


Frühstücken auf dem See

Vierwaldstättersee-Frühstück

pro Person 21.50

Rast Kaffee und L'art du thé
Ramseier Orangensaft
Tavolago-Croissant und Hausbrot
Schweizer Butter und Konfitüre
Bio-Werft-Honig 
Alpkäse vom Urnerboden

Für unsere kleinen Kapitäne

pro Person 9.50

Heisse oder kalte Schokolade/Ovomaltine
Tavolago Croissant oder Hausbrot
Schweizer Butter und Konfitüre

 Eigenprodukt



Brunch-Schiff

Auf dem Sonntags-Brunch-Schiff erwartet Sie ein reichhaltiges warmes und kaltes Buffet. Weitere Informationen finden Sie auf www.lakelucerne.ch

Lust auf mehr?

Hier geht's um den Schinken, aber nicht nur

Nur das Beste ist für uns gut genug. Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche.

Schweizer Truthahnschinken und Cherrytomaten 6.00

Glückliche Hühner legen die besten Eier

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier - das ist unsere Philosophie. So stammen die Eier immer aus der Schweiz und aus freier Bodenhaltung.

Spiegelei mit Kräutern 6.50

Rührei mit Kräutern 6.50

Portion Innerschweizer Speck +3.00

Prickelnde Begleitung

Direkt aus den sonnigen Reblagen der Villa Bagnolo in der Emilia Romagna. Ein frischer, leichter Schaumwein mit einer Pfirsich- und Ananasnote.

uiuiui Spumante Pericoloso 1 dl 9.00

Produzent: Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland 7.5dl 59.00
Trauben: Müller-Thurgau, Scheurebe, Weissburgunder



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. gesetzlicher MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. 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.