



gastronomie

vierwaldstättersee

Frühsommer 2020



Unsere Frühsommer-Empfehlung

Schweizer Tomaten-Mozzarella-Salat mit grünem Tomatenconfit und Basilikumöl	16.50
–	
Innerschweizer Schweinsfilet an Zitronen-Jus mit Gnocchi und Ofengemüse	34.50
–	
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Vanille und Beeren-Ragout	12.50
Als Menu	59.00

Offenwein passend dazu

Weisswein / Thracian Valley, Bulgarien

Chardonnay „Plan C“	1 dl	7.50
Produzent: Katarzyna Estate, White Soil	7.5 dl	52.00
Trauben: Chardonnay		





Unsere vegetarische Empfehlung

Schweizer Tomaten-Mozzarella-Salat mit grünem Tomatenconfit und Basilikumöl	16.50
–	
Gnocchi an Zitronen-Sauce mit Ofengemüse und gehobeltem Sbrinz	26.50
–	
Hausgemachte Crèmeschnitte mit Vanille und Beeren-Ragout	12.50
Als Menu	49.00

Offenwein passend dazu

Rotwein / Tessin, Schweiz

Merlot Ticino DOC	1 dl	8.00
Produzent: Delea Vini, Losone	7.5 dl	56.00
Trauben: Merlot		






Für den kleinen Hunger

Bunt gemischte Blattsalate 10.90
mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten,
gerösteten Kernen und Hausdressing

Hausgemachte Saisonsuppe 9.90

Sommersalate 16.50
mit Schweizer Ei, Rüeblistreifen, Cherrytomaten und Radieschen

ergänzt mit ASC-Rauchlachs  21.50

ergänzt mit Schweizer Schweinsfilet 28.50

Urner Wurst-Alpkäse-Salat 21.50

mit Schweizer Ei, Essiggurken, Radieschen,
eingelegten Zwiebeln und Cherrytomaten

**Urner Alpkäse, Obwaldner Trockenfleisch
und Nidwaldner Landjäger** 19.50

dazu Cornichons und Hausbrot

Hausgemachte Sandwiches

Urner Alpkäse 8.50

Schweizer Truthahnschinken 8.50

Nidwaldner Pastrami 9.50





Kapitänskost

Nidwaldner Hacktätschli	28.50
an Urbräu-Jus  mit Kartoffelstock und zweierlei Rüepli	
Urner Lammvoressen im Tavola Rosso  geschmort	34.50
mit Kartoffelstock und Ofengemüse	
MSC-Eglifilets im Backteig frittiert 	36.50
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	
Nidwaldner Pastrami mit Salatgarnitur	34.50
dazu Tartarsauce, eingelegte Zwiebeln und Pommes frites	
Kernser Magronen an Basilikumpesto	24.50
mit Cherrytomaten, Blattspinat und gehobeltem Sbrinz	



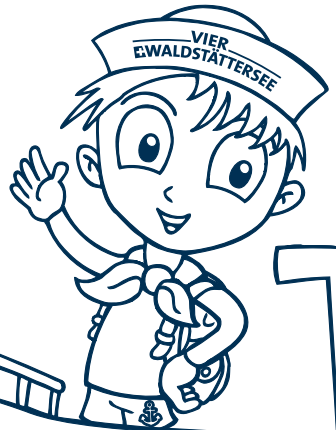


Für unsere kleinen Matrosen

Nik der Matrose empfiehlt

- Kleiner Salat..... CHF 4.50
- Pommes Frites mit Ketchup..... CHF 9.00
- Hacktätschli mit «Seeli»..... CHF 10.50

Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süßspeisen, Snacks und Glaces.



Weitere Infos über Nik den Matrosen findest du hier: www.lakelucerne.ch/nik-der-matrose



Kuchen und kleine Desserts

Hausgemachter Früchtekuchen mit Rahm	6.50 +2.00
Original Treichler Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	7.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème mit Rahm	7.50 +2.00
Holunder-Joghurt-Crème mit Limetten und Blaubeeren	9.50
Luzerner Birnenweggen-Mousse mit Schweizer Gala-Apfel	9.50



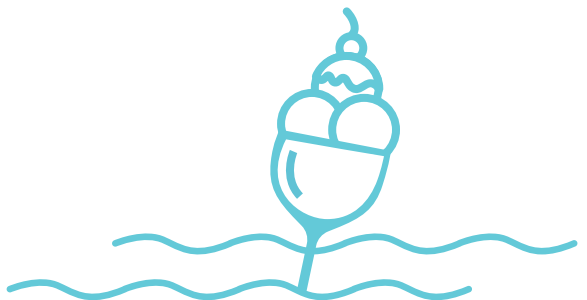


Coupes, Glaces und Sorbets

Coupe Dänemark mit Felchlin-Schokoladensauce	12.50
Vierwaldstättersee-Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Spirituosen nach Wahl (mit Alkohol)	13.50
Kugel Emmi-Glace oder Emmi-Sorbet Glace: Vanille, Schokolade-Brownie, Caramello und Mocca Sorbet: Limonen, Blutorange und Mango	3.60
	mit Rahm + 2.00

Eis am Stiel

Emmi Cornet (Schokolade, Vanille, Erdbeere)	3.70
Emmi Comella Crunchy Ice	3.00
Emmi Cafè Glace Becher	4.20
Scream Allmond	3.70
Pierrot Wassereis Magic	2.00



Kinder unter 12 Jahren erhalten bei uns einen Rabatt von 50% auf alle «à la carte»-Gerichte (kleinere Portionen). Ausgenommen sind Süssspeisen, Snacks und Glaces.

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. Unser Eglifilet stammt aus Russland, Polen oder Estland und der Rauchlachs stammt aus Norwegen.

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.

Dieses Angebot ist auf allen Kursen mit dem Messer-Gabel-Symbol (🍴) erhältlich.



Hauswein



Eigenprodukte



MSC / ASC - Zertifizierung