

# « Glaskurs+ » 2025

## Français



## Pour les petites faims

**Salades panachées multicolores** 12.50  
avec croûtons de pain, tomates cerises,  
graines grillées et sauce maison

**Soupe de saison faite maison**                      **petite assiette** 10.50  
   **grande assiette** 16.50

**XL Pinsa tomate & Mozzarella** 23.50

**XL Pinsa jambon** 24.50

**Tarte au fromage de Gersau originale** 23.50  
avec des salades panachées multicolores et sauce maison

**« Best of Lake Lucerne »** 24.50  
Gendarme du canton de Nidwald, 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

**Sandwichs faits maison**  
au fromage alpin d'Urnerboden 8.50  
au jambon de dinde suisse 8.50  
au pastrami du 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

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

**Curry rouge de pois chiche** 27.50  
avec légumes asiatiques, coriandre et riz basmati



## Pour les petits matelots

Nik le matelot  
recommande:

Petite salade

4.50

Pommes Frites avec Ketchup

9.50

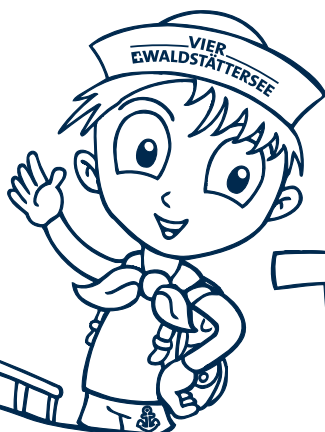
Galettes de boeuf hachés

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). 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 ou les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet. Ces plats vous sont servis sur croisière 17/26.



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



Sans huile de palme



**gastronomie**

vierwaldstättersee

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