

Wine & Dine

Genuss mit allen Sinnen erleben.



gastronomie

vierwaldstättersee



Lassen Sie sich begeistern

Es gibt Stimmen, die behaupten, rund um den Vierwaldstättersee treffen die Vorzüge der ganzen Schweiz zusammen. Unrecht haben sie sicher nicht. Der See, die Berge, die Stadt sind für Einheimische wie Touristen einmalig. Eine vierte Erlebnisdimension bildet unsere Rundfahrt Wine & Dine.

Der Genuss steht bei uns immer im Vordergrund. Unsere Produkte sind frisch, unsere Partner kompetent, unser Angebot hausgemacht und regional. Der Kaffee stammt aus Ebikon, die Weine von den Hängen am Vierwaldstättersee und das Wasser kommt aus einer uralten Innerschweizer Quelle.

«Härkonft met Härzbluet» ist für uns nicht bloss ein Motto, sondern Teil der DNA. Das werden auch Sie spüren – bei jedem Bissen, den Sie heute Abend geniessen. Und mit jedem Schluck, den Sie sich gönnen.

Schön sind Sie mit uns an Bord!
Herzlich, Ihre Gastgeber

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





PILATUS

2'128.5 m. ü. M.

Sagen erzählen, dass früher in den Bergspalten Drachen hausten und der Berg ein Zuhause für Hexen und Zauberer bot.

SCHLOSS MEGGENHORN

Eine Gräfin aus Paris kaufte das **Schloss Meggenhorn** und liess nebenan eine kleine Kapelle bauen. Aus Dankbarkeit, dass sie sich von einer schweren Krankheit erholte, liess sie die 5.5 Meter hohe **Christusstatue** bauen, die man vom See aus bewundern kann.



RIGI

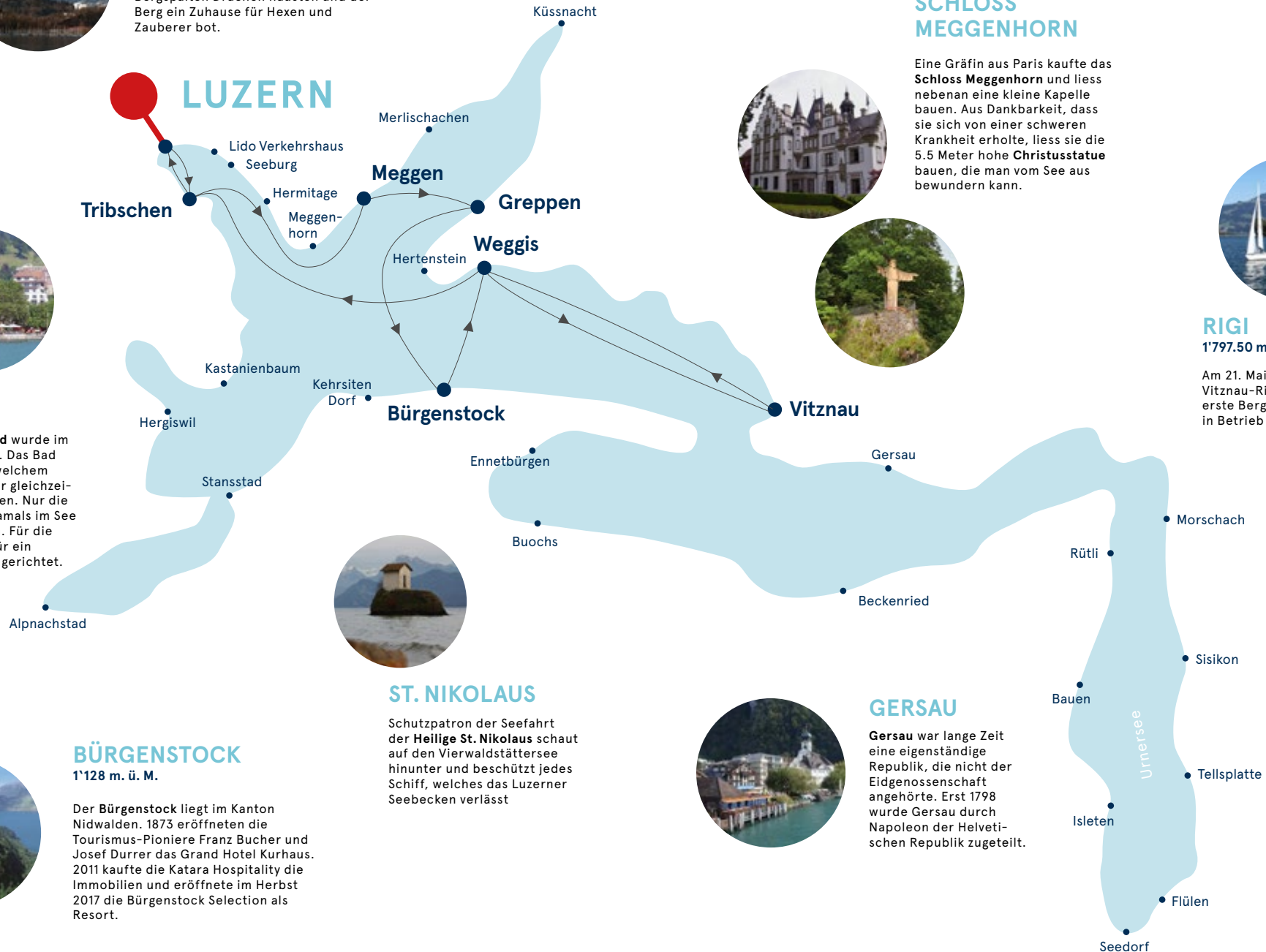
1'797.50 m. ü. M.

Am 21. Mai 1871 wurde die Vitznau-Rigi-Bahn als erste Bergbahn Europas in Betrieb genommen.



LIDO

Das **Lido Strandbad** wurde im Jahr 1919 eröffnet. Das Bad war das erste, in welchem Frauen und Männer gleichzeitig eingehen durften. Nur die Männer durften damals im See schwimmen gehen. Für die Damen wurde dafür ein Coiffeur-Salon eingerichtet.



BÜRGENSTOCK

1'128 m. ü. M.

Der **Bürgenstock** liegt im Kanton Nidwalden. 1873 eröffneten die Tourismus-Pioniere Franz Bucher und Josef Durrer das Grand Hotel Kurhaus. 2011 kaufte die Katara Hospitality die Immobilien und eröffnete im Herbst 2017 die Bürgenstock Selection als Resort.



ST. NIKOLAUS

Schutzpatron der Seefahrt der **Heilige St. Nikolaus** schaut auf den Vierwaldstättersee hinunter und beschützt jedes Schiff, welches das Luzerner Seebecken verlässt



GERSAU

Gersau war lange Zeit eine eigenständige Republik, die nicht der Eidgenossenschaft angehörte. Erst 1798 wurde Gersau durch Napoleon der Helvetischen Republik zugeteilt.

100%
MÜLLER-
THURGAU



Erfrischender Einstieg

Nur das Beste ist für uns gut genug. Darum kommt es vor, dass wir unser eigenes Produkt erfinden. Dies zusammen mit unseren Partnern, die voller Leidenschaft und mit Herzblut nach dem suchen, was unsere Gäste begeistert.


KLEIN ABER FEIN

Gefüllte Mini-Gipfeli

mit Frischkäsemousse und Innerschweizer
Kräuter-Landrauchschinken
mit Swiss Lachs-Tatar und Dill

Vegetarische Option:

Gefüllte Mini-Gipfeli

mit geräuchertem Rüebl und Kerbel
mit Sbrinz-Mousse und Bio-Werft-Honig 

IM GLAS

Müller & Thurgau AOC Luzern

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch

Fachmann Brunner setzt bei der Verarbeitung auf Moderne, Tradition und die hilfreichen Kräfte der Natur. So entstehen Weine mit viel Finesse und Eleganz.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

«Härkonft met Härzbluet»

Das 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.

ALPKÄSE UND ALPBUTTER VOM URNERBODEN

«Es hed, solang's hed»

Rund 1'200 Kühe weiden jeden Sommer auf dem Urnerboden, der grössten Schweizer Alp. Die würzigen Alpenkräuter auf den saftigen Weiden machen ihre Milch besonders genussvoll.

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



SWISS LACHS


Pure Alpine Salmon

Bei Lostallo, im wunderschönen Misox (GR) liegt die erste Lachsfarm der Schweiz. Hier wachsen die Lachse in frischem Bergwasser auf und es wird gänzlich auf Chemikalien und Antibiotika verzichtet. Dies ist möglich aufgrund der innovativen Kreislaufanlage, welche gleichzeitig Ressourcen spart und das Ökosystem kaum belastet.



BIO-WERFT-HONIG

Könnsch de Luki au?

Seit dem Frühling 2016 kreieren wir zusammen mit Luki und sechs Bienenvölkern unseren Bio-Weft-Honig. 

Die Vielfalt des Blütenangebots rund um die Werft sorgt für einen einmaligen, unverwechselbaren Honiggeschmack.

KÖNN SCH AU?

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



Wie degustiere ich richtig?

SCHRITT 1 – DAS AUGE

Halten Sie das gefüllte Weinglas gegen das weiße Tischtuch.
Jetzt können Sie beurteilen, ob der Wein klar oder trüb
ist. Mit dem Auge können Sie auch beurteilen, ob die
Oberfläche spiegelt. Senken Sie das Glas und beschreiben
Sie die Farbe.

SCHRITT 2 – DIE NASE

Die Nase ist das wichtigste Sinnesorgan bei der Weidegustation. Sie können nämlich die meisten Gerüche mit der Nase unterscheiden. Mit dem Riechen können Sie Aussagen zum Aroma, zum Traubencharakter sowie zur Intensität und Komplexität machen. Auch die meisten Weinfehler können Sie bereits mit der Nase erkennen.

SCHRITT 3 – DER MUND

Jetzt können Sie den ersten Schluck nehmen. Achten Sie darauf, dass Sie leicht schlürfen. Der Sauerstoff hilft dabei den Geschmack des Weines besser wahrzunehmen. Auch wichtig ist, dass Sie den Wein ca. 10 Sekunden auf der Zunge behalten. Auf der Zunge können wir streng genommen nur süß, sauer, bitter, salzig und umami herausschmecken. Aber sie kann uns auch mitteilen, wenn ein Wein viele Gerbstoffe (Tannine) enthält.

SCHRITT 4 – BEURTEILUNG

Nun folgt die Gesamtbeurteilung des Weines.
Sie schreiben dem Wein ein Grundcharakter zu, mit Adjektiven wie rustikal, wuchtig, kräftig, sanft, dezent und charmant... Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Kleines Hilfsmittel

**Die Weindegustation soll Ihnen Freude und Genuss bereiten
«De Gustibus non est disputandum» – über Geschmäcker ist
nicht zu streiten, nur Ihr persönliches Empfinden zählt!**





Zum Starten

AUF DEM TELLER

Kürbis-Panna Cotta

mit eingelegten Randen, Nüsslisalat und
gerösteten Kürbiskernen

dazu servieren wir:

Buure-Brötli mit gesalzener Alpbutter vom Urnerboden

IM GLAS

Biowein Solaris AOC Luzern

Sitenrain, Meggen

Ein eleganter Weisswein mit intensiven Aromen von
exotischen Früchten und Honig und die spürbare Süsse ergeben
eine konzentrierte Gaumenfülle. Die frische Säure harmonisiert
vorzüglich mit dem leichten Restzucker.



100%
SOLARIS



Bioweingut Sitenrain Meggen



Seit 2006 baut das Bioweingut Sitenrain auf dem Sitenrain in Meggen Reben an. Ein lebendiger Rebberg mit kräftigen, robusten Reben und einem gesunden Boden ist die Grundlage für feine Bio-Weine. Das Unternehmen hat sich auf den biologischen Weinbau mit Pilzwiderstandsfähigen Reben spezialisiert. Die resistenten PiWi Reben sind spezielle Rebsorten die eine natürliche Resistenz gegen die meisten Pilzkrankungen haben und so ohne Chemie und mit wenig Bodenbelastung auskommen.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:



SAGENUMWOBENES

Hohle Gasse

So heisst nicht nur der Ort, wo Wilhelm Tell den habsburgischen Landvogt Gessler erschossen hat. Der gleichnamige milde Weichkäse mit cremigem Kern veredelt bei uns verschiedene Gerichte und fehlt auf keiner Käseplatte.



LIEBER EIN BIER?

Urbräu – Das Bier der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees ist ein erfrischendes Lager mit mild-herbem Geschmack, eigens für uns in der Urschweiz gebraut von der Brauerei Rosengarten in Einsiedeln, Schwyz.

Kapitänskost

AUF DEM TELLER

Entrecôte vom Schweizer Rothirsch an dunklem Urbräu-Jus

mit Kartoffelgratin und Wirsing-Rüebli-Gemüse

Vegetarische Option:

Ravioli mit "Hohle Gasse"

dazu getrocknete Tomaten, Schweizer Baumnüsse
und Weissweinschaumsauce

IM GLAS

Pinot Noir AOC Luzern Weingut Kastanienbaum

Biologischer Säureabbau und leichte Filtration führt zu einem würzigen Pinot Noir mit rauchigen Noten und elegantem Ausklang. Der Wein wurde in Edelstahlbehältern und grossen Holzfässern gereift.

Zweigelt AOC Luzern Weingut Bisang, Altishofen/Dagmersellen

Der sanft-würzige Zweigelt wird aus kleinen Erträgen der besten Lagen produziert und reift 1 Jahr im Eichenfass. Kein Wunder ist dieser Wein mit dem dunklen Rot ein extrareicher Genuss für jeden Gaumen.

100%
PINOT NOIR



Weingut Kastanienbaum



Charakterstark seit 1981 - In unmittelbarer Nähe zum Vierwaldstättersee entstehen geradlinige und aromaintensive Weine. Das Team um das junge Winzer-Duo Kevin Studer und Denis Koch bewirtschaftet über sieben Hektaren an idyllischer Lage in Kastanienbaum, Horw. Insgesamt kultivieren sie acht Rebsorten, die Kellerei befindet sich in St. Niklausen, rund vier Kilometer vom Rebberg entfernt. Der Ausbau geschieht inahltanks oder in kleinen französischen Barriques.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

Weingut Bisang Altishofen/Dagmersellen



Könnst du Bisang au?

Kommt man von Dagmersellen auf die andere Talseite, Richtung Westen, liegt ein gelbes Gebäudeduo in den Rebbergen: Das Weingut Bisang mit den Bewohnern Inès und Thomas Bisang-Heller. Auf fünf Hektaren und vier Standorten wächst ihre reiche Sortenvielfalt heran. Das Ziel: Mit Erfahrung und Intuition die Eigenart, die Seele im Wein zu erhalten – modern, individuell und charmant.



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:

100%
ZWEIGELT



Für den Gluscht

AUF DEM TELLER

Crème vom Alpkäse vom Urnerboden
mit Zwetschgen-Chutney und Lozärner Birnenbrot

IM GLAS

Cuvée Pinotivo by Noel
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

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



Könnsch d'Bedeleräpler au?
Alpmilch von 1'200 frei weidenden Kühen, gelangt noch
kuhwarm in die Alpkäserei Urnerboden AG um dort zu
echtem Alpkäse verarbeitet zu werden. Auch die herrliche
Alpbutter kommt von den Alpen am Klausenpass.

PINOT NOIR
DIOLINOIR



Baumgartner Weinbau Tegerfelden



Könnst du Baumgartner sein?

Winzer aus Leidenschaft. Seit 2002 führen Lukas und Sandra ihr Weingut in 2. Generation. Die 3. Generation steht bereits in den Startlöchern und wird dereinst übernehmen. «Wir sind eine 'weinverrückte' Winzerfamilie». Die Liebe zum Wein, Offenheit für Neues und der Drang nach Innovation begleiten sie täglich und erfüllen unseren Alltag – ganz nach ihrem Motto «Eine Rebe weiter».



Auge:

Punkte:

Nase:

Mund:



Krönender Abschluss

AUF DEM TELLER

Zweierlei von der Schokolade
mit Kaffee-Rast-Sauce

IM GLAS

Edel-Likör
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden

Jungwinzer Noel, der jüngste Sohn der Baumgartners, keltert diesen Edel-Likör nach seinen eigenen Vorstellungen und nach klassischem Portweinverfahren aus auserlesenen Gamaret Trauben.



Erfrischendes aus der Zentralschweiz

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie.

KNUTWILER MINERALWASSER

Die Ursprünge von Knutwiler liegen 21 Meter unter der Erde in einem Ausläufer des Reussgletschers. Dort sammelt sich das Wasser seit hunderten von Jahren, wird harmonisch mineralisiert und steigt durch einen natürlichen Überdruck vollkommen selbstständig, perfekt geschützt durch eine 14 Meter dicke Lehmschicht an die Oberfläche.

Könnsch de Suti au?



RAST KAFFEE

Perfektion und Nachhaltigkeit: Diese Ambitionen lebt unser exklusiver Kaffee-Lieferant, die Gourmetrösterei Rast Kaffee.

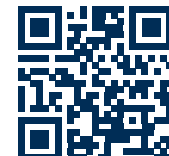
Das traditionsreiche Familienunternehmen röstet ihren Spitzenkaffee in Ebikon bei Luzern. Und ist zusammen mit uns dafür besorgt, dass der Kaffee in der Tasse den allerhöchsten Ansprüchen unserer Gäste genügt.

Könnsch d'Bea und d'Evy au?



KÖNNSCH AU?

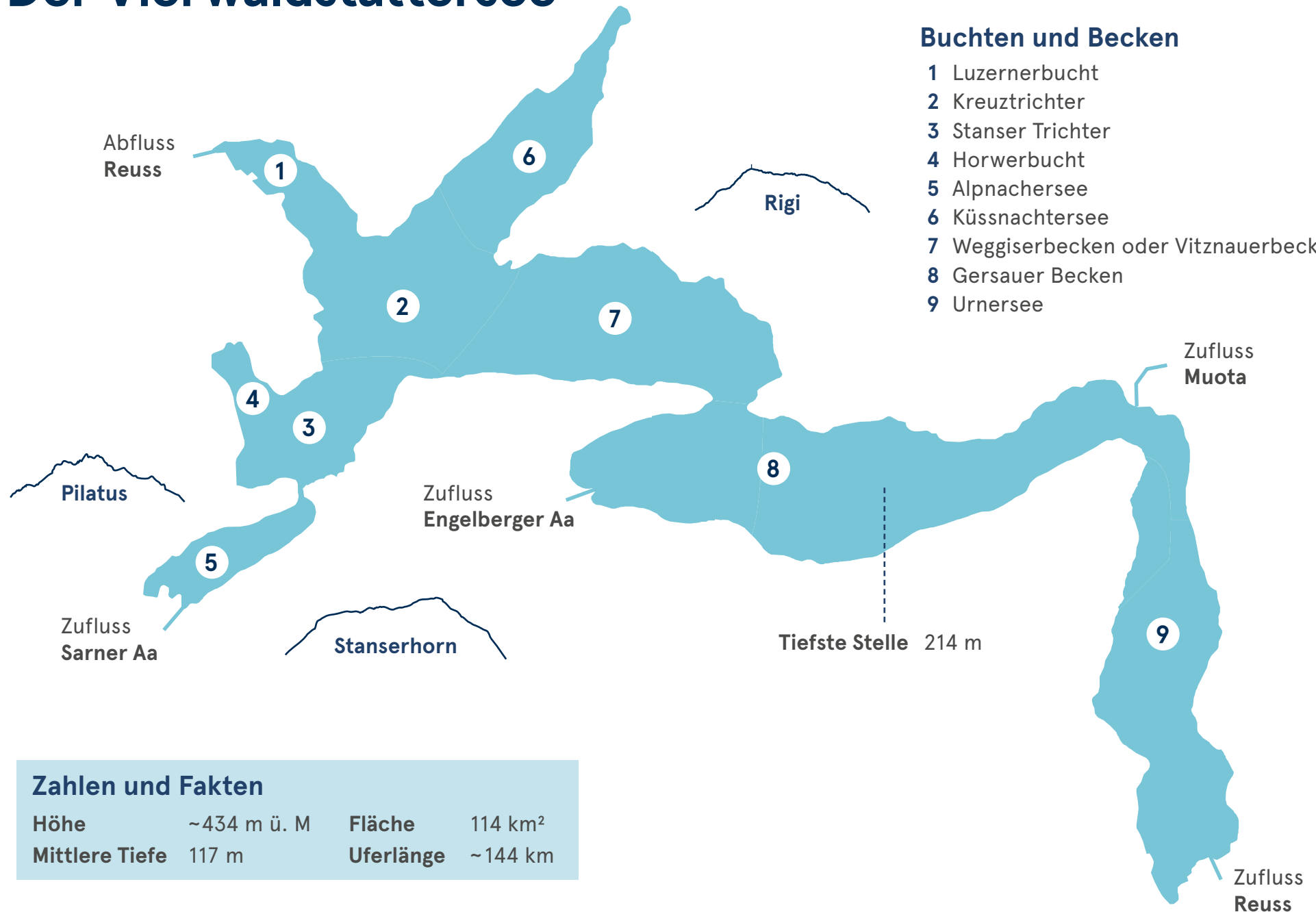
Erfahren Sie mehr über unsere Partner auf www.könnschau.ch



Der Vierwaldstättersee

Buchten und Becken

- 1 Luzernerbucht
- 2 Kreuztrichter
- 3 Stanser Trichter
- 4 Horwerbucht
- 5 Alpnachersee
- 6 Küssnachersee
- 7 Weggiserbecken oder Vitznauerbecken
- 8 Gersauer Becken
- 9 Urnersee



Zahlen und Fakten

Höhe	~434 m ü. M	Fläche	114 km ²
Mittlere Tiefe	117 m	Uferlänge	~144 km



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch