit Schweizer Gala-Apfel	<b>8.50</b>







## Coupes, Glaces und Sorbets

**Coupe Dänemark mit Felchlin-Schokoladensauce** 12.50

**Coupe Romanoff** 13.50

**Vierwaldstättersee-Eiskaffee** 12.50  
aufgeschlagen mit Rahm und Spirituosen nach Wahl (mit Alkohol)

**Kugel Emmi-Glace oder Emmi-Sorbet** 3.50

Glace: Vanille, Schokolade-Brownie, Caramello und Mocca

Sorbet: Zitrone, Blutorange und Mango

mit Rahm + 1.50

## Eis am Stiel

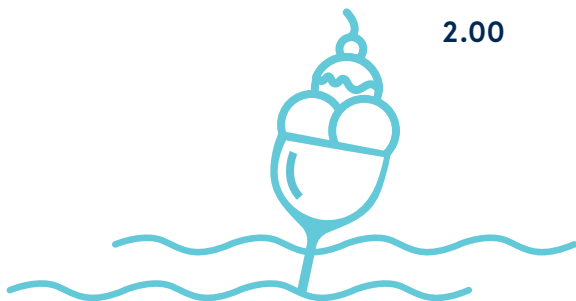
**Emmi Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)** 3.50

**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