

# Saison 2025

Genuss mit allen Sinnen erleben.





# Inhaltsverzeichnis

**5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee**

**6 ~ Speiseangebot**

**8 ~ Salziges und Süsses**

**11 ~ Tatort Vierwaldstättersee**



Menu in English

Menu en Français

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. 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. Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Glas-Symbol (🍷) 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](http://www.könnschau.ch)



## Für den kleinen Hunger

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

**Hausgemachte Saisonsuppe** klein 10.50  
gross 16.50

**Rotegg Schüblig** 12.50  
mit Senf und Brot  
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing 19.50

**XL Pinsa Tomaten & Mozzarella** 23.50

**XL Pinsa Schinken** 24.50

**Original Gersauer Käsekuchen** 23.50  
mit bunt gemischten Blattsalaten und Hausdressing

**«Best of Lake Lucerne»** 24.50  
Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken,  
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse»  
dazu Cornichons und Hausbrot

**Hausgemachte Sandwiches**  
Alpkäse vom Urnerboden 8.50  
Schweizer Truthahnschinken 8.50  
Nidwaldner Pastrami 9.50

Menu in English

Menu en Français



## Snacks

Erdnüsse	2.50
Zweifel Chips Nature oder Paprika	3.50
Lozärner Birnenweggen	4.00
Nussstange	4.00

## Torten und Kuchen

Saisonaler Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.00
mit Rahm	+2.00

## Eis am Stiel

Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	4.20
Senzazione Kaffee ☹	4.00
Pierrot Almond	4.30
Senzazione Zitronensorbet ☹	4.00
Pierrot Pirat	3.00





# Tatort Vierwaldstättersee

Das Krimi-Dinner auf dem Vierwaldstättersee sorgt für spannende Unterhaltung und Genuss!

Nehmen Sie Teil an der Ermittlung eines spannenden Kriminalfalls während der Rundfahrt auf dem Krimi-Schiff und geniessen Sie ein leckeres Abendessen. Die Fahrt auf dem Motorschiff mit viel Spannung, Spass und tödlichem Zwischenfall - finden Sie heraus wer der Täter ist? Am Ende des Theaterstücks haben Sie die Möglichkeit, die Verdächtigen zu befragen und den Täter zu finden.

**DIREKT BUCHEN**  
im Webshop auf  
[www.lakelucerne.ch](http://www.lakelucerne.ch)



**gastronomie**

vierwaldstättersee

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