

# Fin de l'été 2025



g

gastronomie

vierwaldstättersee

## Notre suggestion pour l'été

**Salade colorée de tomates et de melon**  
**avec mozzarella Suisse** 16.50  
avec vinaigrette balsamique

—

**Filet de porc de Suisse centrale**  
**avec sauce au citron et basilic** 36.50  
accompagné de gnocchis et courgettes

—

**Mousse de séré maison** 12.50  
avec miel bio du chantier naval  et compote d'abricots

**En menu** 62.00

## Notre suggestion pour végétariens

**Salade colorée de tomates et de melon**  
**avec mozzarella Suisse** 16.50  
avec vinaigrette balsamique

—

**Gnocchis avec sauce au citron et basilic** 29.50  
accompagnés de noix, courgettes et copeaux de Sbrinz

—

**Mousse de séré maison** 12.50  
avec miel bio du chantier naval  et compote d'abricots

**En menu** 52.00

## Pour les petites faims

### **Salades panachées multicolores** 12.50

avec croûtons de pain, lamelles de carottes, tomates cerises, graines grillées et sauce maison

### **Soupe de saison maison** 10.50

### **« Best of Lake Lucerne »** 24.50

Gendarme du canton de Nidwald, pastrami, jambon de dinde suisse, fromage alpin d'Urnerboden, dés de Sbrinz et fromage à pâte molle « Hohle Gasse » accompagnés de cornichons et de pain maison

### **« Vitello Forello »** 22.50

Carpaccio de veau cuit avec sauce à la truite fumée Suisse, câpres et oignons marinés

### **Sandwichs maison**

au fromage alpin d'Urnerboden 8.50

au jambon de dinde suisse 8.50

au Pastrami du canton de Nidwald 9.50



## Délices du capitaine

**Galettes de boeuf hachés du canton de Nidwald au jus d'Urbräu  avec un duo de carottes et accompagnement au choix:**

Purée de pommes de terre	28.50
Salade panachée multicolore	26.50
Pommes Frites	30.50

**Filet de perche MSC  pané et frit avec sauce tartare et accompagnement au choix:**

pommes de terre vapeur	36.50
Salade panachée multicolore	34.50
Pommes Frites	38.50

**Curry rouge d'agneau d'Uri 37.00**  
avec légumes asiatiques, coriandre et riz basmati

**Tartare de bœuf suisse 34.50**  
aux oignons marinés et aux câpres frites  
avec pain torsadé et du beurre  
avec pommes frites + 9.50

**Cordon bleu de porc Suisse Central 38.50**  
farci de jambon fumé aux herbes et de fromage «Hohle Gasse»  
avec deux sortes de carottes et pommes frites

**Saucisse de dinde suisse 32.50**  
avec sauce BBQ, «Rösti» et une salade panachée multicolore

**Curry jaune de «planted chicken» 29.50**  
avec patates douces, oignons perlés, mini-maïs et mini-aubergines  
servi avec du riz

## Pour les petits matelots

Nik le matelot  
recommande:

Petite salade

4.50

Pommes Frites avec Ketchup

9.50

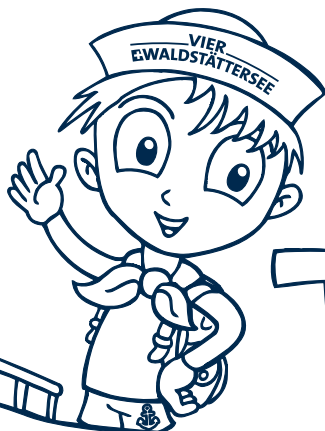
Galettes de boeuf hachés

10.50

Galettes de boeuf hachés  
avec Pommes Frites

14.50



Enfants de moins de 12 ans profitent  
d'un rabais de 50% sur tous les plats  
du menu «à la carte» (petite portion).  
À l'exclusion des desserts, des snacks et des glaces.



## Tartes, coupes et glaces

<b>Tartes aux fruits de saison</b>	<b>6.50</b>
<b>Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler »</b> (contient de l'alcool)	<b>8.50</b>
<b>Tarte au chocolat lucernoise avec crème aux truffes</b>	<b>8.00</b>
<b>Coupe Danemark avec sauce au chocolat</b>	<b>13.50</b>
<b>Café glacé du lac des Quatre-Cantons</b> crème chantilly et kirsch (contient de l'alcool)	<b>14.50</b>
<b>Boule de glace ou sorbet</b> Glaces: vanille, fraise, chocolat-brownie et mocca Sorbets: citron et cassis	<b>4.00</b>
<b>avec de la chantilly</b>	<b>+ 2.00</b>

## Glaces à sucer

<b>Pierrot Cornet</b> (chocolat, vanille, fraise)	<b>4.20</b>
<b>Senzazione café</b> 	<b>4.00</b>
<b>Pierrot Almond</b>	<b>4.30</b>
<b>Senzazione sorbet de citron</b> 	<b>4.00</b>
<b>Pierrot Pirat</b>	<b>3.00</b>



Toutes nos glaces sont sans d'huile de palme et fabriquées avec du lait Suisse.



sans lactose



Les enfants de moins de 12 ans profitent de la remise de 50 % sur tous les plats à la carte (petites portions), à l'exclusion des desserts, des snacks et des glaces.

Tous les prix s'entendent en francs Suisses (CHF) et comprennent la TVA.

Toutes nos viandes proviennent de Suisse. Nos filets de perches sont d'origine de la zone de pêche Europe (FAO 05)

Le saumon fumé est d'origine de Norvège. Tous nos produits de boulangerie sont fabriqués en Suisse, à l'exception de ceux qui sont expressément étiquetés différemment.

Nous ne servons pas d'alcool à nos hôtes de moins de 16 ans,

ni de spiritueux, premix ou autres alcools distillés à nos hôtes de moins de 18 ans.

Si vous avez des demandes concernant les ingrédients où les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet.

Ces plats vous sont servis sur croisières 7/18, 11/20, 13/24, 153/154 et 33/36.



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



Sans huile de palme



**gastronomie**

vierwaldstättersee

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