



gastronomie

vierwaldstättersee

Lozärnerschiff 2019



Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate	9.50
mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	
Hausgemachte Saisonsuppe	9.50
Urner Wurst-Alpkäse-Salat	21.50
mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	
Kernser Magronen-Alpkäse-Salat	19.50
mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten	
Hausgemachte Sandwiches	
mit Urner Alpkäse	8.50
mit Schweizer Truthahnschinken	8.50
mit Nidwaldner Pastrami	9.50





Unsere Hausweine



Schweiz / Schwyz

Cuvée Blanche 🍷 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

Mit allen Sinnen sorgen die Kümmin-Kellermeister dafür, dass sich im Laufe der Wintermonate der süsse Traubensaft zu unserem Cuvée Blanche entwickelt. Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus, die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar. Der Cuvée Blanche passt zu unterschiedlichen Speisen und empfiehlt sich aber besonders zum Apéro oder zu kalten Buffets.

Produzent Gebrüder Kümmin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Italien / Emilia Romagna

Tavola Rosso 🍷 1.0 dl 7.00
7.5 dl 49.00

Die Entdeckung stammt aus den wunderschön gelegenen Reblagen der Villa Bagnolo, zwischen der adriatischen Küste und der Toskana. Für Sie haben wir eine ausgewogene, kräftige Cuvée aus Riserva-Weinen gemischt, die in Stahltanks und in Holzfässern ausgebaut wird. Es präsentiert sich ein gefälliger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Er zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

Produzent Villa Bagnolo, Castrocaro; assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam

Trauben Sangiovese



Klassiker und warme Speisen

Lozärner Hauswurst mit Aprikosensenf, Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	19.50
Angus-Beef-Hacktätschli aus Ennetbürgen an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüepli	26.50
Lozärner Chügelipastetli mit Saisongemüse	32.50
MSC-Eglifilets (RU) im Backteig frittiert  mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	34.50
Älpler Magronen mit «Echt Entlebucher» Raclettekäse dazu Röstzwiebeln und eingelegten Apfelschnitzen	24.50



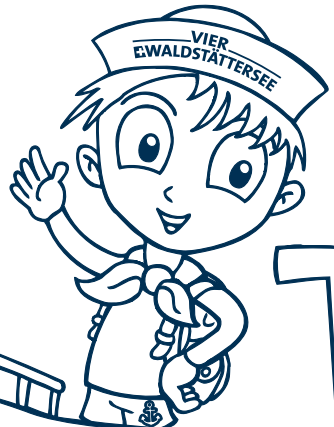


Für unsere kleinen Matrosen

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).

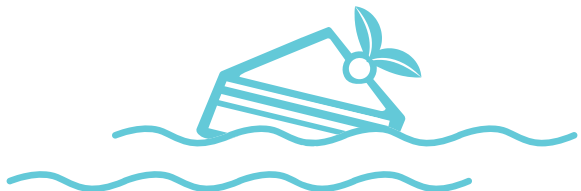


Weitere Infos über Nik den Matrosen findest du hier: www.lakelucerne.ch/nik-der-matrose



Kuchen und kleine Desserts

Hausgemachter Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	7.00
Luzerner Birnenweggen-Mousse mit Schweizer Gala-Apfel	8.50





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

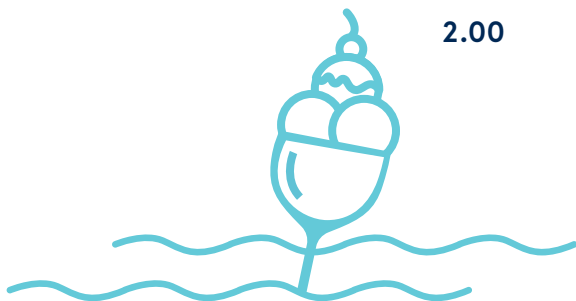
Emmi Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere) 3.50

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 Kurs 59/60 («Lozärner-Schiff») erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung