

Sommer 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastonomie

vierwaldstättersee



Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee**
- 6 ~ Unsere Menü-Empfehlung**
- 7 ~ Für den kleinen Hunger**
- 8 ~ Kapitänskost**
- 10 ~ Kinderangebot**
- 12 ~ Süsses**
- 15 ~ Fajita Schiff**



Menu in English
Menu en Français

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf «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. Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der Lachs stammt aus Norwegen. Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind. 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.

Speisekurs Sommer 2

Dieses Angebot ist vom 23.07 bis 06.09.26 auf den Kursen 7/18, 11/20, 13/24 und 153/154 erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukt



MSC/ASC Zertifizierung





Palmölfrei





Gastronomie Vierwaldstättersee

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz: Die Lämmer leben auf der Göschener Alp und die Truten werden von der Familie Muheim in Greppen aufgezogen.

Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche. Gemeinsam kreieren wir Eigenprodukte, welche innovativ sind und unsere Gäste überzeugen. So wird das Urbräu  eigens in Einsiedeln für Tavolago gebraut und der Cuvée Blanche  unser Hauswein, wird durch den Zentralschweizer Winzer Stefan Kümín assembliert.

Könnsch au?



Erfahren Sie mehr über unsere Partner auf www.könnschau.ch

Unsere Sommer-Empfehlung

Dallenwiler Geisskäse mit Randen-Hummus und Melonen-Tomaten-Chutney –	16.50
Schweizer Pouletschenkelsteak mit Röstigaletten und Maiskolben, dazu Chimichurri –	36.50
Zweierlei von der Schokolade Brownie und Croquantglace dazu Aprikosen-Kompott und Bio-Werft-Honig 	12.50
Als Menu	62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Dallenwiler Geisskäse mit Randen-Hummus und Melonen-Tomaten-Chutney –	16.50
Marinierter Halloumi mit Röstigaletten und Maiskolben, dazu Chimichurri –	29.50
Zweierlei von der Schokolade Brownie und Croquantglace dazu Aprikosen-Kompott und Bio-Werft-Honig 	12.50
Als Menu	52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	12.50
Hausgemachte Saisonsuppe	10.50
«Best of Lake Lucerne» Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot	25.80
«Vitello Forello» Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln	22.80
Schweizer Rindstatar mit eingelegten Zwiebeln und Kapern dazu servieren wir Hausbrot und Butter	klein (90g) 22.80 gross (180g) 34.80
mit Pommes Frites	+ 9.50
Hausgemachte Sandwiches	
Alpkäse vom Urnerboden	8.80
Schweizer Truthahnschinken	8.80
Schweizer Salami	8.80

Menu in English
Menu en Français



Kapitänskost

Nidwaldner Hacktätschli an Urbräu-Jus mit zweierlei Rüeblü und wahlweise Beilage:

Kartoffelstock	28.80
Bunter Blattsalat	26.80
Pommes frites	30.80

MSC-Eglifilets im Backteig frittiert mit Tartarsauce und wahlweise Beilage:

Salzkartoffeln	36.80
Bunter Blattsalat	34.80
Pommes frites	38.80

Rotes Curry vom Urner Alplamm

mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis 37.00

Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu

gefüllt mit Kräuter-Landrauchschinken und Weichkäse «Hohle Gasse»
dazu zweierlei Rüeblü und Pommes frites 38.80

Schweizer Truthahn-Bratwurst

mit BBQ-Sauce, Röstigaletten und bunten Blattsalaten 32.80

Gelbes Curry mit «plant based meat»

mit Süsskartoffeln, Perlzwiebeln, Mini-Mais und Mini-Auberginen
dazu Basmatireis 29.50



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat

CHF 4.80

Pommes Frites mit Ketchup

CHF 9.50

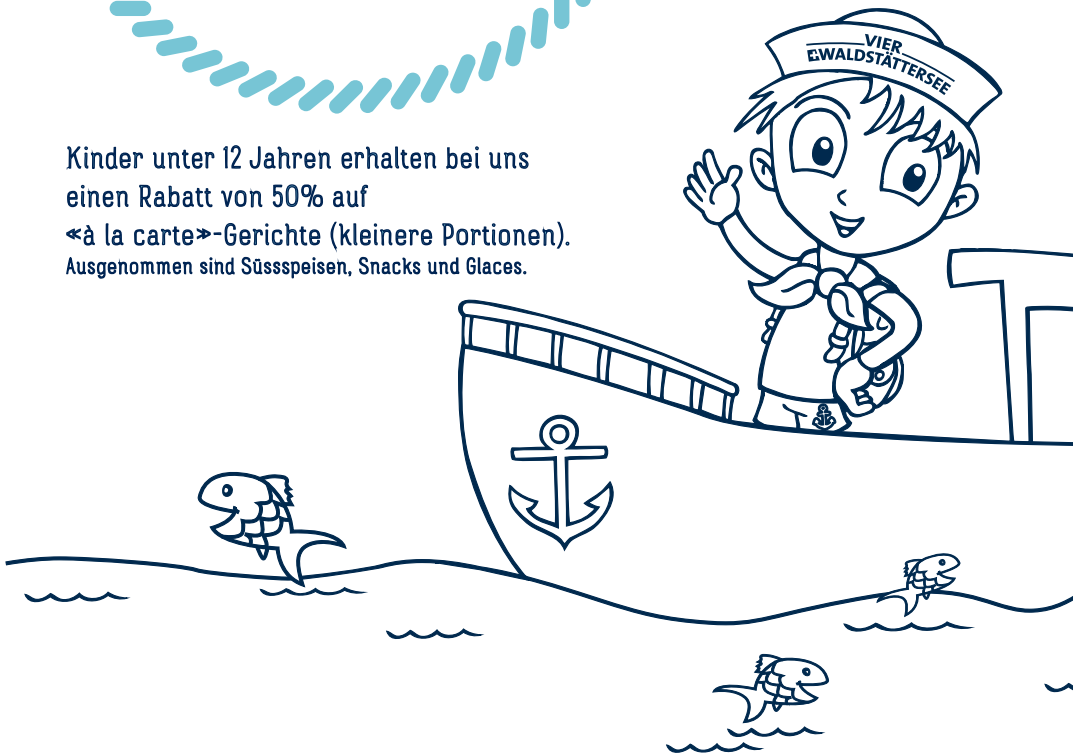
Hacktätschli mit «Seeli»

CHF 10.80

Hacktätschli mit Pommes

CHF 14.80

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns
einen Rabatt von 50% auf
«à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen).
Ausgenommen sind Süßspeisen, Snacks und Glaces.



CHÄRNSMATT

GASTHOF & SPIELPARADIES



GRATIS PARKPLÄTZE

**KINDER-
GEBURTSTAGE**

FAMILIENFESTE

IN- UND OUTDOOR SPIELPARADIES



LILIPUTBAHN - RIESIGER EISENBAHNSPASS

VEREINSFEIERN

HOCHZEITEN

SEMINARE



«Und natürlich
feines Essen für
gross und klein!»



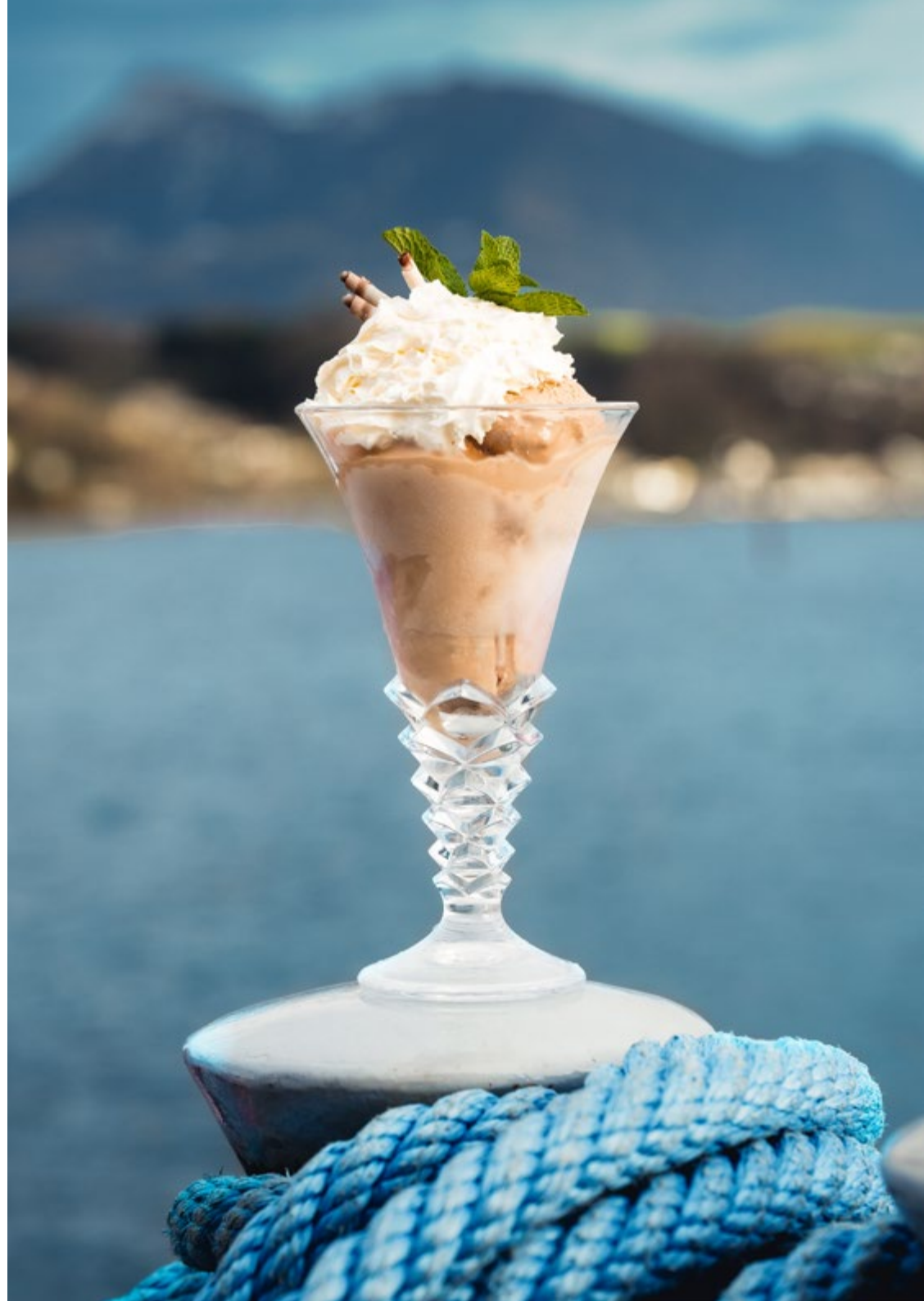
Kuchen, Coupes und Glaces

Hausgemachter saisonaler Früchtekuchen	6.80
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.20
Coupe Dänemark mit Schokoladensauce	13.80
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	14.80
Affogato Vanilleglace mit Espresso	7.60
Kugel Glace oder Sorbet Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca Sorbet: Zitrone und Cassis	4.20
mit Rahm	+ 2.00

Glace aus der Truhe

Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	4.20
Pierrot Almond	4.30
Pierrot Pirat	3.00
Senzazione Kaffee 	4.40
Senzazione Zitronensorbet 	4.40

 Alle unsere Glaces sind palmölfrei und mit Schweizer Milch hergestellt.  Laktosefrei





15 ~ Fajita Schiff

Fajita Schiff

Heisser mexikanischer Genuss auf dem kühlen Vierwaldstättersee

Erleben Sie einen temperamentvollen Abend auf dem Vierwaldstättersee. Geniessen Sie auf dem Fajita Schiff frisch zubereitete Fajitas à discrétion, würzige Salsas und erfrischende Drinks – begleitet von der stimmungsvollen Kulisse rund um Luzern. Werden Sie selbst zum «cocinero» und rollen Sie Ihre Lieblingsfajita aus feinen Fleisch- und Gemüsefüllungen.



**DIREKT
BUCHEN**
im Webshop auf
lakelucerne.ch



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch