

# Thai-Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.



g

gastronomie

vierwaldstättersee

**THAI-SCHIFF**  
CHF 65.00  
pro Person




# Kun Gam-Lang Tam A-Rai

Thai-Food auf dem Vierwaldstättersee?  
Das gibt's tatsächlich! Unser Thai-Schiff lockt mit raffiniert-exotischen Köstlichkeiten, hergestellt aus regionalen Produkten. Die harmonisch komponierten Leckerbissen kontrastieren reizvoll mit der traumhaften Uferkulisse des Urschweizer Gewässers.  
Ein Erlebnis für alle Sinne!

Bedienen Sie sich an den Buffets auf den Decks  
und lassen Sie sich die Getränke von unseren  
Mitarbeitenden servieren.

## «HÄRKONFT MET HÄRZBLUET»

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.  
So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz. Die Lämmer  wachsen auf der Göschener Alp auf und unsere Truthähne geniessen einen Seeblick auf dem Bühlhof in Greppen.

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.



Hauswein



Eigenprodukt



MSC/ASC Zertifizierung





# Erfrischender Einstieg

## DRINKS

### Frozen Margarita Mango

15.50

### Frozen Margarita Mango (alkoholfrei)

11.50

### Caipirinha

15.50

## SCHAUMWEIN

### uiuiui Spumante Pericoloso

1 dl 9.50 7.5 dl 62.00

Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note. Perfekt zum Apéro.

Produzent: Kilian Hunn, Gottenheim, Baden, Deutschland

Trauben: Müller-Thurgau, Scheurebe, Weissburgunder

## ROSÉWEIN

### Œil de Perdrix Classique AOC Neuchâtel

1 dl 8.70 7.5 dl 60.00

Ein Wein voller Finesse mit angenehm fruchtigen Aromen und einem sehr frischen Gaumen. Elegantes Hellrosa mit feinen rot-goldenen Reflexen. Fruchtig und frisch, ideal zu sommerlichen-Gerichten, würzigen Käsesorten oder zum Apéro.

Produzent: Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel

Trauben: Pinot Noir





# Kleines Wörterbuch

## พจนานุกรมขนาดเล็ก

### DEUTSCH

Guten Tag / Guten Abend

Wie geht es Ihnen?

Ich habe hunger

Ich habe durst

Ich hätte gerne

Wasser

Tee/Kaffee

Bier / Wein

Guten Appetit

Prost!

Es war hervorragend!

Die Rechnung bitte

eins, zwei, drei, vier, fünf,  
sechs, sieben, acht, neun, zehn

### ไทย

Sawat di khrap

Sabai ìdi ru?

Hiou

Hiou nam

Yàak jà

Nam

Nam chaa / kaafè

Bia / wai

Khõ hai dja

Chock dee

A rõi

Kep tagh, douéi

Neung, song, sam, si, ha,  
hok, tjet, pèt, kao, sip



## Kalte Vorspeisen

SOM TAM THAI

ส้มตำไทย

Grüner Papayasalat mit Frühlingszwiebeln,  
Tomaten, Sojasprossen und Koriander

YAM WUN SEN GUNG

ยำวุ้นเส้นกุ้ง

Glasnudelsalat mit Gemüse, Erdnüssen und Eisgarnelen

NUEA PAD PRIOW WAN

เนื้อผัดเปรี้ยวหวาน

Süss-scharfes Schweizer Rindfleisch mit Chili,  
Ananas und Frühlingszwiebeln

AJAAD

อาจาด

Süsser Gurkensalat mit Zwiebeln, Chili und Reissessig

## Warme Vorspeisen

SATÉ GAI

มินิ สะเต๊ะ

Mini-Saté-Spiess aus Schweizer Pouletfleisch  
mit pikanter Erdnussauce

POH PHIA THOD

ปอเปี๊ยะทอด

Vegane Frühlingsrollen  
mit hausgemachter Asia-Sauce

# Suppe

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

TOM YAM / TOM KA GAI

ต้มยำไก่

**Pikante Kokosmilchsuppe**  
mit Zitronengras, Chili und Ingwer

**Wahlweise mit:**  
Schweizer Truthahnstreifen



**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 [gastronomie-vierwaldstättersee.ch](http://gastronomie-vierwaldstättersee.ch)





### Könnsch de Walti au?

Das traditionelle Können der Ürmetzg Altdorf macht unsere Lammprodukte zu Leckerbissen, die unsere Gäste immer wieder begeistern.

Mehr dazu auf [gastronomie-vierwaldstättersee.ch](http://gastronomie-vierwaldstättersee.ch)

# Hauptspeisen

Inmitten der Urner Alpen leben unsere Lämmer. Ihre Idylle wird nur alle paar Tage von einem Bauern unterbrochen, der 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.

## GAENG GARI MOO

แกงกะหรี่หมู

**Gelbes Curry mit Innerschweizer Schweinefleisch**

Kartoffeln und Silberzwiebeln



## GAENG LUK GAE

แกงลูกแกะ

**Rotes Curry mit Urner Alplamm** 

dazu asiatisches Mini-Gemüse



## GAENG KIOAW WAN

แกงเขียวหวานผัก

**Grünes Gemüse-Curry mit «plant based meat»**



Alle Currys werden mit Basmatireis und Krupuk (Kroepoek) serviert.

เสิร์ฟพร้อม ข้าว และข้าวเกรียบ

«PLANT BASED MEAT»  
WIE POULET, AUS PFLANZEN!  
LEBENSMITTEL AUS ERBSENPROTEIN  
100% VEGAN



# Live-Station

PAD THAI - AUS DEM WOK

ผัดไทย

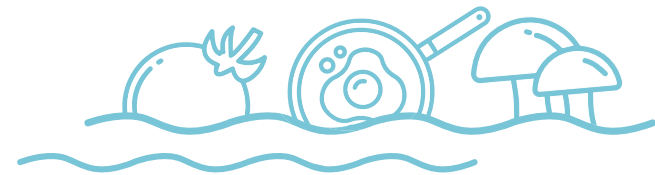
Thailändische Nudeln

**Orginal mit:**

Eden-Shrimps 🇨🇦, Knoblauch, Schalotten,  
Mungobohnensprossen, Limette,  
Schweizer Ei und gerösteten Erdnüssen

**Oder doch lieber vegetarisch mit:**

Tofu, Gotthard-Bio-Edelpilzen, Frühlingszwiebeln,  
Schweizer Ei und gerösteten Erdnüssen



In den Rotzloch-Höhlen in Stansstad auf den rund 1000 Quadratmetern Produktionsfläche, verteilt auf zwei Etagen, können pro Jahr bis zu 80 Tonnen Gotthard Bio-Edelpilze geerntet werden.



# Krönender Abschluss

## GLACE UND SORBETS AUS DER TRUHE

**Vanille, Café,  
Erdbeer und Zitrone**

## ZUSÄTZLICH AUF BESTELLUNG

**Sweet Sticky Rice mit Mangokompott**  
pro Portion CHF 6.40

## BRÄNDE UND GRAPPA

### **Original Pilatus-Brände**

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

### **La Bionda Grappa Ticinese**

40% 2cl 9.50



# Kulinarische Schifffahrten

Wer liebt es nicht, in eine herrlich weiche Tortilla zu beissen – gefüllt mit knackigem Salat, saftigem Fleisch und hausgemachten Saucen?

Lassen Sie sich auf dem Fajita-Schiff kulinarisch verwöhnen und geniessen Sie mexikanische Köstlichkeiten auf dem Vierwaldstättersee.

**Jetzt bequem online buchen  
unter [lakelucerne.ch](http://lakelucerne.ch).**

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





**gastronomie**

vierwaldstättersee

[www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch](http://www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch)