Sommer 2024

Genuss mit allen Sinnen erleben.

gastronomie
vierwaldstättersee

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.
Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der Rauchlachs stammt aus Norwegen.
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 den Kursen 7/18, 11/20, 13/24 und 153/154 erhältlich.

Hauswein · Eigenprodukt · MSC/ASC Zertifizierung · Palmölfrei

Inhaltsverzeichnis

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

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 Kümin assembliert.

Könnsch au?

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

Unsere Sommer-Empfehlung

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen **16.50**
auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern

–

Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu **36.50**
gefüllt mit Kräuter-Landrauchschinken, Weichkäse «Hohle Gasse»
dazu Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

–

Cheesecake **12.50**
mit hausgemachtem Kirschkompott

Als Menu **62.00**

Unsere vegetarische Empfehlung

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen **16.50**
auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern

–

Gelbes Curry mit «planted Chicken» **29.50**
mit Süsskartoffeln, Perlzwiebeln und Mini-Auberginen
dazu Basmatireis

–

Cheesecake **12.50**
mit hausgemachtem Kirschkompott

Als Menu **52.00**

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate **11.90**
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe **10.50**

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

Bunter Tomatensalat mit Schweizer Mozzarella **19.50**
dazu Melonen und Balsamicodressing

«Vitello Forello» **22.50**
Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce,
Kapern und eingelegten Zwiebeln

Hausgemachte Sandwiches

Alpkäse vom Urnerboden **8.50**

Schweizer Truthahnschinken **8.50**

Nidwaldner Pastrami **9.50**

Menu in English
Menu en Français

Kapitänskost

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

Kartoffelstock	**28.50**
Bunter Blattsalat	**26.50**
Pommes frites	**30.50**

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

Salzkartoffeln	**36.50**
Bunter Blattsalat	**34.50**
Pommes frites	**38.50**

Rotes Curry vom Urner Alplamm **34.50**
mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

Schweizer Rindstatar **34.50**
mit eingelegten Zwiebeln und Kapern
dazu servieren wir Zwirbelbrot und Butter

mit Portion Pommes frites **+ 9.50**

Mariniertes Schweizer Poulet-Spiessli **33.50**
mit BBQ-Sauce, Röstigaletten und bunten Blattsalaten

Veganes Ghackets mit Kernser UrDinkel-Teigwaren **28.50**
dazu eingelegte Äpfel

Rotes Kichererbsen-Curry **27.50**
mit Asisagemüse, Koriander und Basmatireis

Für unsere kleinen Matrosen

Nik der Matrose empfiehlt

Kleiner Salat	CHF 4.50
Pommes Frites mit Ketchup	CHF 9.50
Hacktätschli mit «Seeli»	CHF 10.50
Hacktätschli mit Pommes	CHF 14.50

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.

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!»

Bertiswilstrasse 40 • 6023 Rothenburg • T 041 280 34 34 • chaernsmatt.ch • info@chaernsmatt.ch

Kuchen, Coupes und Glaces

Saisonaler Früchtekuchen	**6.50**
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	**7.50**
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	**7.50**
Coupe Dänemark mit Schokoladensauce	**13.50**
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)	**14.50**
Kugel Glace oder Sorbet Glace: Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie und Mocca Sorbet: Zitrone und Cassis	**4.00**
mit Rahm	**+ 2.00**

Eis am Stiel

Pierrot Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	**4.20**
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	**5.50**
Pierrot Almond	**4.00**
Pierrot Mach1	**3.90**
Pierrot Pirat	**3.00**

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

Thai-Schiff

Das Thai-Schiff sorgt für einen wunderbaren Abend bei einer gemütlichen Rundfahrt auf dem Vierwaldstättersee.

Lassen Sie Ihre Sinne von der vielseitigen, asiatischen Küche Thailands verzaubern und geniessen Sie einen entspannten Abend auf dem Motorschiff.

Geniessen Sie das Beste was die thaliändische Küche an Speisen hergibt. Das Buffet wird vielseitig angerichtet: Som Tam Thai, Yam Wunsen Gung, Tom ka Gai, Gaeng Phet und Pad Thai, um nur einige Spezialitäten zu nennen.

DIREKT BUCHEN
im Webshop auf
www.lakelucerne.ch

gastronomie
vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch