

Grill & Chill

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee

ERFAHREN
SIE MEHR
gastronomie-
vierwaldstaettersee.ch

Ein grandioser Start ins Wochenende



**Grillieren ist das Sommervergnügen schlechthin.
Mit dem Grill & Chill-Schiff bringen wir diesen Genuss
auf den See und bieten auf dem MS Diamant den perfek-
ten Rahmen, die herrlichen Sommerabende in
vollen Zügen zu geniessen.**

**Bedienen Sie sich an den Buffets im Haupt- und
Oberdeck, sowie an den Grills auf den Aussendecks.
Und wie wäre es mit einem krönenden Abschluss auf dem
Sonnendeck mit einem kühlen Urbräu?**

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 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.

So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz.

Die Lämmer  wachsen auf der Göschener Alp auf
und Meeresfrüchte sind MSC/ASC  zertifiziert.

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.

 Eigenprodukte

 MSC/ASC Zertifizierung

Antipasti und Salate

ANTIPASTI

Grilliertes Gemüse

Zucchini, Auberginen, Artischocken und Peperoni

Tomaten & Mozzarella

Melonen & Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken

«Vitello Forello»

Gegartes Kalbscarpaccio mit Rauchforellensauce,
Kapern und eingelegten Zwiebeln

MSC-Krevetten-Cocktail (FAO87) 🐙

ASC-Rauchlachs aus Norwegen 🐟

Guacamole und Hummus

SALATE

Verschiedene Saisonsalate

Bulgursalat mit Rübli & Äpfeln

Gurkensalat mit Dill

Orientalischer Linsensalat mit getrockneten Aprikosen

Kartoffelsalat

Randensalat mit Thymian

Bunte Blattsalate

mit zweierlei Hausdressings

Tessiner Öl und Essig von Delea





Vom Grill

FLEISCH

Mini-Cervelat und Urner Lamm-Merguez

Mariniertes Schweizer Poulet-Steak

Zentralschweizer Schweinshalssteak

Innerschweizer Rindsentrecôte

VEGETARISCH

Beyond Burger

Halloumi-Käse

BEILAGEN

Peperonata und Maiskolben

Baked Potatoes mit Kräuter-Sauerrahm

HAUSGEMACHTE SAUCEN

**BBQ-Sauce, Zitronen-Minz-Joghurt,
Curry-Mayonnaise, Sriracha-Mayonnaise,
Knoblauchsauce,
Chimi-Churri und Zitrone**

Zum Abschluss

KÜHLES AUS DER TRUHE

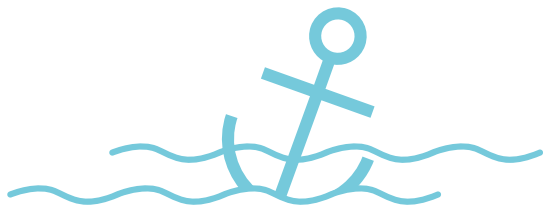
Emmi Senzazione-Glace

Café

Zitrone

Erdbeer

Vanille



HABSBURGERSTRASSE 16 | 6003 LUZERN | T 041 210 10 07
INFO@AMPERSAND-LUZERN.CH | AMPERSAND-LUZERN.CH

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