



gastronomie

vierwaldstättersee

Lozärnerschiff 2019



Pour la petite faim

Melange de salades verte colorées	9.50
avec croûtons de pain, larnelle de carotte graines grillées et sauce maison	
Soupes de saison faites maison	9.50
Salade de fromages d'alpage et saucisses d'Uri	21.50
servi avec oeuf suisse, cornichons et radis oignons argentés et tomates cerises	
Salade de pâtes de Kerns et fromages d'alpage	21.50
servi avec œufs suisses, cornichons et radis oignons argentés et tomates cerises	
Sandwich fait maison	
Fromage d'alpage d'Uri	8.50
Jambon de dinde suisse	8.50
Pastrami de Nidwald	9.50



Nos vins maison



Suisse / Schwyz

Cuvée Blanche 🍷 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

Durant les mois d'hiver nos artisans se préoccupent que le doux jus de raison se développe en Cuvée Blanche. L'abondance dans le palais et la fraîcheur des fruits caractérisent ce vin. Le sucre résiduel le distingue particulièrement. Cette Cuvée Blanche se laisse déguster avec différents plats mais surtout en apéritif et avec les buffets froids.

Producteur Gebrüder Kumin, Freienbach
Cépages Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat



Italie / Emilia Romagna

Tavola Rosso 🍷 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

La découverte provient de la magnifique position des vignes de la Villa Bagnolo, entre la côte adriatique et la Toscane. Nous vous avons créé ce vin à partir des différentes cuvées réserve du domaine, qui sont développées dans des cuves en acier et en fût de bois. Un vin pour toutes les occasions qui se distingue grâce à sa couleur corsée, un arôme fruité et long en bouche.

Producteur Villa Bagnolo, Castrocaro; assemblé par den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam
Cépages Sangiovese



Nos grands classiques

Saucisse de Lucerne maison 19.50

avec moutarde aux abricots, salade de pommes de terre et oignons rôtis

Galettes de viandes hachées de boeuf Angus d'Ennetbürgen 26.50

sauce à la bière Urbräu  purée de pommes de terre et duo de carottes

Vol-au-vent lucernois et légumes de saison 32.50

Filet de perche MSC (RU) frit dans und pâte à frire  34.50

avec pommes de terre à l'eau et sauce tartare

**« Älpler Magronen » au fromage
de raclette « Echt Entlebucher »** 24.50

servi avec oignons frits et tranches de pommes marinées



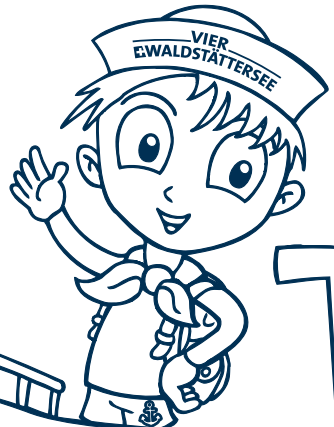


Pour les petits matelots

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



Gâteaux et petits desserts

Gâteau aux fruits maison	6.50
Tourte au Kirsch de Zoug originale Treichler (avec alcool)	7.50
Gâteau au chocolat à la lucernoise à la crème aux truffes	7.00
Mousse de pâtisserie lucernoise fourrée à la poire avec pommes Gala suisses	8.50





Coupes, glaces et sorbets

Coupe Danemark avec sauce au chocolat du Felchlin 12.50

Coupe Romanoff 13.50

Café glacé du lac des Quatre-Cantons 12.50
crème fouettée et spiritueux au choix (contient de l'alcool)

Boule de glace ou boule de sorbet d'Emmi 3.50
Glace: Vanille, brownie-chocolat, caramello et mocca
Sorbet: Citron vert, orange sanguine et mangue

Avec crème + 1.50

Bâtonnets glacé

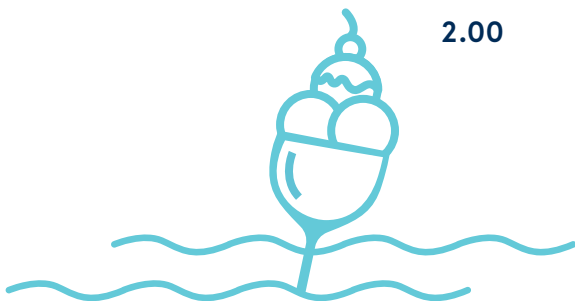
Emmi Cornet (chocolat, vanille, fraise) 3.50

Emmi Comella Crunchy Ice 3.00

Emmi café glacé en gobelet 4.00

Scream Allmond 3.50

Pierrot glace à l'eau Magic 2.00



Les enfants de moins de 12 ans profitent de la remise de 50 % sur tous les plats à la carte (petites portions).
À l'exclusion des desserts, des snacks et des glaces.

Tous les prix s'entendent en francs Suisses (CHF) et comprennent la TVA. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC. Nous ne servons pas d'alcool à nos hôtes de moins de 16 ans, ni de spiritueux, premix ou autres alcools distillés à nos hôtes de moins de 18 ans. Si vous avez des demandes concernant les ingrédients où les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet.

Cette offre est disponible pour le cours 59/60 («Lozärner-Schiff»).



vin maison



propres produits



Nos poissons et fruits de mer sont
certifiés MSC/ASC.