

# Grill & Chill

Genuss mit allen Sinnen erleben.



**gastro**nomie

vierwaldstättersee



**ERFAHREN  
SIE MEHR**  
gastronomie-  
vierwaldstaettersee.ch



# Ein grandioser Start ins Wochenende

**Grillieren gilt als das Sommervergnügen schlechthin. Mit dem Grill & Chill-Schiff bringen wir diesen Genuss auf den See und bieten auf dem MS Diamant den perfekten Rahmen, die herrlichen Sommerabende in vollen Zügen zu geniessen.**

**Bedienen Sie sich an den Buffets im Haupt- und Oberdeck, sowie an den Grills auf den Aussendecks und wie wäre es mit einem krönenden Abschluss auf dem Sonnendeck mit einem kühlen Urbräu?**

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Unsere Gerichte sind immer frisch zubereitet. Nur das Beste ist für uns gut genug. 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. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz. Die Lämmer  wachsen auf der Göschener Alp auf und Meeresfrüchte sind MSC/ASC  zertifiziert.

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.



# Salat und Antipasti

## ANTIPASTI

### Grilliertes Gemüse

Zucchetti, Auberginen, Artischocken und Peperoni

### Tomaten & Mozzarella

### Melonen & Nidwaldner Rohschinken

### Gegartes Innerschweizer Kalbscarpaccio

### Wassermelone

### MSC-Krevetten-Cocktail (FAO87)

### Tomaten-Gurken-Peperoni mit Oliven und Dallenwiler Geisskäse

## SALATE

### Verschiedene hausgemachte Saisonsalate

### Regionales Rohkostgemüse und Blattsalate

### Diverse Kerne und geröstete Brotcroûtons

### Zweierlei Hausdressings

### Tessiner Öl und Essig von Delea





# Vom Grill

## FLEISCH

Mini-Cervelat, Geflügel-Cippolata  
und Urner Lamm-Merguez

Mariniertes Schweizer Poulet-Steak

Innerschweizer Rindsentrecôte

## FISCH

Eden-Shrimps (VN) 🌱

Marinierter ASC-Lachs (NO)

## VEGETARISCHE SPEISEN UND BEILAGEN

Peperonata und Maiskolben

Baked Potatoes

## HAUSGEMACHTE SAUCEN

BBQ-Sauce, Zitronen-Minz-Joghurt,  
Curry-Mayonnaise, Knoblauchsauce,  
Chimi-Churri und Zitrone



**& AMPERSAND**  
GRILL RESTAURANT



Weitere  
Wein- und  
Getränkeangebote  
finden Sie in unserer  
grossen Karte.  
Fragen Sie die  
Servicemitarbeitenden.

# Biere & Softgetränke

## BIERE

Urbräu  
3.3dl 5.90

Einsiedler Radler  
3.3dl 5.90

Alkoholfreies Einsiedler Bier  
3.3dl 5.90

Äs Gäächs - Muotathaler Wildheubier  
3.3dl 7.00

## MINERALWASSER UND SOFTGETRÄNKE

Knutwiler Mineralwasser  
mit/ohne CO2  
5dl 7.20

Sinalco Cola / Cola Zero  
3dl 5.50

Elmer Citro  
3dl 5.50

Ramseier Apfelschorle  
3.3dl 5.50

Ramseier Huustee  
3dl 5.70

Rivella Rot / Blau  
3.3dl 5.70

# Weissweine

## DIE IDEALE BEGLEITUNG

### Cuvée Blanche 🍷

1 dl 7.50 7.5 dl 49.00

Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar.

Produzent: Gebrüder Kümin, Freienbach, Schwyz, Schweiz  
Trauben: Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

### Chardonnay «Plan C»

1 dl 7.70 7.5 dl 52.00

Der Wein überzeugt mit grünem Farbton, intensiven Düften von reifen gelben Früchten sowie Zitrusfrüchten und angenehmen Eichennoten. Der Chardonnay eignet sich als Begleiter von hellem Fleisch, Fisch und würzigen Speisen.

Produzent: Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley, Bulgarien  
Trauben: Chardonnay

### Sitenrain Solaris AOC Luzern

7.5 dl 69.00

Dieser Bio-Wein überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Eleganter Wein, passend zu Vorspeisen.

Produzent: Bioweingut Sitenrain, Meggen/Luzern, Schweiz  
Trauben: Solaris



# Rotweine

## DIE IDEALE BEGLEITUNG

### Tavola Rosso 🍷

1 dl 7.50 7.5 dl 49.00

Direkt aus den sonnigen Reblagen der Villa Bagnolo, Emilia Romagna, handgelesen. Eine Cuvée aus Riserva-Weinen, hergestellt durch die Tavolago und Vitivinicoltore Vito Ballarati.

Der Wein zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.

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

Trauben: Sangiovese

### Rioja El Capitán Reserva

1 dl 8.00 7.5 dl 54.00

Dichtes Rubinrot mit tiefdunklem Kern. Es erwartet Sie ein reiffruchtiges, dunkelbeeriges Aromaerlebnis mit zarter Würze und erlesenen Barriquenoten.

Produzent: Bodegas de familia Burgo Viejo, Alvaro, Rioja, Spanien

Trauben: Tempranillo

### Carato Riserva Merlot Tessin DOC

7.5 dl 85.00

Ein Tessiner Merlot von grosser Struktur, welcher nach zwei Jahren Barrique-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, Schweiz

Trauben: Merlot





# Zum Abschluss

## KÜHLES IM WECKGLAS Diverse Sorbets und Glaces

**RAST KAFFEE**  
Kaffee Crème  
5.20

Espresso  
5.20

Schale / Milchkaffee  
5.50

Cappuccino  
5.70

Doppelter Espresso  
6.00

Latte Macchiato  
6.50

**L'ART DU THÉ**  
Tee von L'art du Thé  
4.90

English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe,  
Gunpowder, Verveine, Symphonie de Fruits



DAS  
«FAJITA-SCHIFF»  
IMMER SAMSTAGS  
IM SOMMER

gastronomie-  
vierwaldstaettersee.ch





**gastronomie**

vierwaldstättersee

[www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch](http://www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch)