

Sommer 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, 153/154 und 33/36 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 Sommer-Empfehlung

Bunter Tomaten-Melonensalat mit Schweizer Mozzarella 16.50
dazu Balsamicodressing

—

Innerschweizer Schweinsfilet mit Zitronen-Basilikum-Sauce 36.50
dazu Gnocchi und Zucchini

—

Hausgemachtes Quark-Mousse 12.50
mit Bio-Werft-Honig  und Aprikosen-Kompott

Als Menu 62.00

Unsere vegetarische Empfehlung

Bunter Tomaten-Melonensalat mit Schweizer Mozzarella 16.50
dazu Balsamicodressing

—

Gnocchi mit Zitronen-Basilikum-Sauce 29.50
dazu Baumnüsse, Zucchini und Sbrinz-Späne

—

Hausgemachtes Quark-Mousse 12.50
mit Bio-Werft-Honig  und Aprikosen-Kompott

Als Menu 52.00

Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 12.50
mit Brotcroûtons, Rüblistreifen, 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

«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 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 Rindstatar

mit eingelegten Zwiebeln und Kapern
dazu servieren wir Zwirbelbrot und Butter

34.50

mit Portion Pommes frites

+ 9.50

Innerschweizer Schweins-Cordon-Bleu

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

38.50

Schweizer Truthahn-Bratwurst

mit BBQ-Sauce, Röstigaletten und bunten Blattsalaten

32.50

Gelbes Curry mit «planted Chicken»

mit Süsskartoffeln, Perlzwiebeln, Mini-Mais und Mini-Auberginen
dazu Basmatireis

29.50



Für unsere kleinen Matrosen

Nik der
Matrose empfiehlt

Kleiner Salat

CHF 4.50

Pommes Frites mit Ketchup

CHF 9.50

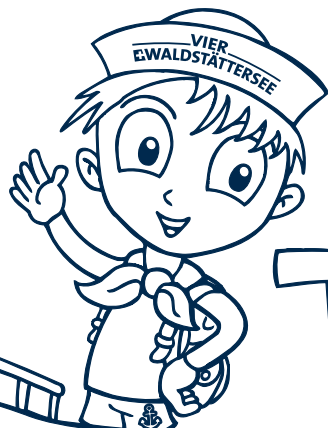
Hacktätschli mit «Seeli»

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!»

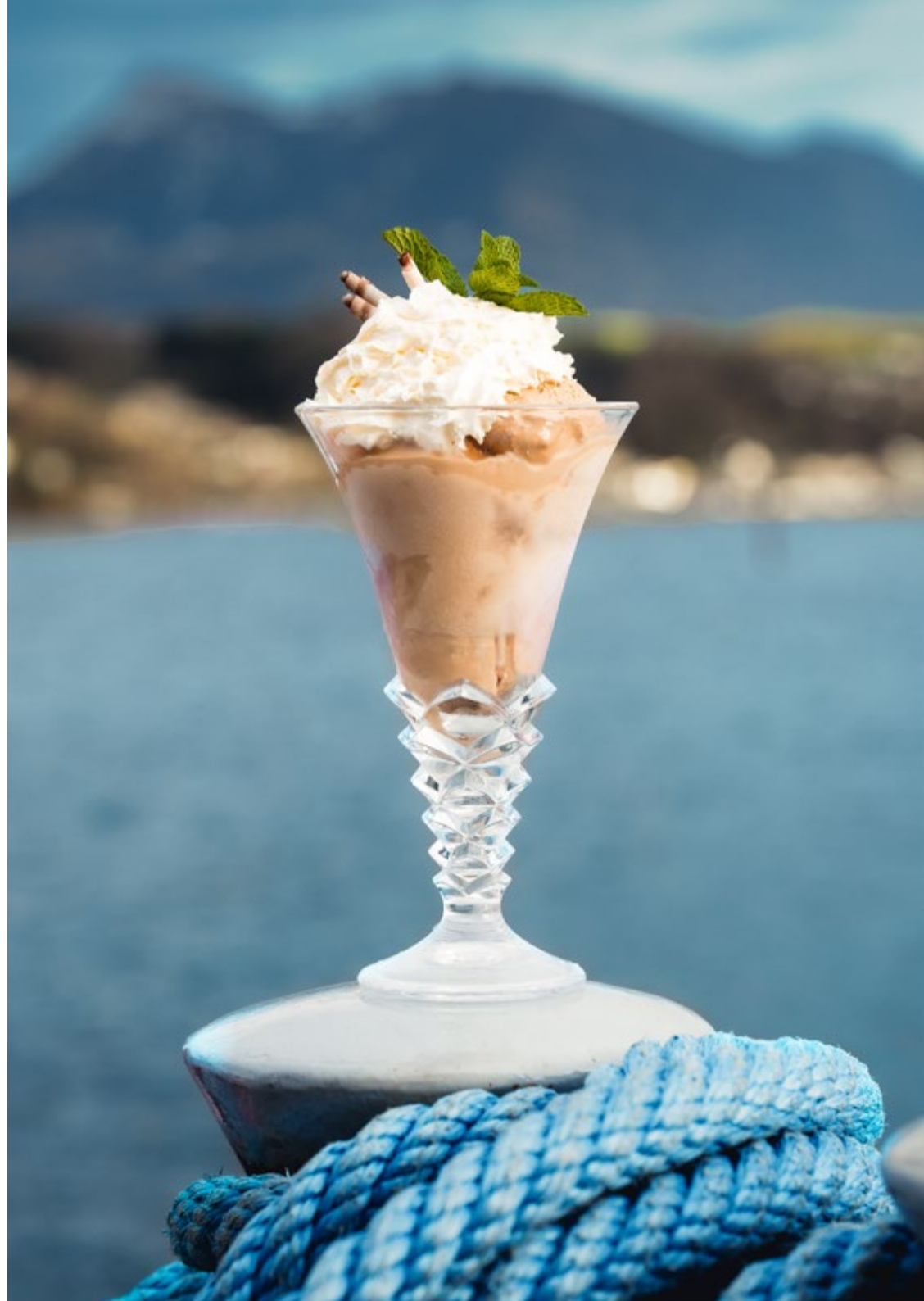


Kuchen, Coupes und Glaces

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