

Herbst 2026

Genuss mit allen Sinnen erleben.



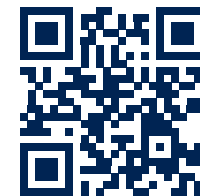
gastronomie

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 Herbst

Dieses Angebot ist vom 07.09 bis 18.10.26 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 Kümmin assembliert.

Könnsch au?



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

Unsere Herbst-Empfehlung

Nüsslisalat mit Ei und Speck 16.50
dazu Brotcroûtons und Hausdressing

–

Schweizer Pouletschenkel-Ragout mit Rotweinsauce 36.50
dazu Spätzli, Kürbis und Perlzwiebeln

–

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streusel und Rahm

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Nüsslisalat mit gepickelter Rande 16.50
dazu Brotcroûtons und Hausdressing

–

Steinpilzravioli mit Alpkäse-Sauce vom Urnerboden 29.50
dazu Gotthard-Bio-Edelpilze und Kürbisgemüse

–

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streusel und Rahm

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 12.50
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe 10.50

«Best of Lake Lucerne» 25.80
Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken,
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse»,
dazu Cornichons und Hausbrot

Urner Wurst-Alpkäse-Salat 21.80
mit Essiggurken, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten

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 Rüeblli 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

Schweizer Truthahn-Bratwurst an Urbräu-Jus mit Röstigaletten und zweierlei Rüeblli

32.80

Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Kräuter-Landrauchschinken und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu zweierlei Rüeblli und Pommes frites

38.80

Kernser Hörnli mit Rindshackfleisch dazu Apfelmus

28.80

Vegane Hörnli mit würzigem Sojahack dazu Apfelmus

28.80



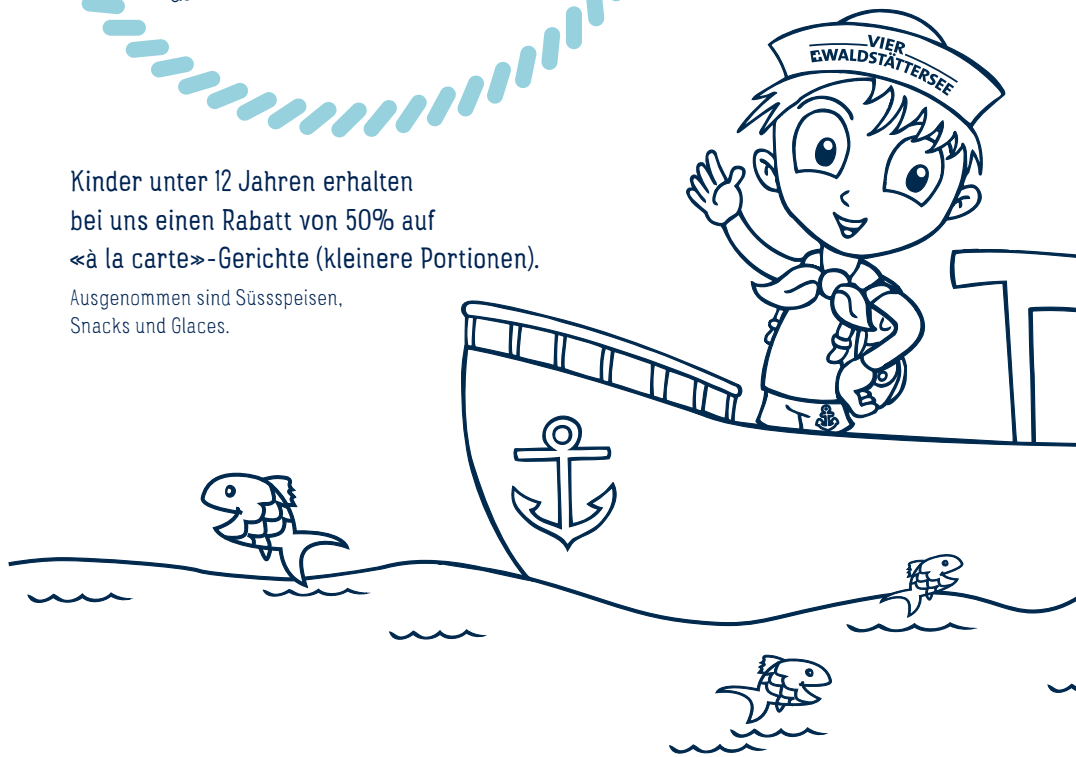
Für unsere kleinen Matrosen

Nik der Matrose empfiehlt:

Kleiner Salat	4.80
Pommes Frites mit Ketchup	9.50
Hacktätschli mit «Seeli»	10.80
Hacktätschli mit Pommes	14.80
Hörnli mit Rindshackfleisch dazu Apfelmus	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