

Sonntags(z)morge- Schiff

Genuss mit allen Sinnen erleben.

g

gastronomie

vierwaldstättersee



SONNTAGS(Z)-
MORGE-SCHIFF

CHF 37.00

(Für Kinder 2-12 Jahre
CHF 3.00 pro Altersjahr)

Das Frühstück – die wichtigste Mahlzeit des Tages

Die Wahl des Frühstücks hängt von unseren persönlichen Vorlieben ab. Die einen mögen es traditionell mit Butterbrot und Konfitüre, andere deftig mit Rührei und Speck.

Vielleicht gehören Sie aber auch zu der Gruppe, die morgens nur einen Kaffee oder Orangensaft trinkt?
Zu welcher Gruppe gehören Sie?

«Koffein»

Ohne Kaffee oder Tee geht gar nichts...

«Deftig»

Ohne Frühstück läuft nichts! Dazu gehört Käse, Ei, Schinken und vieles mehr...

«Süss»


Am liebsten Zopf mit Honig oder Konfitüre, heisse Schokolade oder Kaffee mit Zucker...

«Gesundheitsbewusst»

Der beste Start in den Tag ist Müesli mit frischen Früchten und Vollkornbrot...

«Express»

Frühstück? Ein Glas Milch oder Orangensaft und eine Banane zum Mitnehmen reicht...

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. 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.



Getränke

RAST KAFFEE – Könnsch d’Bea und d’Evy au?

Unser Kaffee enthält nur sorgfältig von Hand geerntete Bohnen aus Costa Rica und Brasilien. Geröstet in Ebikon von der Gourmetrösterei Rast Kaffee.

Kaffee Crème, Espresso, Doppelter Espresso, Schale, Cappuccino, Latte Macchiato, heisse oder kalte Schokolade/Ovomaltine

L’ART DU THÉ – Könnsch d’Barbara au?

Mit viel Fingerspitzengefühl und modernster Technik werden in Ballwil verschiedenste Teeblätter verarbeitet und wärmen als erstklassige Tees deren Liebhaber.

English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Green Powder, Verveine und Symphonie de Fruits

RAMSEIER SUISSE AG

Die Obstsäfte aus 100 % Schweizer Früchten enthalten weder Kristallzucker-Zusatz noch künstlichen Süsstoff.

*Orangensaft, Apfelsaft und Feelgood-Saft
Schweizer Wasser mit Minze und Zitronen*



Als einer der ersten Gastronomen in der Schweiz haben wir die gesamte von Rast abgenommene Kaffee-Ernte der Surui Ureinwohner gekauft und so einen kleinen Beitrag zum Erhalt des Regenwaldes geleistet.

KÖNNSCH AU?

Mehr Informationen
dazu auf

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



MARGARINE?

Wir versuchen wo möglich, auf Palmöl zu verzichten, daher gibt es keine Margarine bei uns auf dem Buffet.

Brote und Aufstriche

Bäckerei Hänggi – Könsch de Damian au?

Unser Hausbrot wird mit viel Liebe von Hand gedreht, was dem Brot einen einzigartigen Charakter verleiht. Für ihre Produkte verwendet die Bäckerei Hänggi erstklassige und natürliche Rohstoffe aus der Region.

Tavolago Zwirbelbrot

Bäckerei und Konditorei Heini – Könsch de Hans au?

Schon 1957 war Heini Lieferant der «Schiffsgastronomie Vierwaldstättersee», also unsere Vorgängerin. Die Partnerschaft wurde mit Freude weitergeführt.

Ebenso wie wir achtet HEINI darauf, seine Zutaten von so nah als möglich zu beziehen und berücksichtigt daher weitgehend Hersteller aus der Region Luzern.

Tavolago-Croissant, Vollkorn-Gipfeli, Ur-Dinkelbrot, Schwarzer Peter, Butterzopf, diverse Brötchen und Knäckebrot

Urner Boden Alpkäserei – Könsch de Bedeleräpller au?

Buttergenuss direkt von der Urner Alp. 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. Die **Urner Alp-Butter** ist eine typische Saisonspezialität.

«Es hed, solang's hed»

Imkerei Reussegg – Könsch de Luki au?

Seit dem Frühling 2016 kreieren wir zusammen mit sechs Bienenvölkern unseren **Werft-Honig**. Die Vielfalt des Blütenangebots rund um die Werft sorgt für einen einmaligen, unverwechselbaren Honig-Geschmack.

Überzeugen Sie selbst von dem flüssigen Gold!

Schenk Konfitüren + Sirup GmbH

Unsere Konfitüren werden in Root mit Liebe und Sorgfalt in einem kleinen Familienbetrieb, ganz ohne künstliche Aroma- und Farbstoffe, hergestellt.

Zweierlei Erdbeer, Aprikose und Zwetschge

Fleisch, Käse & Eier

Metzgerei Gabriel – Könnsch de Gäbu au?

Hier geht's um die Wurst, aber nicht nur. Seit über 100 Jahren ist ausgesuchtes Fleisch von der Metzgerei Gabriel sehr gefragt. Rund 30 Mitarbeitende im eigenen Schlacht- und Kühlhaus in Wolfenschiessen (NW) bereiten jedes Jahr etwa 20 Tonnen Fleisch für unsere Gäste vor.

Obwaldner Trockenfleisch, Nidwaldner Salami, Schweizer Truthahnschinken sowie Rohessspeck und Innerschweizer Aufschnitt

Alles Käse oder was?

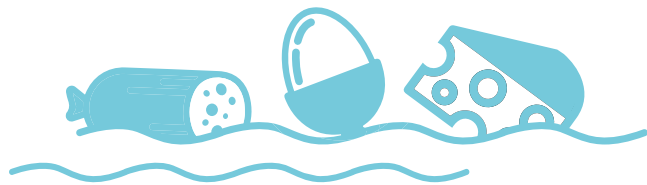
Im Gegensatz zu Bergkäse, der während des ganzen Jahres in den Dorfkäsereien hergestellt wird, ist der Alpkäse vom Urnerboden eine Spezialität, die nur entsteht, während das Vieh in der weitläufigen, offenen Landschaft des Hochtals zwischen Uri und Glarus gesümmert wird.

Urner Alpkäse, Schweizer Brie und Hohle Gasse

Glückliche Hühner legen die besten Eier

Eier sind die Alleskönner in der Küche und dürfen auf keinem Frühstückstisch fehlen. Bei uns liegen Sie im Stroh auf dem Buffet.

Gekochte Eier von freilaufendem Schweizer Geflügel



LAKTOSE- UND
GLUTENFREI
GEWÜNSCHT?

Haben Sie unsere
Speziallecke auf
dem Buffet
gesehen?

Joghurt, Flocken und Nüsse

Welches Müesli ist das Beste?

Mit einem leckeren Müesli starten Sie optimal in den Tag. Bei uns können Sie ihre eigene Müesli-Bowl mit Emmi Joghurt oder Schweizer Milch zusammenstellen. Je nach Tagesform mit Kernen, Nüssen, Dörrfrüchten oder Beerenkompott.

Kellogg's Cornflakes, Haferflocken, Choco Crunch + Bits und Bio-Familia Fit-Mischung, Mandeln, Haselnüsse und Baumnüsse, Sonnenblumenkerne, Sesam und Kürbiskerne, Aprikosen, Zwetschgen, Apfelringe und Rosinen, Hausgemachtes Beerenkompott

Früchte und Gemüse

Warum Gemüse und Früchte?

Diese Lebensmittel sind auf natürliche Weise entstanden und kommen ohne industrielle Verarbeitungsschritte aus. Sie tragen dazu bei, dass der Körper überhaupt in der Lage ist, seine Funktion ordnungsgemäss zu erfüllen.

Ausserdem unterstützen sie das Immunsystem und schützen uns vor Krankheiten.

*Die Klassiker: Bananen, Äpfel und Birnen
Unsere Vitaminbomben: Ananas, Kiwi und Orangen
Rohes aus dem Garten: Gurken, Peperoni, Rübli, Zucchetti, Kohlrabi und Cherrytomaten am Zweig
Gesund: Hüttenkäse*

Warme Speisen

100% Schweiz

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Die Gerichte auf der Karte sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten. So stammen das Fleisch und die Eier immer aus der Schweiz und aus freier Bodenhaltung.

Unsere zwei Eierspeisen werden in unserer Kombüse für Sie frisch zubereitet:

Spiegelei mit Kräutern und/oder Tomaten

6.50

mit Gotthard Bio-Edelpilzen

+3.00

Rührei mit Kräutern und/oder Tomaten

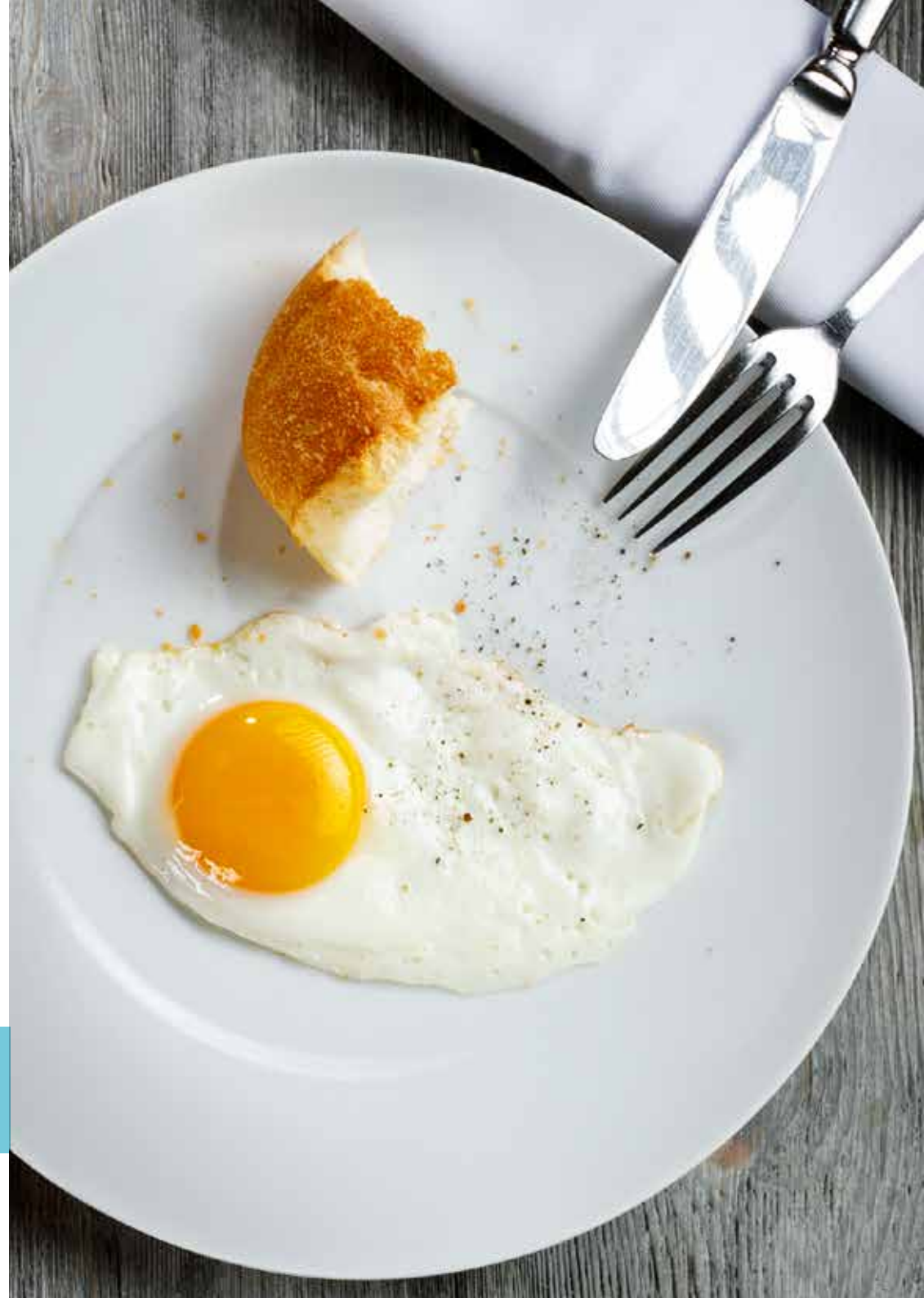
6.50

mit Gotthard Bio-Edelpilzen

+3.00

Portion Innerschweizer Speck

+3.00



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.

Lust auf mehr?

Villa Bagnolo, Castrocaro, Italien – Könnsch de Vito au?

Direkt aus den sonnigen Reblagen der Villa Bagnolo, Emilia Romagna.
Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note.

uuuii Spumante Pericoloso

Trauben: Pignoletto, Rebola, Albana, Trebbiano

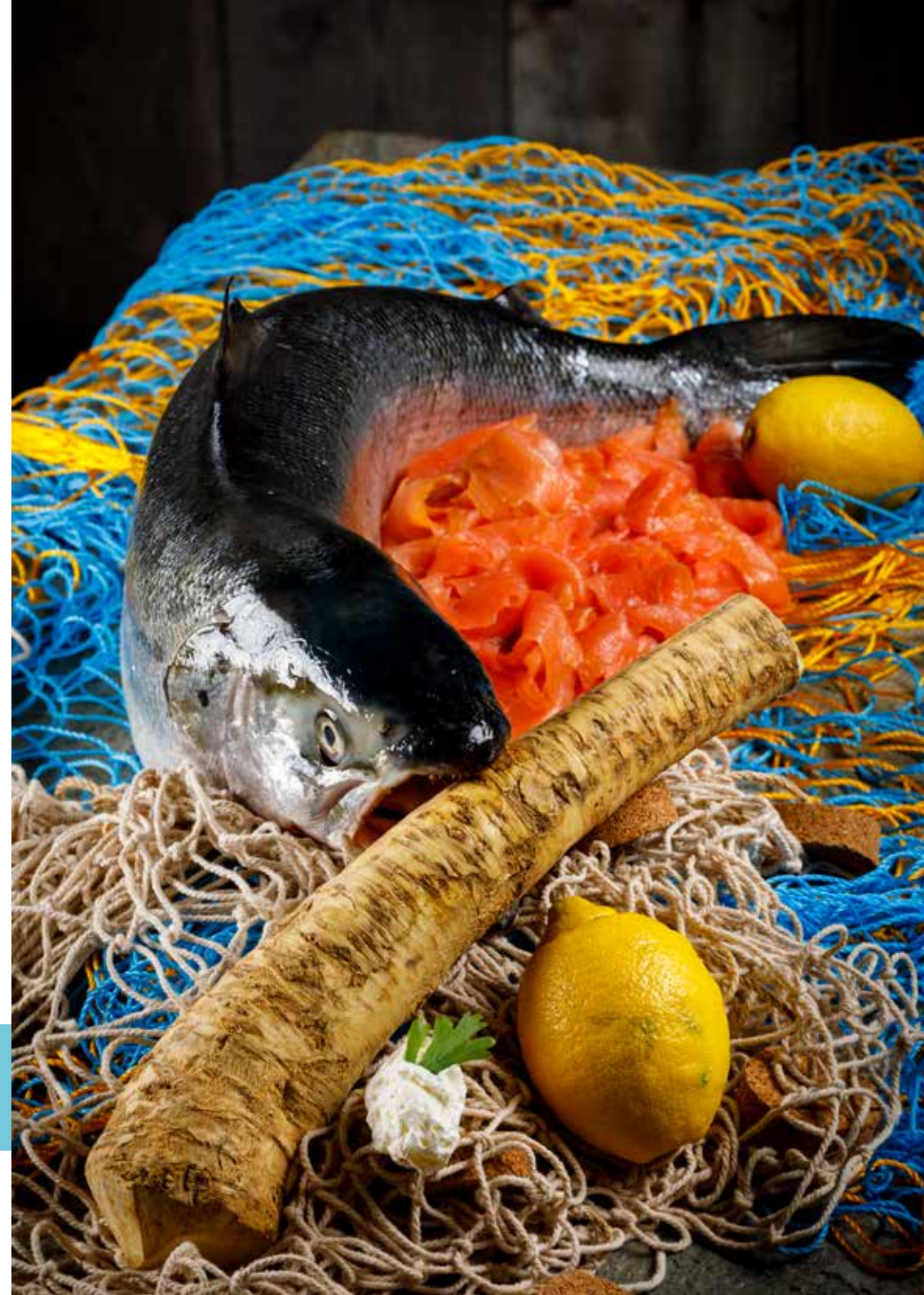
1dl 9.00
7.5dl 59.00

ASC oder MSC?

Nur das Beste ist für uns gut genug. Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche. Daher sind unsere Fische, wenn möglich, aus der Region und wenn nicht, sind sie wie unsere Meeresfrüchte MSC/ASC zertifiziert.

ASC-Rauchlachs  aus Norwegen mit Meerrettich und Dill-Senf-Sauce

11.50



MSC = Nachhaltiger, wild gefangener Fisch

ASC = verantwortungsvolle Fischzucht



Brunch-Schiff

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen, dazu einen feinen Kaffee und sich Zeitlassen – das ist Sonntag.

PRO PERSON
CHF 52.00

(Für Kinder 2-12 Jahre
CHF 3.00 pro Altersjahr)



Brunch-Dampfer

Auch wenn's nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Dampferfahrten machen jeden Sonntag zum Festtag!

PRO PERSON
CHF 62.00

(Für Kinder 2-12 Jahre
CHF 3.00 pro Altersjahr)





Kulinarische Schifffahrten

Jedes Jahr gibt es spannende und innovative kulinarische Schifffahrten. Lassen Sie sich zum Beispiel auf dem «Worldfood-Schiff» von Köstlichkeiten aus aller Welt verwöhnen.

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



gastronomie

vierwaldstättersee

www.gastronomie-vierwaldstaettersee.ch