

Burger-Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee



BURGER-SCHIFF
CHF 49.00 pro Person

Burgervariationen für Gourmets

Wer liebt es nicht, in das herrliche weiche Brötchen zu beissen, mit den köstlichen Schichten aus knackigem Salat, saftigem Fleisch und selbstgemachten Saucen?

Der Burger – einst der Inbegriff für eine schnelle Mahlzeit – ist längst salonfähig geworden. Mehr noch, das unwiderstehliche Kultgericht, das im Amerika des ausgehenden 19. Jahrhunderts von deutschen Einwanderern berühmt gemacht wurde, hat sich zur echten Delikatesse entwickelt.

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier. Das ist unsere Philosophie. Unsere Gerichte sind immer frisch zubereitet. Nur das Beste ist für uns gut genug. Darum kommt es vor, dass wir – wenn das Gewünschte nicht auf dem Markt vorhanden ist – unser eigenes Produkt erfinden. Dies machen wir zusammen mit unseren Partnern, die genau wie wir voller Leidenschaft und mit Herzblut nach dem suchen, was unsere Gäste begeistert.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind. So stammt unser Fleisch immer aus der Schweiz.

Probieren Sie selbst!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. 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.



Zum Starten

APÉROEMPFEHLUNG

Backbord

Gespritzter Weisswein mit Himbeersirup,
Zitrone und Minze

Steuerbord (alkoholfrei)

Gespritzter alkoholfreier Weisswein
mit Holunderblütensirup, Limetten und Minze

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Bunt gemischter Blattsalat

mit Brotcroûtons, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing





Burger-Bufferet


Egal ob Burger-Künstler oder Zutaten-Chaoten.
An unserem reichhaltigen Burger-Bufferet können sich
alle ihre Burgerträume erfüllen.

AB BUFFET ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

Buns

Brioche Bun
Brioche Bun «sweet smokey»
Mehrkorn Bun
Yellow Bun

Patties

Nidwaldner Beef
Urner Alp-Lamm 
Greppener Pulled Truthahn
Beyond Burger

Beilagen

Coleslaw, Kopfsalat, Tomaten, Essiggurken,
rote Zwiebeln, Röstzwiebeln, Peperonirelish, Hummus,
Guacamole, Chili, Innerschweizer Speckstreifen,
Urner Alpkäse und Pommes Frites

Saucen

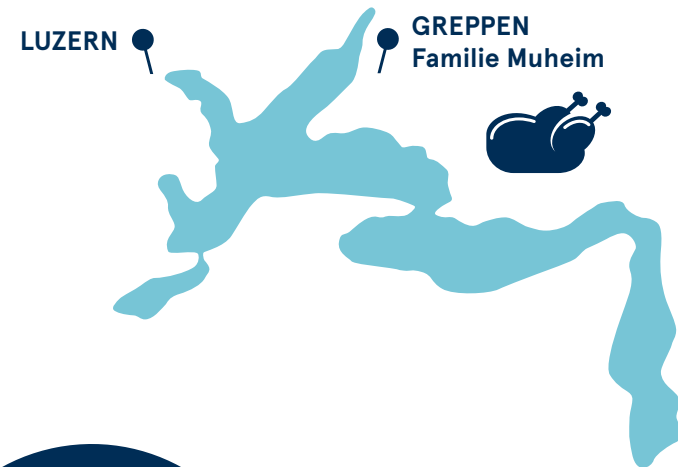
BBQ-Sauce
Curry-Mayonnaise
Knoblauch-Mayonnaise
Sriracha-Mayonnaise
Chimichurri
Ketchup





Truten mit Aussicht

Frisches Gras und viel Auslauf – das bekommen unsere Truten auf dem Bühlhof in Greppen. Hier, über dem Vierwaldstättersee, ist es den Tieren «trutenwohl». Deshalb mundet das Fleisch auch so hervorragend. Und weil es arm an Kalorien, reich an Vitaminen und Spurenelementen ist, servieren wir es nicht nur an Thanksgiving, sondern auch auf unserem Burger-Schiff.

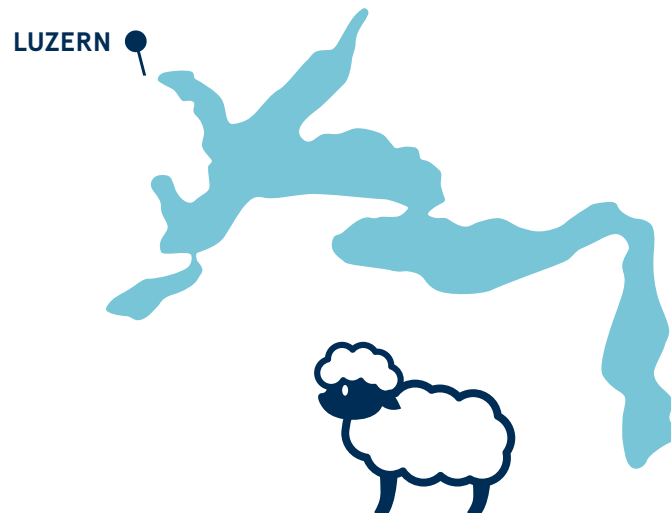


Könnsch de Chrigel au?

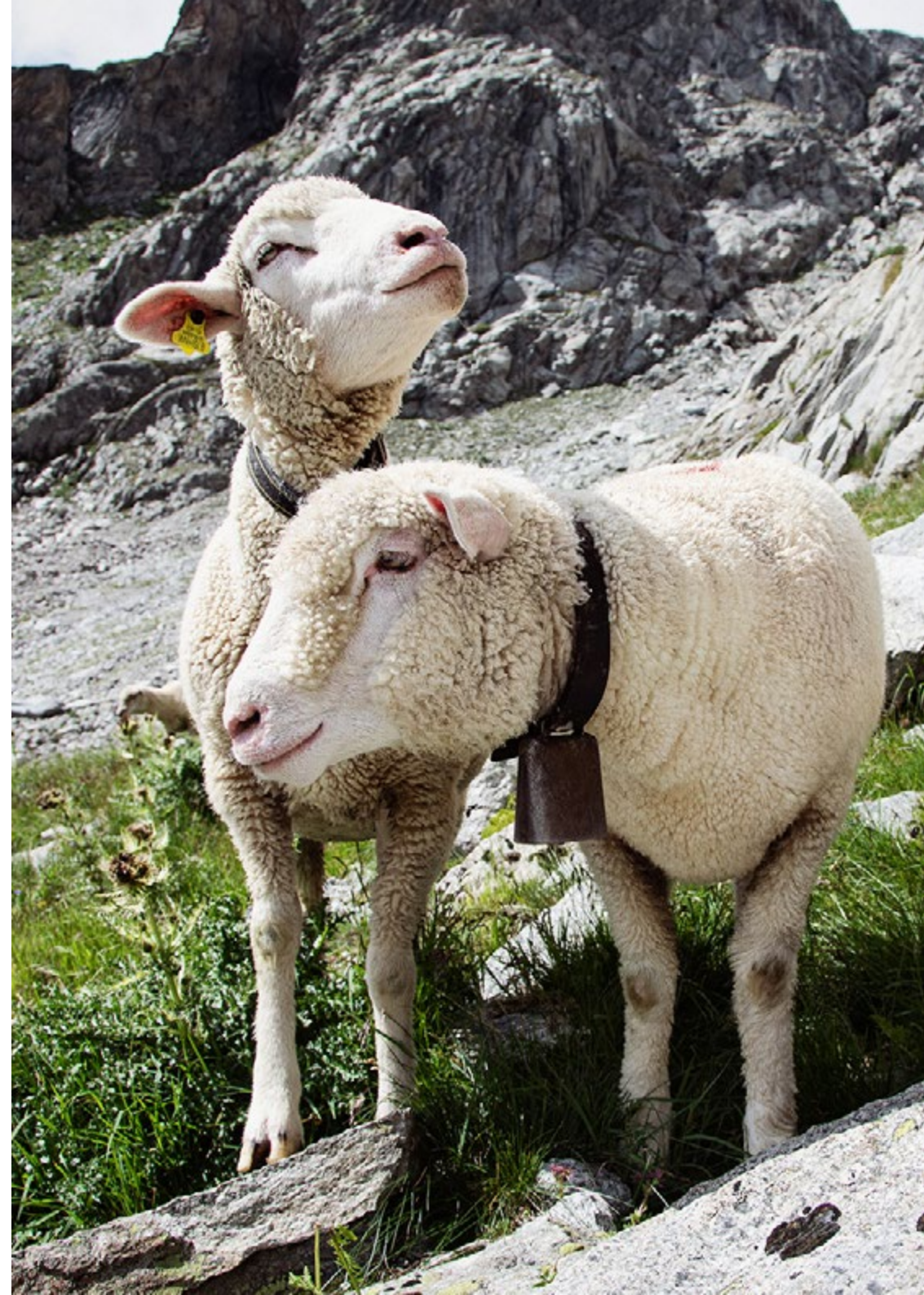
Christian Muheim, der den Familienbetrieb in dritter Generation führt, liegt das Tierwohl ebenso am Herzen wie die natürliche Qualität seiner Erzeugnisse. Mehr dazu auf konnschau.ch

Direkt von der Alp

Auf der Göscheneralp, inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. Ihre Idylle wird nur alle paar Tage von einem Bauern unterbrochen, der nach dem Rechten sieht und ihnen ein wenig Salz vorbeibringt. Ob ihre Freiheit, die frische Luft oder die mystische Region für den sagenhaften Geschmack ihres Fleisches verantwortlich ist, können wir nicht genau sagen. Für uns zählt nur, dass wir Ihnen eine besondere Gaumenfreude bereiten können.



 GÖSCHENERALP
Tavolago's Lammherde





Krönender Abschluss

GLACE UND SORBETS AUS DER TRUHE

**Vanille, Café,
Erdbeer und Zitrone**

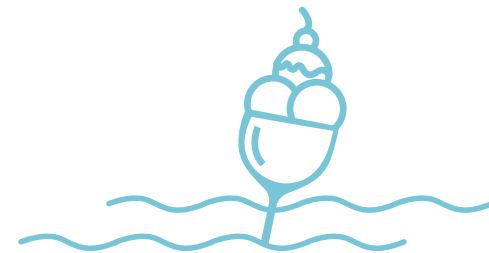
BRÄNDE UND GRAPPA

Original Pilatus-Brände

Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch
40% 2 cl 5.00

La Bionda Grappa Ticinese

40% 2 cl 9.60



Legends of Lake Lucerne

Entdecken Sie unser neues exklusives Angebot an Bord des Dampfschiffs Gallia: «Legends of Lake Lucerne». Erleben Sie ein exquisites Fünf-Gänge-Menü, zubereitet aus regionalen Zutaten, begleitet von erstklassigem Service. Tauchen Sie ein in die reichen Legenden und die atemberaubende Schönheit des Vierwaldstättersees und seiner Umgebung während dieser vierstündigen Reise, die für eine begrenzte Anzahl von Gästen geschaffen wurde und ein ruhiges und grosszügiges Ambiente gewährleistet.

Schiffahrtsgesellschaft des
Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5 | Postfach
CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 67 67
info@lakelucerne.ch
www.lakelucerne.ch



LEGENDS

OF LAKE LUCERNE



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch