

Wild-Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee

Weidmannsheil

Mit dem reich dekorierten Schiff entführen wir Sie auf eine erlebnisreiche Rundfahrt und lassen Sie so richtig in die bunte Herbstzeit eintauchen.

Wir sind ein innovatives Unternehmen und legen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit.

Darum kommt es vor, dass wir – wenn das Gewünschte nicht auf dem Markt vorhanden ist, unser eigenes Produkt erfinden.

Dies zusammen mit unseren Partnern, die – genau wie wir – voller Leidenschaft und mit Herzblut nach dem suchen, was unsere Gäste begeistert. «Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind.

www.tavolago.ch/haerkonft-met-haerzbluet

Wir freuen uns auf einen gelungenen Abend mit Ihnen!

Entdecken
Sie Köstlichkeiten
aus aller Welt:
«Worldfood-Schiff»
immer
Samstags.

Erfrischender Einstieg

Unsere Empfehlung für einen gelungenen Start in den Abend
passend zu unseren hausgemachten Spezialitäten:

APERÖ

Golden Amarus

«Amarus» Schweizer Kräuterlikör
mit Gent's Tonic Water und Pfefferminze

10.50

Der Golden Amarus ist der perfekte Start in
einen gemütlichen Abend. Durch die angenehme
Bitterkeit regt er den Appetit an.
Probieren Sie es selber!

ALS KLEINE BEGRÜSSUNG FINDEN SIE AUF DEM TISCH

**Hausgemachte Wildterrine
mit eingemachten Quitten**

ANSCHLIESSEND FINDEN SIE AUF DEM BUFFET

**Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl**



Wilder Schmaus

REICHHALTIGES SALATBUFFET IM MITTELDECK

Nüsslisalat mit Speck, Ei, Croûtons, Zwiebeln,
Kürbiswürfeln und zweierlei Hausdressing

DIVERSE SAISONALE SALATE IM WECKGLAS

Linsensalat mit eingelegten Kürbiswürfeln
Weisser Kabissalat mit Trauben und Nüssen
Randensalat mit Thymian und Dallenwiler Geisskäse

DIE WEISSE BEGLEITUNG

Chiar di Luna DOC Tessin
1 dl 7.80 7.5dl 54.00

Ein trockener Wein mit duftenden Fruchtaromen,
der aus roten Merlot-Trauben weiss gekeltert wurde.

Produzent: Delea Vini, Losone
Trauben: Merlot

Grauburgunder
Baden, Deutschland
1dl 7.80 7.5dl 54.00

Dieser ausdrucksvolle, vielseitige Grauburgunder harmoniert
ausgezeichnet mit Gemüse, Geflügel, Fisch- und Fleischgerichten.
Ein aromatischer Genusswein für viele schöne Momente.

Produzent: Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben: Grauburgunder

Fleisch ist uns nicht Wurst

Weil das Gute immer nah liegt, servieren wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Das ist auch beim Wild so. Unsere Tiere leben im Freien oder stammen aus artgerechter Haltung, wo sie Gras, Apfeltrester und Heu füttern. Das ist wichtig für eine gute Fleischqualität.

Unsere Produkte können nur ausgezeichnet sein, wenn die Menschen, die sie züchten und verarbeiten, mit Freude und Leidenschaft bei der Arbeit sind. Unsere Partner sind leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter».

Damhirsch

Stefan Mathis

Holzen Fleisch GmbH, Ennetbürgen

Rothirsch

Tiere aus freier Wildbahn

Herkunft: Muotathal, Illgau oder Riemenstalden

Verarbeitet durch: Felder AG, Seewen

Weitere Wildspezialitäten nach Tagesangebot:

Gämse, Wildschwein, Steinbock und Reh

Thomas Marti aus Grosswangen



Wildfleisch ist ein leicht verdauliches Naturprodukt mit wenig Fett und kaum Cholesterin



Wilder Schmaus

Auf unserem Buffet finden Sie diverse Wildspezialitäten.
Unser Koch gibt Ihnen gerne Auskunft über
Zubereitungsarten und Fleischsorten.

Dazu servieren wir Ihnen die klassischen Beilagen
wie glasierte Marronis, pochierte Birnen, Preiselbeeren,
hausgemachte Spätzli, gebratene Gotthard Bio-Edelpilze,
Rosenkohl mit Speck, Rotkraut und Äpfelwürfel.

DIE IDEALE BEGLEITUNG

Marschallgut Pinot Noir Reserve AOC Graubünden

1 dl 8.90 7.5 dl 62.00

Von intensiver roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote
mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen
Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren.

Produzent: Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben: Pinot Noir

Carato Riserva Merlot Tessin DOC

1 dl 12.70 7.5 dl 89.00

Ein Tessiner Merlot von grosser Struktur, welcher nach zwei Jahren
Barrigue-Lagerung einen intensiven und würzigen Charakter aufweist.
Dieser vollmundige und elegante Wein passt ausgezeichnet zu
Fleischgerichten, insbesondere zu Schmorgerichten und Wildfleisch.

Produzent: Delea Vini, Losone
Trauben: Merlot

Unser gesamtes Getränkeangebot finden Sie in unserer Box.

Ennetbürger Wildhackbraten

Rezept für 4 Personen



Zubereitung

1. Schweizer Wildfleisch aus der Schulter schon vom Metzger durch die mittlere Scheide vom Fleischwolf «wolfen» lassen. Mutschli vom Vortag in Wasser einweichen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Kräuter vom Stiel befreien und hacken.
2. Wildfleischmasse in eine Schüssel geben. Zu dem Fleisch die Kräuter, Zwiebelwürfel und die Frischeier dazu geben. Die Mutschli ausdrücken und ohne weitere Flüssigkeit in die Fleischmasse begeben. Nun die Masse gut vermengen. Anschliessend würzen und nochmals alles gut vermengen. Wenn nötig nochmals nachwürzen.
3. Nun die Masse zu einer langen Stage von ca. 10x5 cm formen. Weiter kann die Fleischmasse auch in eine Kastenform geben werden. Sie können die Masse aber auch zu Wildhacktäschli formen.
4. Hackbraten bei 170 °C für ca. 40 min bei Umluft, mittlere Einschubleiste im Ofen abschieben. Wildhacktäschli können in der Pfanne gebraten werden.

Tipp:

Mit einer Messerspitze Lebkuchengewürz kann man dem Wildhackbraten eine weihnachtliche Note verleihen.

Zutaten

- 600 g Schweizer Wildfleisch (Ennetbürger Dammhirsch)
- 2 Stk. Mutschli vom Vortag
- 3 Stk. Schweizer Frischeier
- 100 g Zwiebeln
- 40 g Kräuter (Petersilie, Majoran, Thymian)
- 1 Pr. Salz, Pfeffer und Muskat
- 1 TI Senf (Pommerysenf)

Lecker zu unserem
Hackbraten schmecken
Rahmwirsing und
Urdinkel Spätzli.
Das Rezept dazu unter:
[gastronomie-
vierwaldstaettersee.ch](http://gastronomie-
vierwaldstaettersee.ch)



Unsere Experten & das Jagd-ABC

Nebst unseren Wild-Delikatessen aus der Schweiz, den auserlesenen Weinen und der vorbeiziehenden Landschaft, erfahren Sie Spannendes über die Herbstzeit.

Unsere Experten erzählen Ihnen
Interessantes über die Wild- und Herbstzeit:

Hans Dambach, Martin Bühlmann, Hans Hug
Hans Kumschick, Ruedi Zimmermann, Hans Spichtig

- A** Äsen: Fressen
- B** Blume: Schwanz des Feldhasen oder das Ende der Lunte beim Rotfuchs
- D** Dick gehen: trächtiges Wild
- E** Erlegen: ein Tier schießen
- F** Fähe: weiblicher Fuchs
- G** Gehöre: die Ohren des Raubwildes
- H** Halali: ist sowohl Gruß und Jagdruf als auch jagdliches Brauchtum
- K** Krellschuss: Fehlschuss, der anstatt das Wild zu töten nur den Dornfortsatz eines Wirbelkörpers trifft
- L** Lichter: Augen des Schalenwildes
- M** Mönch: geweihloser Hirsch
- R** Rute: Schwanz beim Hund
- S** Schweiss: das Blut des Wildes und des Jagdhundes, sobald es aus dem Tierkörper austritt
- T** Teller: Ohren des Schwarzwildes
- V** Verludern: Das Verderben von angeschossenem Wild, das nicht rechtzeitig gefunden wurde
- W** Wundbett: Stelle, an der sich ein verletztes Wild niederlegt und gegebenenfalls verendet

Wussten Sie,
dass das Geweih
eines Rothirsches
bis zu 11 Kilo
wiegen kann?





Krönender Abschluss

LUST AUF ETWAS SÜSSES ODER LIEBER EINEN SCHNAPS?

Unsere Servicemitarbeiter fliegen mit den Bauchläden bei Ihnen am Tisch vorbei. Hier gibt es diverse hausgemachte Leckereien nach Tagesangebot oder etwas für den Geist.

Zwetschgenglace mit Vieille Prune

4.50

Marronimousse mit Meringue

4.50

Felchlin Schokoladen Panna Cotta mit Birnen

4.50

Original Tavolago-Brände

Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch

40% 2 cl 5.00

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

Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.



Hausgemachte Brotknödel

Rezept für 4 Personen



Zutaten

- 300 g Brot / Toastbrot
- 200 ml Milch
- 2 Stk. Schweizer Frischeier
- 30 g Zwiebeln oder Schalotten
- 30 g Butter
- 10 g Kräuter (Petersilie oder Schnittlauch)
- 1 Pr Salz, Pfeffer und Muskat

Weitere tolle
Rezept-Ideen unter:
gastronomie-
vierwaldstaettersee.ch

Zubereitung

Brot oder Toastbrot je nach Wunsch entrinden. Anschliessend in 1 x 1 cm Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden, mit der Butter glasig dünsten und zu den Brotwürfeln in die Schüssel geben. Petersilie und oder Schnittlauch fein hacken und der Masse beifügen.

Die Milch handwarm, ca. 30 °C erwärmen und über die Brotwürfelmasse verteilen und leicht unterarbeiten. Anschliessend die zwei Eier dazu geben und die Masse zum Knödelteig verarbeiten. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Wasser zum kochen bringen und diesen mit Salz würzen. Nun die Brotmasse zu Knödeln in gewünschter Grösse abdrehen und in siedendem Wasser für 20 min gar ziehen.

Tipp:

Unter die Knödelmasse kann man auch getrocknete Früchte wie Aprikosen oder Preiselbeeren/Cranberries (passend zu Wild) unterarbeiten. Ebenfalls kann man auch sautierte Pilze (passend zu jedem Braten) unter die Masse geben.

Alle Angebote
finden Sie auch auf
[www.gastronomie-
vierwaldstättersee.ch](http://www.gastronomie-
vierwaldstättersee.ch)



Lust auf weitere kulinarische Schifffahrten?

GLANZPUNKTE IN DER KÜHLEN JAHRESZEIT

Abends erhellen tausende funkelnde Lichter die Uferkulisse, wenn die festlich geschmückte «Uri» oder eines der Motorschiffe über den winterlichen See gleitet. Tagsüber hüllt sich die Landschaft in einen Hauch von Mystik. Perfekt auf den Zauber dieser Jahreszeit abgestimmt, sind auch unsere kulinarischen Schifffahrten.

Wer glaubt, im Winter sei auf dem See nichts los, kennt bestimmt unsere vielfältigen kulinarischen Spezialfahrten nicht. Gerade in dieser Jahreszeit, wenn leichter Dunst über der Wasserfläche liegt, die umliegenden Berge ein weisses Häubchen tragen und die Lichter am Ufer die kalten Nächte mit Wärme erfüllen, sind unsere kulinarischen Spezialfahrten ein Highlight, das jeden Anlass zu einem einzigartigen Festtag macht. Wählen Sie Ihren oder besser Ihre Favoriten: Romantik pur mit dem Candlelight-Dampfer, einen vergnüglichen Abend in der Vorweihnachtszeit mit Freunden oder die genussvolle Weihnachts-Galafahrt mit der Familie. Fröhlichkeit in mehreren Varianten ist an Silvester angesagt, bei Chinoise, Fajitas oder ganz gediegen mit Gala-Menu und unterhaltsamer Live-Musik. Partygänger treffen sich, auf unserem Edelstück MS Diamant, für ein Silvesterparty mit DJ. Festlich-romantisch lässt sich danach der Valentinstag gestalten, und wenn langsam der Frühling einzieht, dürfen Sie sich auf kurzweilige Osterfahrten mit allem Drum und Dran freuen.



gastronomie
vierwaldstättersee

Gastronomie Vierwaldstättersee | Werftstrasse 5 | CH-6002 Luzern
+41 41 367 67 67 | gavi@tavolago.ch
www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch
Ein Betrieb der Tavolago AG