

Printemps 2024



gastonomie

vierwaldstättersee

Notre suggestion pour le printemps

Panna cotta à l'oseille avec asperges vertes	16.50
accompagnées de radis et salades de printemps à la vinaigrette aux herbes	
—	
Filet de porc suisse central avec hollandaise à l'ail des ours	36.50
accompagné de pommes de terre nouvelles et d'asperges blanches	
—	
Tiramisu au rhubarbe fait maison	12.50
En menu	62.00

Notre suggestion pour végétariens

Panna cotta à l'oseille avec asperges vertes	16.50
accompagnées de radis et salades de printemps à la vinaigrette aux herbes	
—	
Fromage halloumi avec pesto à l'ail des ours	29.50
avec pommes de terre nouvelles et asperges blanches	
—	
Tiramisu au rhubarbe fait maison	12.50
En menu	52.00

Pour les petites faims

Salades panachées multicolores	11.90
avec croûtons de pain, lamelles de carottes, tomates cerises, graines grillées et sauce maison	
Soupe de saison faite maison	10.50
« 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	
Salade de saucisse et fromage d'alpage Urnerboden	21.50
avec cornichons, oignons confits et tomates cerises	
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

Curry rouge d'agneau d'Uri 34.50 avec légumes asiatiques, coriandre et riz basmati

Ragout aux cuisses de poulet Suisses 33.50 avec une sauce à la crème aux champignons nobles bio Gotthard, «Rösti» et deux sortes de carottes

Hachis végétan avec pâtes d'épautre anci de Kerns 28.50 avec tranches de pomme

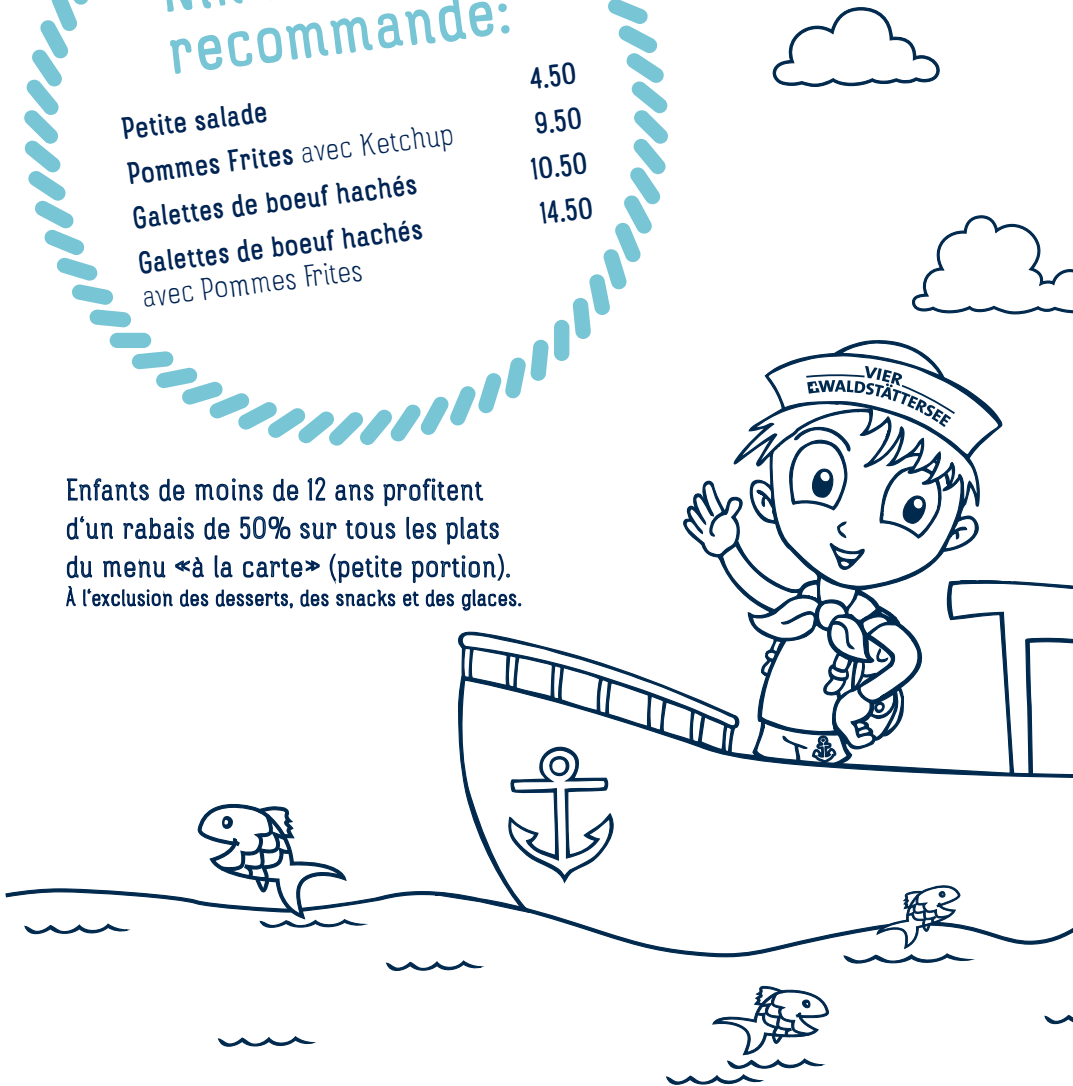
Curry rouge de pois chiche 27.50 avec légumes asiatiques, coriandre et riz basmati

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

Tartes aux fruits de saison	6.50
Tourte au kirsch de Zoug originale « Treichler » (contient de l'alcool)	7.50
Tarte au chocolat lucernoise avec crème aux truffes	7.50
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
Caffé Latte Ice Cream Macchiato	5.50
Pierrot Almond	4.00
Pierrot Mach1 	3.90
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.

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 15/16.



Vin maison



Propres produits



Certification MSC/ASC



Sans huile de palme



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch