

Frühlings- Chinoise-Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.

g

gastronomie

vierwaldstättersee

Könnsch de Chrigel au?

Wir beziehen das feine, kalorienarme Trutenfleisch direkt vom Familienbetrieb von Christian Muheim. Auf dem idyllischen Bühlhof leben Truthahn und -henne tagsüber im Freien und nachts aus Schutz vor dem Fuchs in geräumigen Iglus.



Härkonft mit 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.

«Härkonft met Härzbluet» ist ein Erfolgsrezept, das Früchte trägt – zu Lande wie auf dem Wasser.

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit sowie fairen Geschäften und handeln entsprechend. Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist die Philosophie unserer Gastronomie Vierwaldstättersee.

Bei der Wahl unserer Produkte sind wir konsequent. Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch und wo immer möglich verwenden wir Erzeugnisse aus der Region rund um den Vierwaldstättersee.

Warum wir das tun? Ganz einfach: Um Ihre Erwartungen zu übertreffen, sodass Sie unsere Gastfreundschaft immer wieder geniessen möchten.

UNSERE PARTNER FÜR DAS CHINOISE-SCHIFF



Schweizer Fleisch
Metzger Gabriel
Wolfenschiessen
metzgergabriel.ch



Trutenfleisch
Bühlhof
Greppen
buehlhof.ch



Fondue Chinoise

Zartes Fleisch am Tisch in der brodelnden Bouillon zubereitet, dazu gluschtige Saucen und eine Fülle von leckeren Beilagen – das lieben wir am Fondue Chinoise.

Fondue Chinoise ist ein Import aus Asien, wo der **Feuertopf** eine lange Tradition hat und in der heissen Brühe nicht nur Fleisch, sondern auch Gemüse und kleine gefüllte Teigtaschen gegart werden.

In den vergangenen Jahrzehnten hat das Bouillon-Pfännli auch unsere Speisezettel erobert. An Weihnachten hat es Braten & Co. den Rang abgelaufen und sich zum **unangefochtenen Spitzenreiter** emporgearbeitet. Zurückzuführen ist dieser Siegeszug auf die Einfachheit des Fondue Chinoise: es braucht **wenig Vorbereitung** und ist eine hervorragende Wahl für **gesellige Runden**; jeder kann nach seinem Gusto zugreifen.

Dass das Rind-, Lamm-, Truthahn-, oder Schweinefleisch, das wir zu unserem Chinoise servieren, wie Butter **auf der Zunge vergeht**, liegt übrigens an der sorgfältig ausgewählten Qualität, auf die unsere **regionalen Partner** ebenso viel Wert legen wie wir.

Tipp für zu Hause

Schmackhafte Bouillon in Eiswürfelbehälter füllen, einfrieren und als «hausgemachte» Bouillon für die nächste Sauce oder Suppe verwenden.

Idealer Einstieg

APÉRO

Rettungsring

Swiss Mountain Spring Bitter Lemon mit Premium SILVUS Dry Gin, Gurkensirup, Limetten, Zitronen und Minze

14.80

Steuerbord (ohne Alkohol)

Gespritzter alkoholfreier Weisswein mit Holunderblütensirup, Limetten und Minze

9.80

WEISSWEINEMPFEHLUNG

Müller-Thurgau AOC Luzern

1dl 8.60 7.5 dl 58.00

Ein fruchtiger und spritziger Wein. Die ideale Begleitung zu leichten Fleischgerichten oder zum Apéro.

Produzent: Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch, Schweiz
Trauben: Müller-Thurgau





Kulinarische Höhepunkte

SALAT

Bunt gemischte Blattsalate

mit Spinat, Radieschen, Kräutern, Brotcroutons und Hausdressing

FLEISCH

Schweizer Rinds-, Lamm-, Schweine- und Trutenfleisch

(Vegane Alternativen: Tofuwürfel und Gemüse-Dal-Ravioli)

AB BUFFET

Saucen

Morchel-Hollandaise, Sriracha-Mayonnaise, Curry, Knoblauch, Bärlauch-Mayonnaise, Kräuter-Sauerrahm und Chimi-Churri

Beilagen

Frühlingskartoffeln, Wildreis und Pommes Frites

Garnituren

Cherrytomaten, Cornichons, Silberzwiebeln, Perlchampignons, Senfrüchte und Minimais

Gemüse

Frühlingszwiebeln, grüne Spargeln, Erbsen, Broccoli, Zucchetti und zweierlei Rüebl

Früchte

Rhabarber-Chutney und Ananas

Das gesamte
Getränkeangebot
finden Sie in unserer
GaVi-Box.



Weinempfehlung

DIE IDEALE BEGLEITUNG

Patù Primitivo

1dl 8.20 7.5 dl 56.00

In Apulien, zwischen dem «Mare Piccolo» und den sanften Hügeln des Valle d'Itria geniessen die Reben der Tenuta Giustini den heissen Sommer und milden Winter des italienischen Südens. Dieser Sortenreine Primitivo besticht durch seine strahlend rubinrote Farbe und Aromen von dunklen Früchten. Der perfekte Begleiter für ein gemütliches Abendessen.

Produzent: Tenuta Giustini, San Giorgio, Apulien, Italien
Trauben: Primitivo

Cuvée Pinotivo by Noel

7.5 dl 59.00

Ein Wein für junge und junggebliebene Weinliebhaber. Kräftiger, runder Körper mit anhaltender Gaumenaromatik und harmonischem Finale.

Produzent: Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Aargau
Trauben: Pinot noir & Diolinoir

Marschallgut Pinot Noir Reserve AOC Graubünden

7.5 dl 62.00

Von intensiver roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren.

Produzent: Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben: Pinot Noir



Krönender Abschluss

LUST AUF ETWAS SÜSSES ODER LIEBER EINEN SCHNAPS?

Vierwaldstättersee-Eiskaffee

mit Rahm und Kirsch (mit Alkohol)

14.80

Kugel Glace oder Sorbet

Vanille, Erdbeer, Schokolade-Brownie, Mocca,
Zitrone oder Cassis

pro Kugel 4.20 | mit Rahm + 2.00

Mini-Sorbet mit uiuiui Spumante Pericoloso

Zitrone oder Cassis

6.80

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleglace

7.60

BRÄNDE UND GRAPPA

Original Pilatus-Brände

Chrüter, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch

40% 2 cl 5.00

La Bionda Grappa Ticinese

40% 2 cl 9.50

Vieille Prune Gebrüder Kümin

40% 2 cl 7.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher MwSt.
Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz.

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind. Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Legends of Lake Lucerne

Entdecken Sie unser 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

Schiffahrten...

...für jeden Anlass



ERLEBNISREICH

Frühlings-Chinoise-Schiff
Fajita-Schiff
Burger-Schiff
Grill & Chill
Thai-Schiff



KURZE AUSZEIT

Mittagsschiff
Sonnenuntergangsfahrt

Tatort Vierwaldstättersee



SPANNUNG & KULINARIK

Brunch-Schiff
Brunch-Dampfer
Zmorge-Schiff

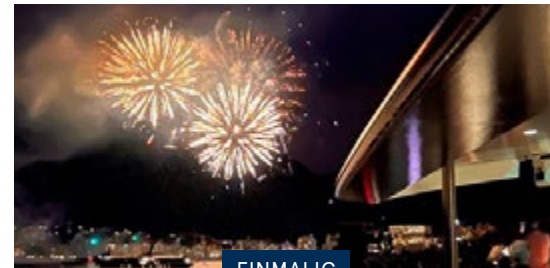


FRÜHSTÜCKEN AUF DEM SEE



EXKLUSIV

Candle-Light-Schiff
Wine & Dine
Legends of Lake Lucerne



EINMALIG

1. August-Fahrten
Valentinstag
Oster-Sonntag
Muttertag
Silvester-Fahrten

Jazz & Dine mit Dampf



AUF DEM DAMPFSCHIFF

Fondue-Raclette-Schiff
Chinoise-Schiff
Advents- und
Weihnachtsfahrten



AB WINTER



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch