

Extra Genuss

2025/2026



gastronomie
vierwaldstättersee



Gastronomie Vierwaldstättersee

Einfach, ehrlich und mit frischen Produkten von hier – das ist unsere Philosophie. Die Gerichte auf der Speisekarte sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten. So stammt das Fleisch immer aus der Schweiz: Die Lämmer leben auf der Göschener Alp und die Truten werden von der Familie Muheim in Greppen aufgezogen.

Unsere Partner werden sorgfältig ausgewählt und teilen unsere hohen Qualitätsansprüche. Gemeinsam kreieren wir Eigenprodukte, welche innovativ sind und unsere Gäste überzeugen. So wird das Urbräu  eigens in Einsiedeln für Tavolago gebraut und der Cuvée Blanche  unser Hauswein, wird durch den Zentralschweizer Winzer Stefan Kümin assembliert.

Extra Genuss

Nachfolgend präsentieren wir unsere kulinarischen Köstlichkeiten für Ihre Schiffsmiete auf dem Vierwaldstättersee. Die Angebote sind für Gesellschaften ab 20 Personen konzipiert und sollen Ihnen als Inspiration für eine mögliche Verpflegung dienen. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch für kleinere Gesellschaften ein passendes Angebot oder erfüllen individuelle kulinarische Wünsche.



Inhaltsverzeichnis

6 ~ Härkonft met Härzbluet

9 ~ Apéro

17 ~ Bankett

33 ~ Buffets und Foodstationen

49 ~ Getränke

59 ~ Allgemeine
Geschäftsbedingungen

61 ~ Kulinarische Schifffahrten



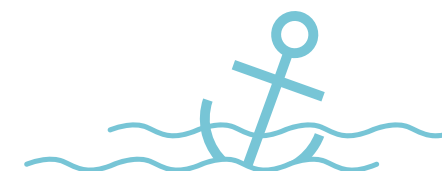


Härkonft met Härzbluet

Leidenschaftliche Macher, innovative Denker und engagierte «Mitarbeiter». So sind unsere Partner. Wir wählen sie sorgfältig aus, damit wir unsere Gäste immer wieder mit hochstehenden Produkten begeistern können – auch unter nicht immer ganz einfachen logistischen Gegebenheiten.

«Härkonft met Härzbluet» 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. Und Produkte können nur ausgezeichnet sein, wenn die **Menschen**, die sie züchten und verarbeiten, mit **Freude und Leidenschaft** bei der Arbeit sind.

Alle unsere Lieferanten und weitere Informationen zu ihnen finden Sie unter gastronomie-vierwaldstättersee.ch



Könnsch au?



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

Apéro

10 ~ Kleine Häppchen

Wählen Sie verschiedene kalte und warme Köstlichkeiten und kreieren Sie Ihren eigenen Apéro oder Apéro Riche.

12 ~ Süßes und Salziges

Mit einer köstlichen kleinen Versuchung startet die Schifffahrt optimal.

14 ~ Köstlichkeiten für Zwischendurch

Auch für den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten.

16 ~ Von Apéro Riche bis Dinner

Stellen Sie aus unserem vielfältigen Angebot ihr eigenes Apéro Riche oder Dinner zusammen. Die Mischung aus servierten Speisen und Buffets eignet sich hervorragend für ungezwungene Anlässe mit viel Networkingpotenzial.



Kleine Häppchen

BELEGTE MINI-SOFTBÖDELI (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Rindstatar mit Kapern und Eigelbcrème	pro Stück	4.70
Friskäsémousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	4.90
ASC-Rauchlachs 🐟 und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig 🍯	pro Stück	4.90
Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.50
Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.20

GEFÜLLTE TARTELETTES (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Rindstatar und Kapern	pro Stück	5.50
ASC-Rauchlachs 🐟 mit Dill	pro Stück	5.50
Geräucherte Rüeblī und Kerbel	pro Stück	5.20
Friskäsémousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	5.30
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto	pro Stück	5.20
Randenhummus und frittierte Petersilie	pro Stück	5.20

MINI-SPIESSLI (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Tomaten und Schweizer Mozzarella	pro Stück	6.50
Nidwaldner Landjäger und Essiggemüse	pro Stück	6.50
Alpkäse vom Urnerboden und Dörraprikosen	pro Stück	6.50
Zweierlei Peperoni und Nidwaldner Pastrami	pro Stück	6.50
Innerschweizer Kräuterspeck und getrocknete Tomaten	pro Stück	6.50

GEFÜLLTE BUCHWEIZEN-CRÊPES (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

ASC-Rauchlachs 🐟 und Meerrettich	pro Stück	4.70
Rotes Tomaten-Pesto und Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Sbrinz-Mousse und Dörraprikosen	pro Stück	4.50
Hummus und eingelegte Rüeblī	pro Stück	4.50

GEFÜLLTE MINI-GIPFELI (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Friskäsémousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	6.70
ASC-Rauchlachs 🐟 mit Dill	pro Stück	6.90
Geräucherte Rüeblī	pro Stück	6.50
Hausgemachtes Sbrinzmousse	pro Stück	6.50

VEGANE GURKENSCHNITTEN (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.70
Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.50
Hummus und frittierte Petersilie	pro Stück	4.50

WARMER HÄPPCHEN

Saisonsuppe in der Espressotasse (Mindestbestellmenge 20 Portionen)	pro Portion	5.00
Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden	
März-April	Grüne Kräutersuppe	
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe	
Juli-August	Tomatensuppe	
September-Oktober	Kürbissuppe	
November-Dezember	Weissweinsuppe	

XL-Pinsas (Richtmenge 6-8 Personen pro Stück)

Tomaten und Mozzarella	pro Stück	23.50
Schinken	pro Stück	24.50

Diverse warme Häppchen (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)

Mini-Pocket-Pie Beef	pro Stück	4.50
Mini-Pocket-Pie Feta	pro Stück	4.20
Spinat-Falafel-Bällchen	pro Stück	3.70
Süßkartoffel-Falafel-Bällchen	pro Stück	3.70

Warme Häppchen

Dreierlei Falafel-Bällchen (Randen, Spinat und Süßkartoffel) mit Zitronen-Minz-Joghurt	15 Stück	52.00
Nidwaldner Mini-Hacktätschli mit hausgemachter BBQ-Sauce	10 Stück	55.00
Schweizer Poulet-Spiessli mit Erdnusssauce	10 Stück	65.00
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit hausgemachter Asiasauce	10 Stück	52.00
Jalapeños-Coxinha mit Zitronen-Minz-Joghurt	8 Stück	45.00
Gebackene Champignons mit Knoblauchsauce	10 Stück	40.00



Information

Unsere Häppchen werden auf Platten oder im Chafing Dish angerichtet und auf Buffets präsentiert.

Süsses und Salziges

SALZIGE SNACKS IM EINMACHGLAS (Richtmenge 4 Personen pro Glas)

Geröstete Mandeln		
mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.50
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.50
Nidwaldner Landjäger	pro Portion	9.50
Sbrinz-Möckli	pro Portion	7.50
Grüne Oliven	pro Portion	10.50
Brotwürfel dazu:	pro Portion	+2.00
Nachos mit Zitronen-Minz-Joghurt	pro Portion	9.50

SÜSSE APÉRO-KÖSTLICHKEITEN

Saisonale Früchtekuchenwürfel	48 Stück	89.00
Farbige Mini-Macarons (FR)	12 Stück	40.00
Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer		
Zweierlei Mini-Muffins (FR)	10 Stück	35.00
Schokolade und Zitrone		
Brownies (FR)	10 Stück	45.00
Farbige Mini-Donuts (FR)	10 Stück	37.00



Köstlichkeiten für Zwischendurch

INNERSCHWEIZER PLATTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Platte)

Innerschweizer Fleischplatte pro Platte 72.00
Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Innerschweizer Rohessspeck, Aufschnitt und Cornichons, dazu servieren wir Hausbrot

Innerschweizer Käseplatte pro Platte 70.00
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse»
Dörraprikosen und Nüsse dazu servieren wir grüne Oliven und Hausbrot

Innerschweizer Spezialitäten-Platte pro Platte 76.00
Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», dazu servieren wir grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot

INNERSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN (Richtmenge 2-4 Personen pro Portion)

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Pastrami pro Portion 24.50
dazu Cornichons und Hausbrot

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse» pro Portion 19.50
dazu grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot

VEGETARISCHES IM WECKGLAS

Rohe Gemüsestängel pro Portion 16.50
dazu 1 Sauce, wahlweise:
Curry-Mayonnaise, Cocktailsauce, Zitronen-Minz-Joghurt oder Hummus



Von Apéro Riche bis Dinner

Die Food-Stationen können nur in Kombination mit Vorspeisen und Süssspeisen bestellt werden und müssen für die gesamte Personenzahl bestellt werden. Das Angebot bezieht sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden. Weitere Stunden werden gegen Aufpreis angeboten.

ZUM STARTEN AUF DEN TISCHEN IN WECKGLÄSERN

Urner Wurst-Alpkäse-Salat	6.50
mit Schweizer Ei	
Frischkäsemousse	6.50
mit getrockneten Cherrytomaten und Sbrinz-Chip	
Mini Poulet-Poke-Bowl	8.00
Quinoa, Gurken, Mandeln, Ananas, Schweizer Pouletbrust mit Asiasauce	
Mini Poke-Bowl	7.00
Quinoa, Tomaten, Ananas, Sesam, Tofu und Asiasauce	
Geräucherte Forelle aus der Schweiz	7.50
mit Meerrettichmousse und Gurken	
ASC-Rauchlachstatar	7.50
mit Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig	
Schweizer Rindstatar	8.50
mit eingelegten Zwiebeln und Kapern	
Veganes Tatar von Bohnen und Randen	7.50
mit eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern	

HAUSGEMACHTE SAISONSUPPE FLYING SERVIERT	5.00
Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden
März-April	Grüne Kräutersuppe
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe
Juli-August	Tomatensuppe
September-Oktober	Kürbissuppe
November-Dezember	Weissweinsuppe

MINDESTBESTELLMENGEN FÜR APÉRO RICHE (KLEIN)	Richtpreis	70.00
3 Vorspeisen, 2 Stationen, 2 Süssspeisen		
MINDESTBESTELLMENGEN FÜR APÉRO RICHE (GROSS)	Richtpreis	95.00
3 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Stationen, 2 Süssspeisen		
MINDESTBESTELLMENGEN FÜR DINNER	Richtpreis	120.00
3 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Stationen, 3 Süssspeisen		

WARME SPEISEN AB FOODSTATIONEN

Caesar-Salat	25.00
mit wahlweise Eden-Shrimps, Schweizer Truthahnstreifen oder «planted chicken»	
Schweizer Würste	20.00
Klassische Cervelat, Urner Lammmerguez, Geflügel-Cippolata und Rotegg Schüblig mit Kartoffelsalat und zweierlei Senf	
Äplermagronen mit Alpkäse vom Urnerboden	20.00
dazu wahlweise eingelegte Apfelschnitze, Röstzwiebeln und Innerschweizer Speck	
Weissweinsrisotto	30.00
mit diversen Beilagen zum selber zusammenstellen	
Mini-Soft-Tacos	30.00
mit klassischem Chili con Carne und veganer Hackfleischfüllung Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Mais, Chili und Peperonistreifen	
Zweierlei Curry	30.00
Grünes Gemüse-Curry und rotes Curry mit Schweizer Poulet dazu Basmatireis und Kroepoek	
Innerschweizer Roastbeef	35.00
mit Senf-Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	

SÜSSES AB BUFFET UND SERVIERT

Farbige Mini-Macarons (FR)	12 Stück	40.00
Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer		
Zweierlei Mini-Muffins (FR)	10 Stück	35.00
Schokolade und Zitrone		
Brownies (FR)	10 Stück	45.00
Farbige Mini-Donuts (FR)	10 Stück	37.00

IN WECKGLÄSERN

Gebrannte Crème	7.50
mit Meringues-Streuseln und Rahm	
Hausgemachtes Schokoladenmousse	7.50
mit Schweizer Gala-Apfel	
Veganer Kokos-Chia-Pudding	7.50
mit saisonalem Früchtekompott	

Bankett

20 ~ Saisonale Menu-Empfehlungen

Unsere Empfehlungen sind frisch und saisonal zubereitet aus regionalen Produkten.

26 ~ Bankett-Empfehlungen

Stellen Sie sich aus unseren klassischen Gerichten Ihr persönliches Menu zusammen.

29 ~ Angebot auf Motorschiffen ohne Küche

Auf den Schiffen ohne Kücheninfrastruktur wird aus Qualitätsgründen ein reduziertes Angebot offeriert.

30 ~ Angebot auf eMS Rütli

Auf unserem kleinsten Schiff eMS Rütli servieren wir aus Qualitätsgründen ein reduziertes Angebot.



Unsere saisonalen Menu-Empfehlungen

FRÜHLING 18.04.2025 - 23.05.2025

Unsere Frühlings-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Hausgemachtes Bärlauchmousse mit grünen Spargeln dazu Radieschen und Frühlingssalate mit einer Kräutervinaigrette		16.50
ASC-Lachs 🇨🇭 auf Burrata-Ravioli mit Sauce Hollandaise und Kefen		36.50
Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 🇨🇭		12.50

Unsere vegetarische Frühlings-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Hausgemachtes Bärlauchmousse mit grünen Spargeln dazu Radieschen und Frühlingssalate mit einer Kräutervinaigrette		16.50
Burrata-Ravioli mit getrockneten Tomaten, Gotthard-Bio-Edelpilzen, Kefen und Sbrinz-Spänen		29.50
Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleglace und Bio-Werft-Honig 🇨🇭		12.50

FRÜHSOMMER 24.05.2025 - 13.07.2025

Unsere Frühsommer-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Randenhummus mit abgeflämmtem Dallenwiler Geisskäse dazu Salatgarnitur und geröstete Kerne		16.50
Greppener Truthahn-Ragout an Rotweinsauce mit Wildreis und zweifarbiger Peperonata		36.50
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu		12.50

Unsere vegetarische Frühsommer-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Randenhummus mit abgeflämmtem Dallenwiler Geisskäse dazu Salatgarnitur und geröstete Kerne		16.50
Ragout von «Green Mountain Beef-Chunks» an Rotweinsauce mit Wildreis und zweifarbiger Peperonata		29.50
Hausgemachtes Erdbeer-Tiramisu		12.50

SPÄTSOMMER 14.07.2025 - 07.09.2025

Unsere Spätsommer-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Bunter Tomaten-Melonensalat mit Schweizer Mozzarella dazu Balsamicodressing		16.50
Innerschweizer Schweinsfilet mit Zitronen-Basilikum-Sauce dazu Gnocchi und Zucchetti		36.50
Hausgemachtes Quark-Mousse mit Bio-Werft-Honig 🇨🇭 und Aprikosen-Kompott		12.50

Unsere vegetarische Spätsommer-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Bunter Tomaten-Melonensalat mit Schweizer Mozzarella dazu Balsamicodressing		16.50
Gnocchi mit Zitronen-Basilikum-Sauce dazu Baumnüsse, Zucchetti und Sbrinz-Späne		29.50
Hausgemachtes Quark-Mousse mit Bio-Werft-Honig 🇨🇭 und Aprikosen-Kompott		12.50

HERBST 08.09.2025 - 19.10.2025

Unsere Herbst-Empfehlung	komplettes Menu	62.00
Kürbis-Panna Cotta mit eingelegten Randen dazu Nüsslissalat und geröstete Kürbiskerne		16.50
Schweizer Pouletgeschnetzeltes mit Gotthard-Bio-Edelpilz-Rahmsauce dazu Röstigalekten und Wirsing-Rüebli-Gemüse		36.50
Gebrannte Crème mit Meringues-Streuseln und Rahm		12.50

Unsere vegetarische Herbst-Empfehlung	komplettes Menu	52.00
Kürbis-Panna Cotta mit eingelegten Randen dazu Nüsslissalat und geröstete Kürbiskerne		16.50
Kernser Urdinkel-Teigwaren mit Alpkäse-Sauce vom Urnerboden dazu Gotthard-Bio-Edelpilze, Wirsing und Karottensteifen		29.50
Gebrannte Crème mit Meringues-Streuseln und Rahm		12.50

WINTER 20.10.2025- 17.04.2026

Unsere Winter-Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe
mit Innerschweizer Trockenfleisch

«Suure Mocke» mit Urbräu-Jus 
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

Zweierlei von der Schokolade
mit Kaffee-Rast-Sauce

komplettes Menu 62.00

14.50

36.50

12.50

Unsere vegetarische Winter-Empfehlung

Hausgemachte Weissweinsuppe
mit Brotcroûtons

Veganes Hackstättchli vom Beyond Meat mit Urbräu-Jus 
dazu Kartoffelstock und geschmortes Wurzelgemüse

komplettes Menu 52.00

10.50

29.50

12.50





Bankett-Empfehlungen: Vorspeisen

KALTE VORSPEISEN

Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	12.50
Tomaten und Schweizer Mozzarella mit Rucolasalat und Balsamicodressing	17.50
«Vitello Forello» Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln	22.50
Tatar von norwegischem ASC-Rauchlachs  auf Randencarpaccio mit Limetten-Vinaigrette und frischem Meerrettich	21.50
Veganes Tatar von Bohnen und Randen auf Selleriecarpaccio mit roten Zwiebeln und Senfkörnern	17.50

SAISONSUPPEN

Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden	10.50
März-April	Grüne Kräutersuppe	
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe	
Juli-August	Tomatensuppe	
September-Oktober	Kürbissuppe	
November-Dezember	Weissweinsuppe	

Hauptspeisen

FLEISCHGERICHTE	
Innerschweizer Rindsfilet am Stück gebraten an Kräuter-Jus mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse	64.00
Innerschweizer Rindsentrecôte am Stück gebraten an Sauce béarnaise mit gebackenen Kartoffelwürfeln und Broccoli	52.00
Innerschweizer Kalbsrücken gebraten an Urbräu-Jus 	59.00
mit cremigem Maisgriess und zweierlei Rüebli	
Uerner Lammnüssli  «Provençale»	41.50
an dunklem Kräuter-Jus mit Kartoffelgratin und grilliertem Gemüse	
Rotes Curry vom Urner Alplamm 	37.00
mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis	
Schweizer Pouletbrust an Thymian-Jus	34.50
mit Wildreis und Zucchetti	
Innerschweizer Schweinsfilet an Senf-Hollandaise-Sauce mit Kartoffelgratin und Ratatouille-Gemüse	39.50
Nidwaldner Hacktättschli an Urbräu-Jus 	28.50
mit Kartoffelstock und zweierlei Rüebli	
Klassisches Lozärner Chügelipastetli mit Innerschweizer Kalb Brätchügeli, Champignons und Rosinen dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüebli	38.50
VEGETARISCHE GERICHTE	
Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden	26.50
dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitzen	
Pastetli mit Gotthard-Bio-Edelpilzen, Spinat und Erbsen	32.50
dazu servieren wir Wildreis und zweierlei Rüebli	
VEGANE GERICHTE	
Veganes Hacktättschli vom Beyond Meat	29.50
an BBQ-Sauce mit Rosmarinkartoffeln und zweierlei Rüebli	
Rotes Kichererbsen-Curry	27.50
mit Asiagemüse, Koriander und Basmatireis	
Veganes Ghackets mit Kernser UrDinkel-Teigwaren	28.50
dazu Apfelschnitze	
Dreierlei Falafel-Bällchen (Randen, Spinat und Süsskartoffeln)	26.50
mit Wildreis und Zitronen-Minz-Joghurt	
FISCHGERICHTE	
Gebratener MSC-Zander  «Lozärner Art»	33.50
mit Salzkartoffeln, Tomaten und Spinat	
Gebratene Eden Shrimps  auf Zucchetti	36.50
mit Kräuterfrischkäse und Weissweinrisotto	

Süssspeisen

SÜSSSPEISEN	
Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	8.50
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème	8.00
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott	7.50
Frische Fruchtwürfel mit Holunderblütensirup und Zitronensorbet	12.50
Coupe Colonel	13.50





Angebot auf Motorschiffen ohne Küche

Auf den Schiffen ohne Kücheninfrastruktur (MS Titlis und MS Saphir) können wir aus Qualitätsgründen lediglich untenstehendes Angebot anbieten.

VORSPEISEN SERVIERT

Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroûtons, Rüeblistreifen, Cherrytomaten, gerösteten Kernen und Hausdressing	12.50
Hausgemachte Saisonsuppe	10.50
Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden
März-April	Grüne Kräutersuppe
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe
Juli-August	Tomatensuppe
September-Oktober	Kürbissuppe
November-Dezember	Weissweinsuppe

HAUPTSPEISEN AB BUFFET

Lozärner Pastetli mit Wildreis, zweierlei Rüebli und verschiedenen Füllungen zur Auswahl: Innerschweizer Kalb, Brätchügeli, Champignons und Rosinen Urner Alplamm 🐏, Brätchügeli an dunklem Kräuter-Jus Gotthard-Bio-Edelpilze, Spinat und Erbsen	48.00
Weizentortillas zum selber Füllen Klassisches Chili con Carne und veganes Hackfleisch Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Chili und Peperonistreifen	45.00
Zweierlei Curry mit Basmatireis und Kroepoek Grünes Gemüse-Curry mit «planted chicken» Rotes Curry mit Schweizer Poulet	52.00
Kernser-UrDinkel-Teigwaren mit klassischen Saucen und geriebenem Sbrinz-Käse Veganes Ghackets, Carbonara und Bolognese	32.00

SÜSSSPEISEN SERVIERT

Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	8.50
Original «Treichler» Zuger Kirschtorte (mit Alkohol)	8.50
Lozärner Schokoladentorte mit Truffescrème und Rahm	9.50
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott	7.50

Angebot auf eMS Rütli

Auf unserem kleinsten Schiff eMS Rütli können wir aus Qualitätsgründen lediglich untenstehendes Angebot anbieten. Es sind keine Servicemitarbeiter vor Ort und wir behalten uns vor, einen Pauschalbetrag in der Höhe von CHF 100.00 für Lieferung sowie Auf- und Abbau zu verrechnen.

KALTE HÄPPCHEN

Belegte Mini-Softbödeli (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)		
Rindstatar mit Kapern und Eigelbcrème	pro Stück	4.70
Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken	pro Stück	4.70
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich	pro Stück	4.90
ASC-Rauchlachs 🐟 und Dill-Senf-Sauce mit Werft-Honig 🍯	pro Stück	4.90
Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.50
Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten	pro Stück	4.20
Vegane Gurkenscheiben (Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte)		
Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten	pro Stück	4.50
Hummus und frittierte Petersilie	pro Stück	4.50
Veganes Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern	pro Stück	4.70

INNERSCHWEIZER PLATTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Platte)

Innerschweizer Fleischplatte	pro Platte	72.00
Obwaldner Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Innerschweizer Rohessspeck, Aufschnitt und Cornichons, dazu servieren wir Hausbrot		
Innerschweizer Käseplatte	pro Platte	70.00
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse» Dörraprikosen und Nüsse dazu servieren wir grüne Oliven und Hausbrot		
Innerschweizer Spezialitäten-Platte	pro Platte	76.00
Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Salami, Schweizer Truthahnschinken, Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», dazu servieren wir grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot		

INNERSCHWEIZER SPEZIALITÄTEN (Richtmenge 6-8 Personen pro Portion)

Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse», Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger und Pastrami dazu Cornichons und Hausbrot	pro Portion	24.50
Alpkäse vom Urnerboden, Sbrinz-Möckli, Weichkäse «Hohle Gasse» dazu grüne Oliven, Cornichons, Nüsse, Dörraprikosen und Hausbrot	pro Portion	19.50

SALZIGE SNACKS IM EINMACHGLAS (Richtmenge 4 Personen pro Glas)

Geröstete Mandeln		
mit Salz und Alpenkräutern	pro Portion	7.50
mit Curry und Paprika (pikant)	pro Portion	7.50
Nidwaldner Landjäger	pro Portion	9.50
Sbrinz-Möckli	pro Portion	7.50
Grüne Oliven	pro Portion	10.50
Brotwürfel dazu:	pro Portion	+2.00

SÜSSE APÉRO-KÖSTLICHKEITEN

Saisonale Früchtekuchenwürfel	48 Stück	89.00
Farbige Mini-Macarons (FR) Pistazien, Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeer	12 Stück	40.00
Zweierlei Mini-Muffins (FR) Schokolade und Zitrone	10 Stück	35.00
Brownies (FR)	10 Stück	45.00
Farbige Mini-Donuts (FR)	10 Stück	37.00



Buffets und Food-Stationen

34 ~ Saisonale Buffet-Empfehlungen

Geselliger Wintergenuss vom Feinsten von Oktober bis Ende März (übrige Saison auf Anfrage). Perfekte Angebote für Teamevents.

36 ~ Regionale Buffet-Empfehlung

Das Angebot ist eine Zusammenstellung vom Besten aus der Region. Die Speisen werden am Tisch serviert wie auch auf Buffets zur Selbstbedienung präsentiert.

39 ~ Brunchangebot

Ein optimaler Start in den Tag: Geniessen Sie ein reichhaltiges Brunchbuffet während einer gemütlichen Fahrt auf dem Vierwaldstättersee.

41 ~ Klassische Buffet-Empfehlungen

Lokale Produkte stehen bei uns hoch im Kurs. Lassen auch Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überzeugen. Alles vom Salat-Buffet bis hin zum Dessert- und Käsebuffet.

42 ~ Fajita-Schiff

Sombrero und mexikanisches Lebensgefühl auf dem Vierwaldstättersee. ¡Viva Mexico! Die «Fiesta Grande» mit vier Food-Stationen und köstlichen Drinks macht den Trägern der grossen Sombreros kräftig Konkurrenz.

45 ~ Thai-Schiff

Fast alles, was die thailändische Küche an Speisen hergibt. Das Buffet wird vielseitig angerichtet: Som Tam Thai, Yam Wunsen Gung, Tom ka Gai und Pad Thai, um nur einige Spezialitäten zu nennen.

46 ~ Sommertraum mit Grill auf MS Diamant

Sommerzeit ist Grillzeit! Geniessen Sie auf dem MS Diamant einen unvergesslichen Sommerabend mit einem reichhaltigen Salat- und Grillbuffet.

Saisonale Buffet-Empfehlungen

ALPRACLETTE VOM URNERBODEN pro Person 67.00

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

4 Sorten Alpraclette vom Urnerboden (Nature/Chili/Pfeffer/Knoblauch)
Beilagen: Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Gotthard Bio-Edelpilze, Speckwürfel, Peperonistreifen, Tomatenwürfel, Chili, Birnen, Ananas und verschiedene Gewürze

Gebrannte Crème
mit Meringues-Streuseln und Rahm

CLARIDENGLETSCHER-ALPFONDUE VOM URNERBODEN pro Person 72.00

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

Eine rezente Fonduemischung der Alpkäserei Urnerboden
3 Sorten Brechbrot (Nature, Pikante und Oliven) und Brotbuffet mit diversen Broten
Beilagen: Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Gotthard Bio-Edelpilze, Speckwürfel, Peperonistreifen, Tomatenwürfel, Chili, Birnen, Ananas und verschiedene Gewürze

Gebrannte Crème
mit Meringues-Streuseln und Rahm

FONDUE CHINOISE pro Person 89.00

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

4 Sorten Schweizer Fleisch (Rind-, Schwein-, Lamm- und Trutenfleisch)
Vegane Alternative: Tofuwürfel und Gemüse-Dal-Ravioli
Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Kräuter-Sauerrahm-, Chimichurri-Sauce und Sriracha-Mayonnaise

Beilagen: Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Pilze, Ananas, eingelegte Äpfel, Senfrüchte, zweierlei Rüebli, Zucchetti, Broccoli, Blumenkohl, Bratkartoffeln und Wildreis

Gebrannte Crème
mit Meringues-Streuseln und Rahm



Regionale Buffet-Empfehlung

INNERSCHWEIZER BUFFET

pro Person 80.00

SERVIERTE VORSPEISE (Auswahl vorgängig zwingend)

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

Hausgemachte Saisonsuppe	
Januar-Februar	Käsesuppe mit Alpkäse vom Urnerboden
März-April	Grüne Kräutersuppe
Mai-Juni	Spargelcrèmesuppe
Juli-August	Tomatensuppe
September-Oktober	Kürbissuppe
November-Dezember	Weissweinsuppe

WARME HAUPTSPESIEN AB BUFFET

- Nidwaldner Hacktättschli an Urbräu-Jus
- Niedergesgartes Urner Lammnüssli von der Göschener Alp
- Gebratener MSC-Zander «Lozärner Art»
- Kartoffelstock und Ofengemüse
- Äpler Magronen mit Alpkäse vom Urnerboden
dazu Röstzwiebeln und Apfelschnitze

SÜSSSPEIEN IM WECKGLAS

- Gebrannte Crème**
mit Meringues-Streuseln und Rahm
- Hausgemachtes Schokoladenmousse**
mit Schweizer Gala-Apfel
- Veganer Kokos-Chia-Pudding**
mit saisonalem Früchtekompott





Information
Alle Speisen werden
den Gästen zur Selbst-
bedienung ab Buffet
serviert.

39 ~ Brunchangebot

Brunchangebot

BRUNCHBUFFET

pro Person 65.00

Getränke

1 Glas uuiui Spumante Pericoloso 🍷

Heissgetränke

Ramseier Fruchtsäfte und Schweizer Wasser mit Minze

Brunch-Klassiker

Verschiedene Brote und diverse Gipfeli

Butter, Bio-Werft-Honig 🍯, Ovo-Aufstrich und Konfitüre

Früchte, Birchermüesli, Fleisch- und Käseplatte

Kalte Speisen

Norwegischer ASC-Rauchlachs 🐟 mit Meerrettich und Schweizer Rauchforelle

Anti-Pasti-Gemüse, Gemüsesticks und Cherrytomaten

Hüttenkäse, Hummus und Guacamole

Eierspeisen

Rührei mit frischen Kräutern

Warme Speisen

Nidwaldner Hacktätschli, Vegane Hackfleischfüllung,

Urner Lamm-Merguez 🍖, Geflügel-Cipollata, Speck und Röstigaletten

Süssspeisen

Crèmeschnitten von der Konditorei Heini

Donuts, Mini-Muffins und Cookies (FR)

Glaces und Sorbets aus der Truhe

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone





Information
Alle Speisen werden
den Gästen zur Selbst-
bedienung ab Buffet
serviert.

Klassische Buffet-Empfehlungen

SALATBUFFET		29.50
Verschiedene saisonale und regionale Salate	als Menuergänzung	19.50
Blattsalate und grilliertes Gemüse		
Diverse Kerne und geröstete Brotcroûtons		
Zweierlei Hausdressings		
DESSERTBUFFET		29.50
Im Weckglas	als Menuergänzung	19.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Schweizer Gala-Äpfel		
Gebrannte Crème mit Meringues-Streuseln und Rahm		
Veganer Kokos-Chia-Pudding mit saisonalem Früchtekompott		
Auf Platten		
Crèmeschnitten von der Konditorei Heini		
Mini-Macarons, Donuts und Mini-Muffins (FR)		
Energie-Balls		
Glaces und Sorbets aus der Truhe		
Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone		
KÄSEBUFFET		24.50
Vier regionale Käse-Spezialitäten	als Menuergänzung	16.50
Alpkäse vom Urnerboden, Dallenwiler Geisskäse,		
Schweizer Brie und Weichkäse «Hohle Gasse»		
dazu Trauben, Nüsse, Aprikosensenf und Lozärner Birnenweggen		
KOMBINATION KÄSE- UND DESSERTBUFFET		39.50



Fajita-Schiff

APÉRO

Nachos mit Zitronen-Minz-Joghurt

pro Person 75.00

VORSPEISE AM TISCH SERVIERT

Bunt gemischter Blattsalat «Mexican Style»

TACOS UND WEIZENTORTILLAS AB BUFFET ZUM SELBER FÜLLEN

Füllungen

Schweizer Truthahnbrust-Streifen

Urner Alp-Lammstreifen 

Klassisches Chili con Carne

Vegetarisches Gemüse-Chili

Vegane Hackfleischfüllung

Beilagenbuffet

Sauerrahm, Guacamole, scharfe Sauce, Tomatensalsa, rote Zwiebeln, Chili, grüne Kräutern, Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Peperonistreifen, Mais, Tomatenwürfel und rote Bohnen

GLACES UND SORBETS AUS DER TRUHE

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

SPEZIELLE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Frozen Margarita Strawberry

15.50

Frozen Margarita Strawberry (alkoholfrei)

11.50



Information

Spezielle Fajita-Dekorationen auf den Buffets gewünscht? Pauschal CHF 150.00





Spezielle
Thai-Dekorationen
auf den Buffets
gewünscht?
Pauschal
CHF 150.00

Thai-Schiff

VORSPEISEN AB BUFFET pro Person 80.00

มินิ สะเต๊ะ Saté Gai
Mini-Saté-Spiess aus Schweizer Pouletfleisch mit pikanter Erdnussauce

ต้มข่าไก่ Tom Ka Gai
Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Chili und Ingwer
Wahlweise mit Schweizer Truthahnstreifen

ส้มตำไทย Som Tam Thai
Grüner Papayasalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sojasprossen und Koriander

ยำวุ้นเส้นกุ้ง Yam Wun Sen Gung
Glasnudelsalat mit Gemüse und Eisgarnelen

पोเปี๊ยะทอด Poh Pia Thod
Vegetarische Frühlingsrollen mit Asia-Soya-Sauce

เนื้อผัดเปรี้ยวหวาน Nuea Pad Priow Wan
Süss-scharfes Schweizer Rindfleisch mit Chili, Ananas und Frühlingszwiebeln

อาจาด Ajaad
Süsser Gurkensalat mit Zwiebeln, Chili und Reissessig

HAUPTSPEISEN AB BUFFET

ผัดไทย Pad Thai
Thailändische Nudeln mit gebratenem Ei, Knoblauch, Chili, Sojasprossen, Gotthard-Bio-Edelpilze und Frühlingszwiebeln

แกงลูกแกะ Gaeng Luk Gae
Rotes Curry mit Urner Alplamm  und asiatischem Mini-Gemüse

แกงกะหรี่หมู Gaeng Gari Moo
Gelbes Curry mit Innerschweizer Schweinefleisch

แกงเขียวหวานผัก Gaeng Kiaow Wan
Grünes Gemüsecurry mit «planted chicken», Rüebli, Broccoli, Blattspinat und Koriander

เสิร์ฟพร้อม ข้าว และข้าวเกรียบ Beilagen zu allen Gerichten
Basmatireis und Kroepoek

GLACES UND SORBETS AUS DER TRUHE
Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

SPEZIELLE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Frozen Margarita Mango	15.50
Frozen Margarita Mango (alkoholfrei)	11.50

Sommertraum mit Grill auf dem MS Diamant

ANTIPASTI

Grilliertes Gemüse

Zucchini, Auberginen, Artischocken und Peperoni

Tomaten und Mozzarella

Melonen und Kräuter-Landrauchschinken

«Vitello Forello»

Gegartes Kalbscarpaccio mit Schweizer Rauchforellen-Sauce, Kapern und eingelegten Zwiebeln

MSC-Krevetten-Cocktail 🐞

Norwegischer ASC-Rauchlachs 🐟

Guacamole und Hummus

SALATE

Kartoffelsalat

Bulgursalat mit Rübli und Äpfeln

Gurkensalat mit Dill

Randensalat mit Thymian

Orientalischer Linsensalat mit getrockneten Aprikosen

Bunte Blattsalate mit zweierlei Hausdressings

Tessiner Öl und Essig von Delea Vini

FLEISCH

Mini-Cervelat und Urner Lamm-Merguez 🍖

Mariniertes Schweizer Pouletsteak

Innerschweizer Rindsentrecôte

Zentralschweizer Schweinshalssteak

VEGETARISCH

Beyond-Burger und Halloumi-Käse

BEILAGEN

Peperonata und Maiskolben

Baked Potatoes mit Kräutersauerrahm

HAUSGEMACHTE SAUCEN

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

GLACES UND SORBETS AUS DER TRUHE

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

pro Person 120.00

Einmal um die Welt

STATION 1

Alpkäseleib vom Urnerboden zum selber Schneiden

Sbrinz-Möckli mit hausgemachtem Aprikosensenf

Diverse Mignon-Brötli von der Bäckerei Heini

Innerschweizer Fleischspezialitäten

Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Trockenfleisch, Schweizer Truthahnschinken und Kräuterspeck

Dreierlei Salate im Weckglas

Randen-Salat mit Dallenwiler Geisskäse und Bio-Werft-Honig 🍯

Linsen-Rübli-Salat mit eingelegten Birnen

Gotthard-Bio-Edelpilze mit geräuchertem Urner Alplamm 🍄

STATION 2

Innerschweizer Rinds-Entrecôte

mit Rosmarinkartoffeln, Senf-Hollandaise und Ratatouille-Gemüse

STATION 3

Hot Dog zum selber Zusammenstellen (Geflügel-Wienerli)

Beilagen: Senf, Ketchup, Röstzwieblen und Gurkenrelish

STATION 4

Mini-Soft-Tacos

Klassisches Chili con Carne und vegane Hackfleischfüllung
Beilagen: Eisbergsalat, Cheddar-Cheese, Sauerrahm, Guacamole, Mais, Chili und Peperonistreifen

STATION 5

Zweierlei Curry
Grünes Gemüse-Curry und rotes Curry mit Schweizer Poulet dazu Basmatireis und Kroepoek

STATION 6

Diverse Mini-Gebäcke

Süßes und saures Schleckzeug

Glaces und Sorbets aus der Truhe

Vanille, Café, Erdbeer und Zitrone

pro Person 135.00



Information

Dieses Angebot ist nur von Juni-August gültig.

Getränke und Angebot kleine Schiffe

51 ~ Getränkepauschalen

Unsere Apéro- und Getränkepauschalen eignen sich für Anlässe von einer Dauer bis 2.5 Stunden.

52 ~ Weine und Getränke

Auch bei unseren Getränken und Weinen legen wir viel Wert auf regionale Produkte, sowie auf Eigenkreationen in Zusammenarbeit mit Winzern





Apéropauschalen

Die Apéropauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2 Stunden.	1h	1.5h	2h
KLASSISCH	20.00	27.00	35.00
Cuvée Blanche  – der Weisswein der Tavolago AG Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser Patù Primitivo  – der Rotwein der Tavolago AG			
PRICKELND	20.00	27.00	35.00
uiuiui Spumante Pericoloso, Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser			
ELEGANT	26.00	35.00	42.00
Champagner «Bollinger», Ramseier Orangensaft und Knutwiler Mineralwasser			
WINTER	12.50	20.00	
Hausgemachter Glühwein und/oder Punsch (alkoholfrei)			

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen beziehen sich auf eine Dauer von maximal 2.5 Stunden.	
KLASSISCH	40.00
Cuvée Blanche  – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo  – der Rotwein der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	
ELEGANT	45.00
Cuvée Blanche  – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo  – der Rotwein der Tavolago AG Urbräu  – das Bier der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke, Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	
PRICKELND	50.00
Cuvée Blanche  – der Weisswein der Tavolago AG Patù Primitivo  – der Rotwein der Tavolago AG uiuiui Spumante Pericoloso Urbräu  – das Bier der Tavolago AG Knutwiler Mineralwasser, Sinalco Softgetränke Kaffee, Espresso, Milchmischgetränke und Tee	

Prickelnd... und leicht

SCHAUMWEINE

Deutschland/Baden

uiuiui 7.5 dl 62.00
Spumante Pericoloso 

Frischer, leichter Schaumwein mit feiner Pfirsich- und Ananas-Note. Perfekt zum Apéro oder zu frischem Fisch.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Müller-Thurgau, Scheurebe, Weissburgunder

Frankreich/Champagne

Champagner Bollinger 7.5 dl 98.00
Special Cuvée Brut

Elegant präsentiert sich dieser Champagner aus einem Traditions-Haus im Familienbesitz. Passt hervorragend zu Fischgerichten und zum Apéro.

Produzent Bollinger, Aÿ
Trauben Pinot Noir, Chardonnay, Pinot meunier

ENTALKOHOLISIERTER
SCHAUM- UND WEISSWEIN

Deutschland/Bayern

Senzo Secco 7.5 dl 60.00

Spritziger und frischer Begleiter für pikant gewürzte Gerichte oder einfach zum Apéro. Mit seinem lebendigen Charakter ist der fruchtige Senzo Secco eine perfekte alkoholfreie Erfrischung für alle.

Produzent Senzo Wein GmbH, Sennfeld
Trauben Riesling

Senzo Riesling 7.5 dl 52.00

Alkoholfrei liegt im Trend! Dieser Wein ist eine spannende Alternative und passt perfekt zum Apéro oder als Essensbegleiter.

Produzent Senzo Wein GmbH, Sennfeld
Trauben Riesling

WEISSWEINE

Schweiz/Luzern

Sitenrain Solaris AOC Luzern 7.5 dl 79.00

Dieser Bio-Wein überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Eleganter Apérowein, passend zu Vorspeisen.

Produzent Bioweingut Sitenrain, Meggen
Trauben Solaris

Müller-Thurgau AOC Luzern 7.5 dl 58.00

Ein fruchtiger und spritziger Wein. Die ideale Begleitung zu Fisch- oder leichten Fleischgerichten.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Müller-Thurgau

Dagmerseller 7.5 dl 69.00
Weissburgunder AOC Luzern

Dieser regionale Wein ist in der Nase sehr intensiv und im Gaumen füllig. Ein wunderbarer Starter aber auch sehr passend zu Fisch und hellem Fleisch.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Weissburgunder

Riesling-Silvaner 7.5 dl 67.00
AOC Luzern

Ein gehaltvoller Weisswein aus der Region. Passt perfekt zum Apéro und zu leichten Sommergerichten.

Produzent Weinbau Kastanienbaum AG, Kastanienbaum
Trauben Riesling-Silvaner

Schweiz/Schwyz

Cuvée Blanche  7.5 dl 54.00

Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Rest-süsse macht ihn unverwechselbar.

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach
Trauben Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

Weisser Schwyzer 5 dl 32.00

Der helle, leicht fruchtige und sehr frische Wein bildet die Zentralschweiz wunderschön ab.

Produzent Gebrüder Kumin, Freienbach
Trauben Riesling x Sylvaner, Chardonnay, Pinot Noir

Schweiz/Tessin

Chiar di Luna DOC Tessin 7.5 dl 59.00

Ein trockener Wein mit duftenden Fruchtaromen, der aus roten Merlot Trauben weiss gekeltert wurde.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Schweiz/Waadt

St. Saphorin Dizerens 7 dl 55.00

Dieser Waadtländer verführt mit delikaten Fruchtaromen und einer fein mineralischen Note. Sein trockener Körper und der lange, blumige Abgang vollenden das Geschmackserlebnis.

Produzent J&M Dizerens, Lutry, Lavaux
Trauben Chasselas

Bulgarien/Thracian Valley

Contemplations 7.5 dl 54.00
Sauvignon Blanc

Das Aroma ist eine Kombination aus frischen Kräutern und grünen Früchten. Der Geschmack bezaubert mit Eleganz und angenehmer Frische. Ein typischer Sommerwein, der perfekt zu Salaten und anderen leichten Gerichten passt.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil
Trauben Sauvignon Blanc

Deutschland/Baden

Grauburgunder 7.5 dl 54.00
«Junge Wilde»

Dieser ausdrucksvolle, vielseitige Grauburgunder harmoniert ausgezeichnet mit Gemüse, Geflügel, Fisch- und Fleischgerichten. Ein aromatischer Genusswein für viele schöne Momente.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Grauburgunder

Frankreich/Languedoc-Roussillon

Chardonnay Vieilles Vignes 7.5 dl 56.00
AOP Limoux

Mit einem scheinend goldenen Farbton, intensiven Düften von Zitrusfrüchten und Quitten eignet sich der Chardonnay hervorragend als Apérowein und Begleiter von hellem Fleisch, Fisch und würzigem Käse.

Produzent Château Martinolles, Limoux
Trauben Chardonnay

Spanien/Katalonien

Cap de Creus Nacre 7.5 dl 58.00

Dieser Wein ist geprägt von den feinen Schieferböden der Pyrenäen: vollmundig und reichhaltig mit einem langanhaltenden Abgang. Ein Wein, der mit Vorspeisen und jeder Art von Fisch gut harmoniert.

Produzent Bodegas J. Sardà, Castellví de la Marca
Trauben Macabeo, Lledoner blanc, Lledoner roig



Frisch...

ROSÉWEINE

Schweiz/Neuenburg

Œil de Perdrix 7.5 dl 58.00
Classique AOC

Elegantes Hellrosa mit feinen rotgoldenen Reflexen. Fruchtig und frisch, ideal zu sommerlichen Gerichten, würzigen Käsesorten oder zum Apéro.

Produzent Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel
Trauben Pinot Noir

Deutschland/Baden

Spätburgunder Rosé 7.5 dl 54.00
«Junge Frische»

Ein charaktervoller Roséwein mit würzigem Geschmack nach roten Johannisbeeren. Dieser Roséwein passt zu allen Gerichten auf der Karte.

Produzent Kilian Hunn, Gottenheim
Trauben Spätburgunder

ENTALKOHOLISIERTER ROTWEIN

Deutschland/Bayern

Senzo Cabernet Sauvignon 7.5 dl 58.00

Garantiert authentischer Trinkgenuss und ideal für Rotweinliebhaber, die Wein schätzen, aber auf den enthaltenen Alkohol verzichten möchten. Er ist exzellent zu Fleischgerichten, Teigwaren oder zu würzigem Käse.

Produzent Senzo Wein GmbH, Sennfeld
Trauben Cabernet Sauvignon

ROTWEINE

Schweiz/Luzern

Kastanienbaum Pinot Noir 7.5 dl 64.00
AOC Luzern

Ein feiner, abgerundeter Rotwein aus der Region mit elegantem Finish. Passt gut zu hellem Fleisch und Pasta.

Produzent Weinbau Kastanienbaum AG, Kastanienbaum
Trauben Pinot Noir

Zweigelt AOC Luzern 7.5 dl 59.00

Der sanft-würzige Zweigelt empfiehlt sich zu leichten Fleischgerichten, aber auch zu vegetarischen Menüs.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Zweigelt

Megger Barrique 7.5 dl 69.00
AOC Luzern

Elegant, fruchtig und würzig passt dieser Einheimische zu leichten Fleischgerichten.

Produzent Weingut Letten, Meggen
Trauben Pinot Noir, Garanoir

Männlich Barrique 7.5 dl 72.00
AOC Luzern

Ein gehaltvoller, komplexer Wein, der sich dank seiner Zusammensetzung auch gut als Begleitung für kräftigere Gerichte eignet.

Produzent Weingut Bisang, Dagmersellen
Trauben Garanoir, Gamaret, Zweigelt

Brunner Pinot Noir 7.5 dl 62.00
AOC Luzern

Dieser fein nach Himbeer und Zwetschgen duftende Pinot Noir entfaltet im Gaumen seine ganze Fülle.

Produzent Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
Trauben Pinot Noir

Schweiz/Graubünden

Marschallgut Pinot Noir 7.5 dl 62.00
Reserve AOC Graubünden

Von intensiver roter Farbe. In der Nase eine unaufdringliche Holznote mit Düften von Himbeeren. Im Gaumen vollmundig mit angenehmen Tanninen und mit sortentypischem Aroma von roten Beeren.

Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld
Trauben Pinot Noir

Schweiz/Aargau

Cuvée Pinotivo by Noel 7.5 dl 59.00

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

Produzent Baumgartner Weinbau, Tegerfelden
Trauben Pinot noir & Diolinoir

Schweiz/Schwyz

Roter Schwyzer 5 dl 32.00

Dank drei Traubensorten, je einzeln verarbeitet, entfaltet dieser Klassiker seine Aromen bestens im Gaumen.

Produzent Gebrüder Kümin, Freienbach
Trauben Pinot Noir, Cabernet, Garanoir

Schweiz/Tessin

Merlot Ticino DOC 7.5 dl 56.00

Wunderschön rubinrot widerspiegelt dieser Merlot die Süsse und Leichtigkeit des Tessins.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

Carato Riserva Merlot 7.5 dl 85.00
Tessin DOC

Ein Tessiner Merlot von grosser Struktur, welcher nach zwei Jahren Barrique-Lagerung einen intensiven und würzigen Charakter aufweist. Dieser Wein passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten, insbesondere zu Schmorgerichten und Wildfleisch.

Produzent Delea Vini, Losone
Trauben Merlot

... und intensiv

Italien/Apulien

Patù Primitivo 7.5 dl 54.00

Ein reinsortiger und strukturreicher Rotwein mit grosser Intensität. Herrlich passend zu Fleischgerichten und Teigwaren.

Produzent Tenuta Giustini, Salento
Trauben Primitivo

Italien/Toskana

Terra di Monteverro 7.5 dl 98.00
IGT Monteverro

Ein tiefdunkler, rubinroter Wein mit fruchtigen Aromen und würzigem Charakter. Perfekt passend zu Fleischgerichten und würzigem Käse.

Produzent Monteverro, Capalbio
Trauben Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Hauswein

Spanien/Katalonien

Cap de Creus Corall 7.5 dl 60.00

Dieser Wein hat eine kirschrote Farbe und einen würzigen Abgang, typisch für die Region welche vom Tramuntana-Wind geprägt wird. Passend zu allen Fleischgerichten auf der Karte.

Produzent Bodegas J. Sardà, Castellví de la Marca
Trauben Lledoner negre, Cariñena, Lledoner roig

Bulgarien/Thracian Valley

Contemplations 7.5 dl 56.00
Merlot & Malbec

Kräftiger Rotwein mit harmonischem und konzentriertem Geschmack. Er eignet sich perfekt zu Lamm, Wild oder rotem Fleisch.

Produzent Katarzyna Estate, White Soil, Thracian Valley
Trauben Merlot & Malbec





Aperitif und Spirituosen

DRINKS UND COCKTAILS

Hugo	13.50
Apérol Sprizz	13.50
Gin & Tonic	14.00
Vodka & Lemon	14.00
Whisky & Cola	14.00
Mojito	15.50
Caipirinha	15.50
Frozen Margarita	15.50

SPIRITUOSEN

Campari	23%	4 cl	8.50
Jsotta Vermouth Bianco	17%	4 cl	8.50
Sidian Swiss Organic Vodka Bio	40%	4 cl	8.50
Premium SILVUS Swiss Dry Gin	40%	4 cl	8.50
Escape Rum Añejo Reserva	40%	4 cl	8.50
Goldwaescher Whisky Swiss Rye	41%	4 cl	8.50

GRAPPA UND BRÄNDE

La Bionda Grappa Ticinese	40%	2 cl	9.50
Vieille Prune Gebrüder Kümin	40%	2 cl	7.50
Original Pilatus-Brände	40%	2 cl	5.00
Chrüter, Zwetschgén, Träsch, Williams oder Kirsch			



Getränke

BIERE & APFELWEINE

Urbräu 	3.3 dl	6.30
Einsiedler Radler	3.3 dl	6.30
Einsiedler alkoholfreies Bier	3.3 dl	5.90
Ramseier Milde Moscht naturtrüb	4.9 dl	7.90
Ramseier Milde Moscht naturtrüb alkoholfrei	4.9 dl	7.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rivella Rot/Blau	3.3 dl	5.90
Sinalco Orange Original	3 dl	5.50
Sinalco Cola	3 dl	5.50
Sinalco Cola Zero	3 dl	5.50
Elmer Citro	3 dl	5.50
Ramseier Bio-Apfelschorle	3.3 dl	5.60
Lufrutta Ice Tea Lemon	3.3 dl	5.50
Swiss Mountain Spring Tonic Water	2 dl	5.50
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	2 dl	5.50
Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	5 dl	7.30
Ramseier Orangensaft	2 dl	6.00
	1 l	17.00
Michel Tomatensaft	2 dl	7.00
J. Gasco Aperitivo Bitter	2 dl	7.00

RAST KAFFEE

Kaffee Crème	5.30
Espresso	5.30
Schale und Milchkaffee	5.70
Cappuccino	5.90
Doppelter Espresso	6.20
Latte Macchiato	6.70

WARME GETRÄNKE

Kaffee Schnaps im Glas	6.50
Heisse/kalte Schokolade	5.40
Heisse/kalte Ovomaltine	5.40
Coretto Grappa	6.00

L'ART DU THÉ

Tee von L'art du Thé	5.00
English Breakfast, Medina Thé vert à la Menthe, Grüntee, Verveine, Symphonie de Fruits	

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Konditionen und Kontakte

Sämtliche Vorschläge dieser Gruppenbroschüre sind für Anlässe ab 20 Personen konzipiert. Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Menu zu entscheiden – ausgenommen sind selbstverständlich eine zusätzliche vegetarische Variante oder Spezialmenüs für Allergiker.

Kinder bis und mit 12 Jahren bezahlen den halben Preis auf Vor- und Hauptspeisen (kleinere Portionen), welche in dieser Dokumentation aufgeführt sind.

Die Bestellung der Konsumationen muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen. Bitte geben Sie uns ausserdem bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass die genaue Personenzahl bekannt. Bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass können wir eine Personenzahl-Reduktion von 10% (Anlass bis 200 Teilnehmer) bzw. 5% (Anlass ab 200 Teilnehmer) ohne Kostenfolge entgegennehmen. Spätere Abweichungen können wir nicht mehr berücksichtigen. Zusätzliche Personen werden gemäss Bestätigung in Rechnung gestellt.

Bei Annullierung einer Bestellung werden Ihnen folgende Kosten in Rechnung gestellt:

- Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass: Keine Kosten
- Bis 7 Arbeitstage vor dem Anlass:
40% der vereinbarten Leistungen
- Bis 3 Arbeitstage vor dem Anlass:
50% der vereinbarten Leistungen
- Weniger als 3 Arbeitstage vor dem Anlass:
100% der vereinbarten Leistungen

Falls Sie den Anlass per Rechnung (Mindestbetrag CHF 500.00) begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen. Wo nichts anderes vermerkt ist, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF), pro Person und inkl. gesetzlicher MwSt. Kommissionen werden keine gewährt.

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.

Sämtliche Fleischprodukte stammen aus der Schweiz. Unsere Fische und Meeresfrüchte sind mehrheitlich MSC/ASC zertifiziert. 

Alle unsere Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, mit Ausnahme derjenigen, die ausdrücklich anders gekennzeichnet sind.

Herkunft Fisch (sofern nichts anderes in der Karte deklariert ist): Forellen (CH), Rauchlachs (NO), Zander (SE/CA), Eglifilet (Fanggebiet Europa, FAO 05) und Eden Shrimps/Krevetten (VN).

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unser Verkaufsteam und unsere Servicemitarbeitenden auf Anfrage.

Unsere Menupreise verstehen sich inklusive Personalkosten. Bei kleineren Bestellungen, Barbetrieb sowie längere Wartezeiten vereinbaren wir einen Mindestkonsumations-Betrag pro Stunde/Anlass. Die Höhe basiert auf der Anzahl Mitarbeitenden/Gäste und wird in der Auftragsbestätigung der Gastronomie separat ausgewiesen. Wird dieser Betrag nicht erreicht, werden folgende Personalkosten in Rechnung gestellt:

Kadermitarbeitende CHF 75.00 pro Stunde/Mitarbeitende CHF 59.00 pro Stunde. Ab 23.00 Uhr gilt ein Nachtzuschlag von 25 %.

Das Thema Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig, deshalb verzichten wir, wo möglich auf Stofftischwäsche. Falls weisse Tischtücher gewünscht sind, erlauben wir uns, zusätzlich CHF 5.00 pro Gast zu verrechnen.

Falls die Extrafahrt nicht in Luzern startet und / oder endet, verrechnen wir Ihnen einen Zuschlag für die Hin- und Rückfahrt unserer Mitarbeitenden. Die zu verrechnenden Personalkosten sind in der Auftragsbestätigung aufgeführt. Eventuelle Verzögerungen und unerwartete Wartezeiten werden nach Aufwand verrechnet.

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau vom Frühjahr 2025. Änderungen vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung steht Ihnen das Team der Schiffsmiete gerne zur Verfügung:

Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5 | Postfach | CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 367 66 12
schiffsmiete@lakelucerne.ch | www.schiffsmiete.ch

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der
Tavolago AG – Gastronomie Vierwaldstättersee,
ein Unternehmen der SGV Gruppe.

Kulinarische Schifffahrten

Gemütlich mit der Familie oder mit Freunden am Brunchtisch sitzen und regionale Köstlichkeiten geniessen. Auch wenn es nichts Besonderes zu feiern gibt: unsere Brunch-Fahrten machen jeden Sonntag zum Festtag! Einfach buchen im Webshop auf lakelucerne.ch

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



www.gastronomie-vierwaldstättersee.ch