

Herbst 2025

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 ~ Thai-Schiff**



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.

Unser Eglifilet stammt aus dem Fanggebiet Europa (FAO 05) und der Rauchlachs 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. Dieses Angebot ist 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

Kürbis-Panna Cotta mit eingelegten Randen 16.50
dazu Nüsslalat und geröstete Kürbiskerne

—

Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit Gotthard-Bio-Edelpilz-Rahmsauce 36.50
dazu Röstigaletten und Wirsing-Rüebli-Gemüse

—

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streuseln und Rahm

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Kürbis-Panna Cotta mit eingelegten Randen 16.50
dazu Nüsslalat und geröstete Kürbiskerne

—

Kernser Urdinkel-Teigwaren mit Alpkäse-Sauce vom Urnerboden 29.50
dazu Gotthard-Bio-Edelpilze, Wirsing und Karottensteifen

—

Gebrannte Crème 12.50
mit Meringues-Streuseln 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» 24.50
Nidwaldner Landjäger, Pastrami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinzmöckli und Weichkäse «Hohle Gasse» dazu Cornichons und Hausbrot

Urner Wurst-Alpkäse-Salat 21.50
mit Essiggurken, eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten

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 Rüeblü 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

mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis

37.00

Schweizer Truthahn-Bratwurst an Urbräu-Jus 🍷

mit Röstigaletten und zweierlei Rüeblü

32.50

Klassisches Lozärner Chügelipastetli

mit Innerschweizer Kalb, Brätchügeli, Champignons und Rosinen
dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüeblü

38.50

Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu

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

38.50

Veganes Hacktätschli vom Beyond Meat

mit Gemüse-Dal-Ravioli, Ratatouille
und rauchiger Tomatensauce

29.50



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat

CHF 4.50

Pommes Frites mit Ketchup

CHF 9.50

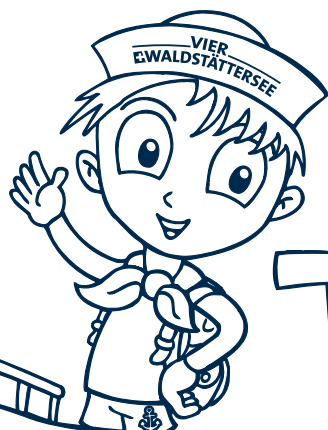
Hacktätschli mit «Seeli»

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!»

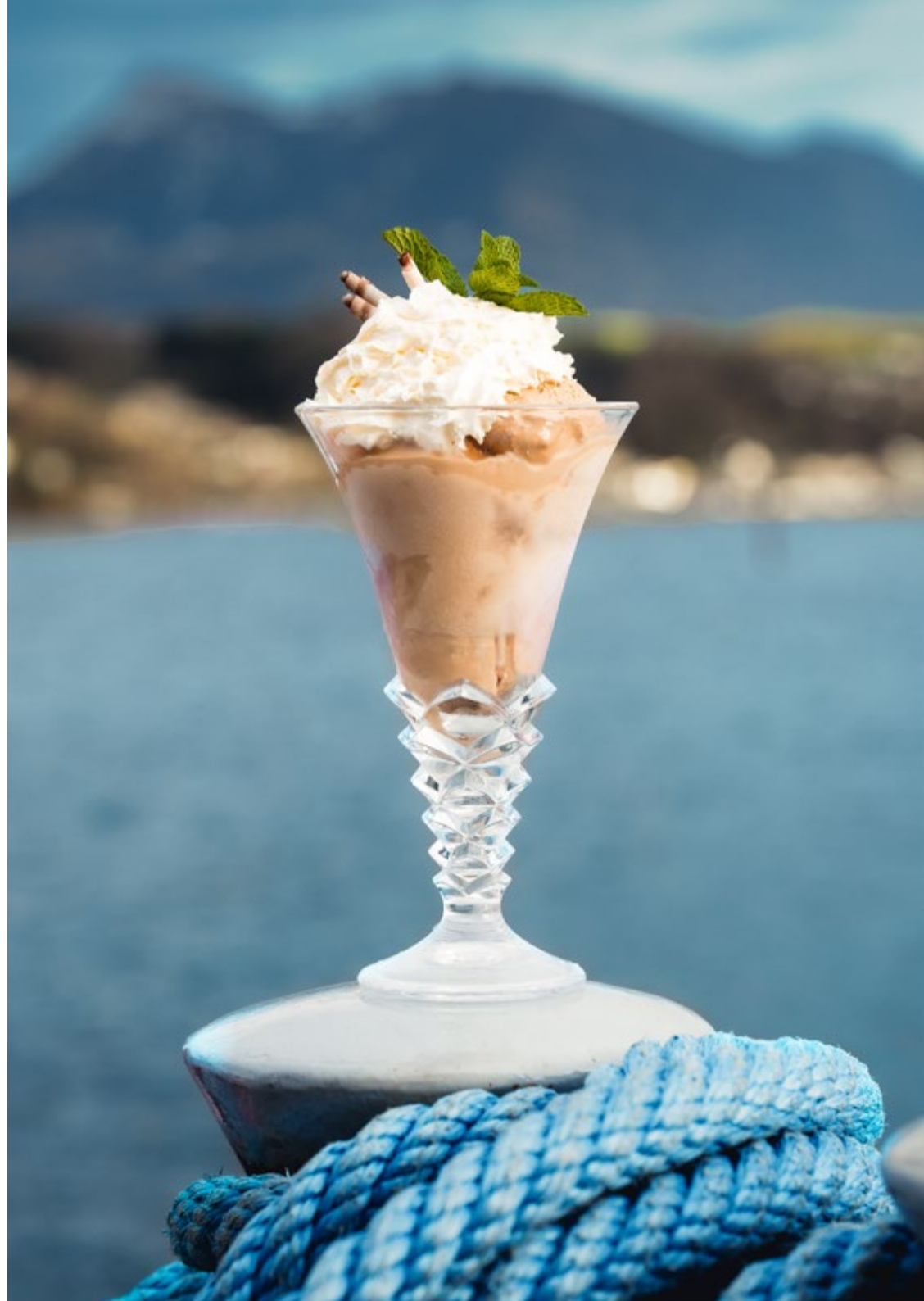


Kuchen, Coupes und Glaces

Saisonaler Früchtekuchen	6.50
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.00
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
Senzazione Kaffee ☞	4.00
Pierrot Almond	4.30
Senzazione Zitronensorbet ☞	4.00
Pierrot Pirat	3.00



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 thailändische Küche an Speisen hergibt. Das Buffet wird vielseitig angerichtet: Som Tam Thai, Yam Wunsen Gung, Tom ka Gai, Ga-eng Phet und Pad Thai, um nur einige Spezialitäten zu nennen.

DIREKT BUCHEN
im Webshop auf
www.lakelucerne.ch



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch