

# Winter 2024 / 2025

Genuss mit allen Sinnen erleben.





# Inhaltsverzeichnis

- 5 ~ Gastronomie Vierwaldstättersee
- 6 ~ Speiseangebot
- 8 ~ Salziges und Süsses
- 11 ~ Fondue-Raclette-Schiff



Menu in English  
Menu en Français

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





# 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](http://www.könnschau.ch)

## Für den kleinen Hunger

**Bunt gemischte Blattsalate** 11.90  
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, Schweizer Truthahnschinken,  
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli  
und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot

**Hausgemachte Sandwiches** 8.50  
Alpkäse vom Urnerboden

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Menu in English  
Menu en Français



## Snacks

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

## Torten und Kuchen

Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	6.50 + 2.00
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème mit Rahm	7.50 + 2.00



# Schlager Nacht

Sonntag,

**16. März 2025**

**Melissa Naschenweng**

**Esteriore Brothers, Die jungen Zillertaler,  
Linda Fäh, Heimweh, Nino de Angelo,  
Marc Pircher, Sascha Ruefer**

**Halle 1, Messe Luzern**

**Tickets und  
weitere Informationen  
auf [www.schlagernacht.ch](http://www.schlagernacht.ch)**





## Fondue-Raclette-Schiff

Gibt es etwas Schöneres im Winter als Fondue und Raclette auf dem See? Geniessen Sie den Alpkäse vom Urnerboden und ein reichhaltiges Beilagenbuffet.

Diese Schifffahrt ist ganz dem Käse gewidmet – genauer dem erlesenen Alpkäse unseres Partners, der Alpkäserei Urnerboden. Extra für uns produzieren die Käser auf der grössten Alp der Schweiz viereckige Käselaiibe. Dies für den effizienteren Transport und zur einfacheren Verarbeitung.

Neben der würzigen Fondue-Mischung oder den vier verschiedenen Raclette-Variationen dürfen die klassischen Beilagen natürlich nicht fehlen: Dampfende Kartoffeln, knackige Cornichons und Silberzwiebeln sowie drei Sorten feines Brot – soviel das Herz begehrt!

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



**gastronomie**

vierwaldstättersee

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