

Automne 2025



gastronomie

vierwaldstättersee

Notre suggestion pour l'automne

Panna cotta au courge avec betteraves marinées 16.50
avec dés de citrouille marinés et graines de citrouille rôties

—

Émincé de poulet suisse avec sauce crémeuse 36.50
aux champignons nobles bio Gotthard
accompagnées de médaillons de pommes de terre «Rösti»,
chou de Savoie et carottes

—

Crème brûlée 12.50
aavec meringues-crumble et crème

En menu 62.00

Notre suggestion pour végétariens

Panna cotta au courge avec betteraves marinées 16.50
avec dés de citrouille marinés et graines de citrouille rôties

—

Pâtes d'épeautre anci de Kerns
avec sauce au fromage alpin d'Urnerboden 29.50
accompagnées de champignons nobles bio Gotthard,
chou de Savoie et carottes

—

Crème brûlée 12.50
aavec meringues-crumble et crème

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

Salade de saucisse et fromage d'alpage Urnerboden 21.50
avec cornichons, oignons confits et tomates cerises

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

Saucisse de dinde suisse
au jus d'Urbräu  32.50
avec « Röstli » et deux sortes de carottes

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

Vol-au-vent aux chügeli (quenelles) lucernoise 38.50
avec veau de Suisse centrale, quenelles de chair à saucisse,
champignons et raisins secs, servis avec deux sortes de carottes

Galette vegan « Beyond Meat » 29.50
avec raviolis-dal aux légumes, ratatouille
et sauce tomate fumée

Pour les petits matelots

Nik le matelot
recommande:

Petite salade

4.50

Pommes Frites avec Ketchup

9.50

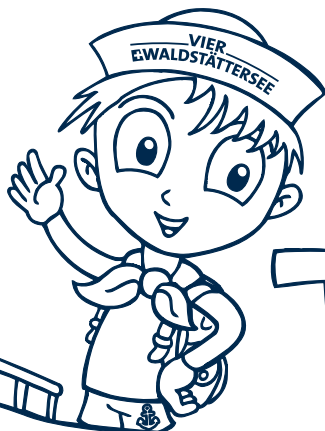
Galettes de boeuf hachés

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

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

Glaces à sucer

| | |
|--|-------------|
| Pierrot Cornet (chocolat, vanille, fraise) | 4.20 |
| Senzazione café  | 4.00 |
| Pierrot Almond | 4.30 |
| Senzazione sorbet de citron  | 4.00 |
| Pierrot Pirat | 3.00 |



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 et 153/154.



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



Sans huile de palme



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch