

Brunch- Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g

gastronomie

vierwaldstättersee



BRUNCH-SCHIFF
CHF 55.00 pro Person

Das Frühstück – die wichtigste Mahlzeit des Tages

Die Wahl des Frühstücks hängt von unseren persönlichen Vorlieben ab. Die einen mögen es traditionell mit Butterbrot und Konfitüre, andere deftig mit Rührei und Speck.

Vielleicht gehören Sie aber auch zu der Gruppe, die morgens nur einen Kaffee oder Orangensaft trinkt?

Zu welcher Gruppe gehören Sie?

«Koffein»

Ohne Kaffee oder Tee geht gar nichts...

«Deftig»

Ohne Frühstück läuft nichts! Dazu gehört Käse, Ei, Schinken und vieles mehr...

«Süss»


Am liebsten Zopf mit Honig oder Konfitüre, heisse Schokolade oder Kaffee mit Zucker...

«Gesundheitsbewusst»

Der beste Start in den Tag ist Müesli mit frischen Früchten und Vollkornbrot...

«Express»

Frühstück? Ein Glas Milch oder Orangensaft und eine Banane zum Mitnehmen reicht...

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 anderes 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.





Härkonft met Härzbluet

Leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter». So sind unsere Partner. Wir wählen sie sorgfältig aus, damit wir unsere Gäste immer wieder mit hochstehenden Produkten begeistern können – auch unter nicht immer ganz einfachen logistischen Gegebenheiten.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser. Denn eine Küche kann nur gut sein, wenn es auch ihre Produkte sind. Und Produkte können nur ausgezeichnet sein, wenn die Menschen, die sie züchten und verarbeiten, mit Freude und Leidenschaft bei der Arbeit sind.

Alle unsere Lieferanten und weitere Informationen zu ihnen finden Sie auf gastronomie-vierwaldstättersee.ch

Könnsch au?



Erfahren Sie mehr
über unsere Partner
auf www.könnschau.ch

Getränke

RAST KAFFEE – Könnsch d’Bea und d’Evy au?

Unser Kaffee enthält nur sorgfältig von Hand geerntete Bohnen.
Geröstet in Ebikon von der Gourmetrösterei Rast Kaffee.

**Kaffee Crème, Espresso, Doppelter Espresso, Schale, Cappuccino,
Latte Macchiato, heisse oder kalte Schokolade/Ovomaltine**

L'ART DU THÉ – Könnsch d’Barbara au?

Mit viel Fingerspitzengefühl und modernster Technik werden in
Ballwil verschiedenste Teeblätter verarbeitet und wärmen als
erstklassige Tees deren Liebhaber.

**English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe,
Green Powder, Verveine und Symphonie de Fruits**

RAMSEIER SUISSE AG

Die Obstsäfte aus 100 % Schweizer Früchten enthalten weder
Kristallzucker-Zusatz noch künstlichen Süsstoff.

**Orangensaft und Apfelsaft
Schweizer Wasser mit Minze und Zitronen**

Leicht prickelnd

Ein frischer Schaumwein passt perfekt zum gemütlichen Brunch

uiuiui Spumante Pericoloso

**Produzent: Kilian Hunn, Gottenheim, Deutschland
Trauben: Müller-Thurgau, Scheurebe, Weissburgunder**

**Alkoholfreie Alternative:
Rimuss Classic**



Das über 100-jährige Ebikoner Familienunternehmen, Rast Kaffee AG, ist Spezialistin für feinsten Gourmet-Kaffee und kreiert für uns exklusive Mischungen, welche Zertifikate wie Direct Trade und Parzellenkaffee besitzen.



Brote und Aufstriche

Bäckerei Hänggi– Könnsch de Damian au?

Unser Hausbrot wird mit viel Liebe von Hand gedreht, was dem Brot einen einzigartigen Charakter verleiht. Für ihre Produkte verwendet die Bäckerei Hänggi erstklassige und natürliche Rohstoffe aus der Region.

Tavolago Zwirbelbrot

Bäckerei und Konditorei Heini – Könnsch de Hans au?

Schon 1957 war Heini Lieferant der «Schiffsgastronomie Vierwaldstättersee» also unserer Vorgängerin. Die Partnerschaft wurde mit Freude weitergeführt. Ebenso wie wir achtet HEINI darauf, seine Zutaten von so nah wie möglich zu beziehen und berücksichtigt daher weitgehend Hersteller aus der Region Luzern.

Tavolago-Croissant, Vollkorn-Gipfeli, Ur-Dinkelbrot, Zweierlei "Schwarzer Peter"-Brot, Hofgartenbrot, Butterzopf und diverse Brötchen

Imkerei Reussegg – Könnsch de Luki au?

Seit dem Frühling 2016 kreieren wir zusammen mit sechs Bienenvölkern unseren **Bio-Werft-Honig**. Die Vielfalt des Blütenangebots rund um die Werft sorgt für einen einmaligen, unverwechselbaren Honig-Geschmack. Überzeugen Sie sich selbst von dem flüssigen Gold!

Hero Schweiz – Bestes aus vertrauter Herkunft

Alle Origine-Konfitüren werden hergestellt aus Schweizer Früchten und Zucker mit einem Fruchtanteil von 55%. Alle Rohstoffe stammen von Bauern, die sorgfältig ausgewählt werden.

St. Gallen – Himbeer und Erdbeer

Aargau – Kirschen

Waadt – Zwetschgen

Wallis – Aprikosen

MARGARINE?

Wir versuchen wo möglich, auf Palmöl zu verzichten, daher gibt es keine Margarine bei uns auf dem Buffet.

Fleisch, Lachs & Käse

Metzgerei Gabriel – Könnsch de Gäbu au?

Hier geht's um die Wurst, aber nicht nur. Seit über 100 Jahren ist ausgesuchtes Fleisch von der Metzgerei Gabriel sehr gefragt. Rund 30 Mitarbeitende im eigenen Schlacht- und Kühlhaus in Wolfenschiessen (NW) bereiten jedes Jahr etwa 20 Tonnen Fleisch für unsere Gäste vor.

Obwaldner Trockenfleisch, Nidwaldner Salami, Nidwaldner Pastrami, Schweizer Truthahnschinken sowie Rohessspeck und Innerschweizer Aufschnitt

Schweiz, ASC oder MSC?

Nur das Beste ist für uns gut genug. Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche. Daher sind unsere Fische, wenn möglich, aus der Region und wenn nicht, sind sie wie unsere Meeresfrüchte MSC/ASC zertifiziert.

**ASC-Rauchlachs 🐟 aus Norwegen mit Meerrettich
Schweizer Rauchforelle**

Alles Käse oder was?

Im Gegensatz zu Bergkäse, der während des ganzen Jahres in den Dorfkäsereien hergestellt wird, ist der Alpkäse vom Urnerboden eine Spezialität, die nur entsteht, während das Vieh in der weitläufigen, offenen Landschaft des Hochtals zwischen Uri und Glarus gesömmert wird.

**Alpkäse vom Urnerboden,
Schweizer Brie und Hohle Gasse**



MSC = Nachhaltiger, wild gefangener Fisch

ASC = Verantwortungsvolle Fischzucht



LAKTOSE- UND
GLUTENFREI
GEWÜNSCHT?

Haben Sie unsere
Speziallecke auf
dem Buffet
gesehen?

Müesli, Früchte und Gemüse

Warum Gemüse und Früchte?

Diese Lebensmittel sind auf natürliche Weise entstanden und kommen ohne industrielle Verarbeitungsschritte aus. Sie tragen dazu bei, dass der Körper überhaupt in der Lage ist, seine Funktion ordnungsgemäss zu erfüllen. Ausserdem unterstützen sie das Immunsystem und schützen uns so vor Krankheiten.

Die Klassiker:

Bananen, Äpfel und Birnen

Unsere Vitaminbomben:

Ananas, Kiwi und Orangen

Altbewährt:

Hausgemachtes Birchermüesli

Rohes aus dem Garten:

**Gurken, Peperoni, Rübli, Zucchini,
Kohlrabi und Cherrytomaten**

Etwas Grilliertes:

Diverse Anti-Pasti-Gemüse

Gesund und lecker:

Hüttenkäse, Guacamole und Hummus



Warme Speisen

100% Schweiz

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Die Gerichte auf der Karte sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten. So stammen das Fleisch und die Eier immer aus der Schweiz und aus freier Bodenhaltung.

Auf dem Buffet finden Sie folgende warme Speisen:

**Nidwaldner Hacktäschi,
Schweizer Geflügel-Cippolata
und Urner Lamm-Merguez**

Vegane Hackfleischfüllung

Rührei, Innerschweizer Speck und Röstigalekten

Auf Wunsch bereiten wir für Sie **frische Spiegeleier** in der Kombüse zu.



Etwas Süsses

Dessert das Wichtigste und der krönende Abschluss?

Vielleicht liegt es an unserer Kinderzeit. Wer erinnert sich nicht an Sprüche wie: wenn Du nicht aufisst gibt es auch keinen Nachtisch...

Mit dieser Aussage wurde vielleicht das Dessert als Belohnung und somit als etwas Besonderes in unsere Köpfe eingebrannt.

Crèmeschnitten

Donuts (FR)

Mini-Muffins (FR)

Cookies (FR)

Veganer Kokos-Chia-Pudding
mit saisonalem Früchtekompott

Glace und Sorbets aus der Truhe
Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone



Kinder, ob ihr aufgegessen habt oder nicht...
bei uns gibt es immer ein Überraschungsdessert...

CHÄRNSMATT

GASTHOF & SPIELPARADIES



GRATIS PARKPLÄTZE

**KINDER-
GEBURTSTAGE**

FAMILIENFESTE

IN- UND OUTDOOR SPIELPARADIES



LILIPUTBAHN - RIESIGER EISENBAHNSPASS

VEREINSFEIERN

HOCHZEITEN

SEMINARE

«Und natürlich
feines Essen für
gross und klein!»





Kulinarische Schifffahrten

Jedes Jahr gibt es spannende und innovative kulinarische Schifffahrten. Geniessen Sie zum Beispiel auf dem «Fajita-Schiff» köstliche Drinks und Fajitas à discrétion. Einfach buchen im Webshop auf lakelucerne.ch

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



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch