



PrivatSphären

Die Gastro-Kugeln am Lachner Hafen

Wer in den Wintermonaten ein besonderes Highlight erleben möchte, der findet an der Marina Lachen ein rundum kulinarisches und aussergewöhnliches Erlebnis: imposante und farbenfrohe Weihnachtskugeln als private Gruppen-Restaurants im Kleinformat.

Vom 13. November 2026 bis 31. Januar 2027

Auch dieses Jahr bereichern wieder sechs «PrivatSphären» die bekannte und beliebte weihnachtliche Szenerie am Lachner Hafen. Das sind einzigartige Séparées in Kugelform, welche für bis zu acht Personen Platz bieten. Das Modell stammt aus dem Südtirol und heisst die «kugl»: aus Fiberglas hergestellte, isolierte und beheizte Kugeln mit drei Metern Durchmesser. Die Restaurants im Kleinformat strahlen Wärme und ein behagliches Ambiente aus – sie sind mit Holz ausgestattet, einer bequemen Sitzbank und einem grossen, runden Tisch.

Vielseitig buchbar, ideal für 4–8 Personen

Ob für ein Familientreffen, Abendessen mit Freunden oder im Team – oder gar als kreativer Sitzungs- und Gruppenraum – die «PrivatSphären» sind für viele Anlässe geeignet. Hier verbringt man als geschlossene Gesellschaft entspannte Stunden und geniesst den professionellen und herzlichen Service der Marina Lachen.

Kulinarisches Angebot

Serviert wird das allseits beliebte Fondue Chinoise als 2-Gang-Menü mit einer feinen Vorspeise – und Desserts können ganz nach Lust und Laune à la carte bestellt werden. Verschiedene Apéros runden das Angebot ab.

Die «PrivatSphären» sind einmalige Räumlichkeiten für ein gemütliches Beisammensein in kleiner Runde, in ganz privater Atmosphäre und mit herrlichem Blick auf den Zürichsee.

Weihnachtswelt am Lachner Hafen

Zusammen mit dem Eisfeld verwandelt sich die Marina Lachen in eine bezaubernde Weihnachtswelt – ideale Voraussetzungen für einen Kurzurlaub.

Nach einem erlebnisreichen Tag direkt ins Bett fallen

Die Marina Lachen ist eines der wenigen Hotels, welche direkt am Ufer des Zürichsee gelegen sind. Es bietet einen uneingeschränkten Blick auf die Hafenanlage und den Obersee. Das 4-Sterne-Hotel verfügt über insgesamt 21 stilvolle Zimmer: 14 Designrooms, 6 Junior Suiten und 1 Sunset Suite, zwei Zimmer sogar mit privatem Jacuzzi.

Bei Anreise am Freitag, Samstag und Sonntag – in Verbindung mit einem Abendessen in den «PrivatSphären» – übernachtet man im Hotel zu vergünstigten Konditionen.

marina
LACHEN SZ

Marina Lachen

Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen

T +41 55 451 73 73

www.marinalachen.ch

www.privatsphaeren.ch

Bitte beachten Sie: Pro Kugl gilt 1 Menü-Auswahl für alle Gäste
(zusätzlich möglich: vegetarische/vegane Alternative)

Apero (optional)

- Apéro Bronze:** Glühwein & Punsch, hausgemachte Grissinistangen  16.-
- Apéro Silber:** Negroni aus dem Fässli (6cl pro Person), Crostini mit Tomaten/
Knoblauch/Basilikum , Crostini mit Parmaschinken/Petersilie/Thymian..... 23.-
- Apéro Gold:** 1 Glas Champagner Laurent-Perrier La Cuvée Brut,
Tuna Tataki mit Asia Salsa Verde, Kalbstatar mit weisser Trüffelcrème 32.-
- Kinder Apéro:** 1 Tasse Apfelpunsch, Tannenbaumspiessli mit Blätterteig und
Tomate , frittierte Karottenstäbli mit Kokospanade und Zitronenquark-Dip  10.-

Chinoise Menu

2-Gang-Menü mit Vorspeise + Fondue Chinoise, pro Person 84.-

Vorspeise:

Reichhaltige Salatschüssel mit gluschtigen Zutaten zum selbst Ergänzen ,
mit Hausdressing  und Balsamicodressing 

oder

Zürichsee-Weissweinsuppe mit Paprika-Blätterteigstangen 

Hauptgang – Fondue Chinoise à discrétion:

Rindshuft, Kalbsnierstück, Poulet, Gemüse  und Gyoza ,
serviert mit 6 hausgemachten Saucen , Mixed Pickles , Pommes frites/Reis 

*Vegetarisch/vegan: Planted Chicken, planted Beef, Gemüse, Gyoza, Tofu und
Portobello Pilze, vegane Bouillon (unsere Saucen sind vegetarisch; falls vegan
gewünscht, servieren wir sorgfältig ausgewählte Saucen von externen Produzenten)*

Zusätzlich buchbar (optional)

- Lammhuft, 80 g CHF 8.-
- Schweinsnierstück, 80 g CHF 6.-
- Entenbrust, 80 g CHF 8.-
- Crevetten, 2 Stück CHF 8.-

Dessert (optional)

Ohne Vorbestellung, vor Ort: Bestellen Sie Dessert à la carte



Die Preise verstehen sich pro Person. Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mwst. Herkunft Fleisch, Fisch, Backwaren:

Parmaschinken: IT / Kalb, Schwein, Poulet: CH / Rind: UY / Lamm: AU / Ente: HU / Crevetten: VN, Zucht / Thunfisch: FAO 61/71/77
(Nordwestpazifik, Westlicher Pazifischer Ozean, Östlicher Pazifischer Ozean) / Crostini, Grissini, Blätterteig: Schweiz

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden, gerne geben sie Ihnen detailliert Auskunft.