



GASTRONOMIE VIERWALDSTÄTTERSEE

Extra Genuss

Köstliches und Verführerisches

Apéro	2
Apéropauschalen - Häppchen	2

Aus Tavolagos Küche

Gerichte - Vorspeisen, Hauptspeisen, Süßspeisen	3
Buffets	5
Apéro Riche	7
Flying Diner	8

Aus unseren Kellern

Weissweine, Schaumweine, Roséwein, Rotweine	9
Biere und Apfelwein	15
Alkoholfreie Getränke	15
Kaffee und Tee	15
Apéro, Spirituosen und Digestifs	15

Menukarten und Dekoration	16
----------------------------------	-----------

Konditionen und Kontakte	16
---------------------------------	-----------

Apéro

Kleine Häppchen à la carte

Gemischte Tavolago-Mini-Canapé	<i>pro Stück</i>	3.00
Alpnacher Parmino-Sticks	<i>Portion</i>	6.00
Rohe Gemüestängel mit zweierlei Saucen	<i>Portion</i>	5.50
Gemischte Oliven	<i>Portion</i>	7.50
Käse-Spinatkuchenwürfel	<i>pro Stück</i>	3.00
Ennetbürger Damhirschsalsiz	<i>Portion</i>	7.50
Poulet-Satéspiesschen	<i>pro Stück</i>	4.00
Quiche Lorraine (Speck-Käse-Zwiebelkuchenwürfel)	<i>pro Stück</i>	3.50
Crêpesrouladen mit Rauchlachs und Meerrettich	<i>2 Scheiben</i>	4.00
Lauwarme, gebratene Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch	<i>pro Stück</i>	3.50
Hausgeröstete Salzmandeln	<i>Portion</i>	3.50
Mini-Knusper-Cornets mit Kräuterfrischkäse, Poulet-Currysalat und Rauchlachstartar gefüllt	<i>34 Cornets</i>	68.00
	<i>52 Cornets</i>	104.00

Apéropauschalen - Häppchen

Mediterran

Hausgeröstete Salzmandeln, gemischte Oliven und frische Focaccia	<i>pro Person</i>	11.50
--	-------------------	-------

Urchig

Alpnacher Parmino-Sticks, Damhirschsalsiz aus Ennetbürgen, Gemüestängel mit zweierlei Saucen und knusperigem Brot	<i>pro Person</i>	16.50
--	-------------------	-------

Z'Vieri-Plättli

Hobelfleisch, Rauchsinken, Fleischkäse, Landjäger, Alpnacher Parmino-Sticks, Dallenwiler Bergkäse, eingelegte Tomaten und Pilze, Butter und Brot mit „Gschwelti“	<i>pro Person</i>	23.50
	<i>pro Person</i>	+5.50

Mehrkorn-Partybrot

Partybrot à 25 Brötchen mit verschiedenen Füllungen:

Mit: Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Tomaten, Ei oder Cantadou	<i>pro Brot</i>	59.00
Mit: Lachs, Bündner Fleisch, Rohschinken, Brie, Kalbsbraten oder kaltem Roastbeef	<i>pro Brot</i>	69.00

Gerichte

Vorspeisen

Bunt gemischte Blattsalate mit Kräutercracker und hausgemachtem Balsamico-Kräuter dressing	9.00
Willisauer Forellenfilet mit Meerrettich und eingelegten Tomaten	17.50
Karottensuppe aus Weggiser Karotten, mit Karottenstroh und Rahm	9.00
Hausgemachte Consommé mit Paprika-Käse-Schnitten	10.50
Kresseschaumsuppe mit Rohschinken-Chips	10.50
Geflügel-Lammroulade (NZ) auf Randen Couscous mit Sauerrahm	16.50
Rindscarpaccio mariniertes, angeräuchertes Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola	18.50
Riesenkrevetten gebraten mit Pfeffer-Ananas und zweifarbiger Kresse	18.50
Jakobsmuschel und Wolfsbarsch gebraten auf Zitronenrisotto	21.50

Hauptspeisen

Kalbsrücken auf Morchelrahm mit Lauch, Tagliatelle und Tomaten	45.50
Rindsentrecôte am Stück gebraten auf Portweinjus mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse	47.50
Duett vom Schwein - Filet und Karree mit Pfeffersauce, hausgemachten Spätzli und Marktgemüse	39.50
Ennetbürger Hacktätschli mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse im Kräuterjus	25.50
„Suure Mocke“ mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	28.50
Pouletbrust mit Limettensauce, Pinienreis und Gemüsestreifen	26.50
Zanderfilet „Luzerner Art“ mit Pilaw-Gemüsereis	33.50
Ratatouille Ravioli im Safranteig mit Tomaten-Basilikumsauce	24.50

Süssspeisen

Fruchtkuchenstück aus unserer Hausbäckerei	6.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Joghurtglace und marinierten Früchten	12.50
Baumnusshalbgefrorenes mit Zwetschgenkompott	12.50
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglace (Mai bis Juli)	10.50
Aprikosenmousse mit Cointreau und knusprigem Sesamgebäck	13.50
Kleiner Weggiser Chriesicoupe mit marinierten, warmen Kirschen, Vanilleglace, Rahm und Kirsch	8.50
Tavolago's Eiskaffee aufgeschlagen mit Rahm und Kirsch	9.50

Buffets**Frühstücksbuffet**

Kaffee, Tee, heisse Schokolade oder Ovomaltine, Orangensaft, kalte Milch
 Verschiedene Brotsorten, Butterzopf, Buttergipfeli und Spezialgipfeli
 Butter und Margarine, Spezialkonfitüre aus Küsnacht am Rigi aus 100% Frucht
 und ohne Zucker, Honig, Ovoaufstrich
 Aprikosen-, Erdbeer- und Naturejoghurt
 Cerealien, hausgemachtes Birchermüesli und frischer Fruchsalat
 Schinken, Salami, Rohspeck, kalter Schweinsbraten und Trockenfleisch
 Bergkäse aus der Region, Weichkäse, Hüttenkäse und gekochte Eier 29.50

Brunchbuffet

Zusätzlich zum Angebot des Frühstücksbuffets, servieren wir Ihnen:
 Gebratenen Schinken, Speck und Würstli, Rühr- und Spiegeleier, gebratene Kartoffeln
 Rauchfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrelen und Meerrettichschaum
 Hauspastete mit Cumberlandsaucen, Tomaten-Gurkensalat
 Früchtekorb, Früchtekuchen, Cremes
 Ein Glas Prosecco oder ein Glas Rimuss 44.50

Salatbuffet

Curry-Maissalat, Karotten- und Randensalat, Weisskabissalat mit Kümmel,
 Thunfischsalat mit Kapern, weitere saisonale Salate und drei verschiedene Blattsalate
 Diverse Kernen, geröstete Brotcrôutons, Pepperonciniöl und kaltgepresstes Olivenöl
 Dazu unsere hausgemachten Saucen:
 French, Balsamico, Italienisch und Joghurt 25.00

Zum Menu als Vorspeise 18.00

Bauernbuffet**Währschaft oder knackig (serviert)**

Urner Gerstensuppe oder bunt gemischter Blattsalat
 (Auswahl im Vorfeld erforderlich)

Regional und bodenständig

Heisser Winzer Beinschinken
 Ennetbürger Hacktätschli mit Wurzelgemüse im Kräuterjus
 Bauernbratwurst-Schnecke am Meter mit Zwiebelsauce
 Spätzlipfanne mit Pilzen, Kartoffelstock
 Dörrbohnen, Marktgemüse und knuspriges Brot

Aus Grossmutter's Küche

Birnenwegge
 Luzerner Lebkuchen mit „Nidle“
 Frischer Fruchsalat
 Gebrannte Creme 59.00

Thai-Buffer**Vorspeisen**

Sauer-scharfe Suppe, *Tom Yam*
 Geflügel-Kokosnusssuppe, *Tom Kha Gai*
 Gemüse-Frühlingsrollen, *Po Pia Thot*
 Grüner Papayasalat mit Erdnüssen, *Som Tam Thai*
 Glasnudelsalat mit Eisgarnelen, *Yam Wun Sen Gung*

Hauptspeisen

Rotes Curry mit Poulet und Thai Basilikum, *Gaeng Phet Gai*
 Grünes Curry mit Riesenkrevetten und Zitronengras, *Gaeng Kiau Wan Gung*
 Rindfleisch mit Ingwer aus dem Wok, *Num Pad Pig King*
 Eiernudeln mit Gemüse, *Phad Thai*
 Asiatisches Gemüse mit Chili und Tofu, *Pad Pak Kap Dao hu*
 Thai Reis (gedämpfter Reis), *Kao Suai Hom MaLi*
 Gebratener Reis, *Kao Phad*

Süssspeisen

Exotischer Fruchtsalat, Mangosorbet, Kokosnussglace 66.50

Buffet für den Connaisseur**Zum Einstieg**

Hausgemachte Consommé mit Paprika-Käse-Schnitten
 Rauchfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrelen und Meerrettichschaum
 Lauwarme, gebratene Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch
 Zweierlei Melonen
 Bresaola und Rohschinken
 Hüttenkäse-Trüffelküchlein
 Oliven- und Tomatentapenade mit Focaccia
 Marktfrische Salate

Zum Hauptgang (wird serviert)

Ganzes Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce béarnaise
 Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Zum Abschluss

Dessertbuffet Tavolago 118.00

Apéro Riche „Cirrus“

Kalte Köstlichkeiten

Alpnacher Parmino-Sticks
Tomaten-Mozzarellaspiesschen
Damhirschsalsiz
Crêpesrouladen mit Rauchlachs und Meerrettich

Warme Häppchen

Käse-Spinatkuchenwürfel
Mini-Hacktäschli
Poulet-Satéspiesschen

Dessert

Fruchtkuchenwürfel
Profiteroles

pro Person 45.00

Apéro Riche „Stadt Luzern“

Kalte Köstlichkeiten

Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Hüttenkäse-Trüffelküchlein
Gefüllte Mehrkorn-Partybrötchen
Regionaler Bergkäse mit Birnenbrot
Rauchfischmousse im Oliven-Tartelette

Kleines Süppchen

Kresseschaumsuppe mit Rohschinken-Chips

Warme Häppchen

Kartoffel-Tortilla mit getrockneten Tomaten
Quiche Lorraine (Speck-Käse-Zwiebelkuchenwürfel)
Poulet-Satéspiesschen
Kalbfleischinvoltini
Lauwarme, gebratene Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch

Dessert

Schokoladenmousse
Fruchtspiesschen

pro Person 65.00

Flying Diner (serviert)

Kalte Köstlichkeiten

Rauchlachs-Canneloni mit Frischkäse
Auberginenmousse im Oliven-Rosmarin Tartelette
geräucherte Entenbrust auf Gemüse-Linsensalat
Krabbenstrudel
Kalbfleischtartar auf Knusperbrot
Spanische Tortilla mit Tomatenconfit
Bündnerfleischroulade mit Frischkäse und Gemüse

Kleine Süppchen

Curry-Zitronengrassuppe
Gazpacho Andaluz

Warme Häppchen

Erbsenmousse mit gebratener Wachtelbrust,
Entrecôtestreifen mit Reibekuchen und Sauce béarnaise
Riesengrille mit Kartoffel-Kressepuree und Tomatenvinaigrette
Lauwarme Jakobsmuschel auf Rotweinisotto,
Schweinsfilet Saltimbocca mit Steinpilz-Penne

Dessert und Käse

Kleiner Fruchtsalat mit Maraschino
Zweierlei Schokoladenmousse
Früchtetarte
Trüffelbrie mit Birnenbrot

pro Person 121.00

Weine

Weissweine

Schweiz / Luzern

Grauburgunder Schloss Heidegg, 2009 7.5dl 57.00

Produzent: Schloss Heidegg, Gelfingen
 Traubensorte: Pinot gris
 Gold-gelbe Farbe; sehr intensive fruchtige Nase nach Honig und gedörrten Früchten. Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten oder zum Apéro.

Schweiz / Schwyz

Weisser Schwyzer, 2009 5dl 26.00

Produzent: Gebrüder Kümin, Freienbach
 Traubensorte: RieslingXSylvaner, Chardonnay, Pinot gris
 Helles Gelb mit lindgrünen Reflexen, feine Kohlensäurestruktur. In der Nase Fruchtaromen. Im Auftakt frisch und rassig. Der Abgang ist angenehm und elegant.

Chiemer Gold, 2009 7.5dl 43.50

Produzent: Sunnehof, Immensee
 Traubensorte: RieslingXSylvaner
 Wunderbarer Apérowein aus Immensee unweit des Vierwaldstättersees an sonniger Lage gewachsen. Dank seiner leichten Restsüsse gefällt er einem sehr breiten Weinpublikum. Auch zu Vorspeisen oder zum leichten Genuss auf dem Aussendeck geeignet.

Schweiz / Graubünden

Zizerser Chardonnay AOC, 2009 7.5dl 65.00

Produzent: Weingut Manfred Meier, Zizers
 Traubensorte: Chardonnay
 Weich fliessender Auftakt, abgelöst von einer kräftigen Chardonnay-Aromatik, die zitrische Noten aber auch viel gelbe Steinfrucht und Quitte zeigt, harmonisch und fein abgestimmt, kraftvoll verlaufendes Finale.

Maienfelder Sauvignon Blanc, 2009 7.5dl 54.00

Produzent: Weinbau Cottinelli, Maienfeld
 Traubensorte: Sauvignon Blanc
 Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. In der Nase spürbare Noten von Zitrusfrüchten und Melone. Im Gaumen sehr fruchtbetont mit einer angenehmen Säure. Im Abgang dicht, konzentriert und lang.

Schweiz / Waadt

St. Saphorin, La Roche aux Vignes, 2009 7dl 48.00

Produzent: Bernard Bovy
 Traubensorte: Chasselas
 Intensiver Auftakt mit Fülle an feinen Blumen- und Fruchtaromen.
 Im Gaumen gehaltvoll, mächtig wie ausgewogen und mild.

Féchy, La Colombe, 2009 7dl 41.00

Produzent: Raymond Paccot, La Côte
 Traubensorte: Chasselas
 La Colombe ist die traditionelle Cuvée des Weinguts.
 Ein herrlicher Wein mit frischen, floralen Aromen
 in der Tradition der allerbesten Waadtländer Chasselas.

Schweiz / Wallis

Cuvée blanche de l'Abbaye Vétroz, 2009 7.5dl 39.00

Produzent: Conviva
 Traubensorte: Malvoisie, Humagne blanche, Viognier
 Sehr fruchtig-mineralisches Bouquet, füllig im Gaumen, intensiv fruchtig,
 geschmeidig angenehme Restsüsse, lang anhaltend im Abgang.

Italien / Piemont

Roero Arneis, 2009 7.5dl 47.00

Produzent: Azienda Agricola Malvirà
 Traubensorte: Roero Arneis
 Helles Strohgelb. Delikates Bouquet mit Anklängen nach Blumen
 und gelben Pfirsichen, unterlegt von Vanille.
 Im Gaumen gefällig frisch, trocken, mit feiner Eichenholzwürze.

Spanien / Kastilien-León

La Poda Verdejo Sauvignon Blanc, 2009 7.5dl 49.00

Produzent: Hijos de Antonio Barcelo
 Traubensorte: Verdejo, Sauvignon Blanc
 Grünlich-gelbe Farbe, intensives fruchtiges Bouquet floral herb.
 Ausgewogener Körper mit wiederum intensiven Fruchtaromen.

Schaumweine

Italien / Valdobbiadene

Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG 7.5dl 59.00

Produzent: Vigne dei Dogi

Traubensorte: Prosecco

Ein frischer, leichter Prosecco, der sich in der Blinddegustation gegenüber zwölf Konkurrenten durchgesetzt hat. Zertifiziert nach DOCG und elegant präsentiert mit einer goldenen Etikette.

Frankreich / Champagne

Perrier-Jouët Brut 7.5dl 92.00

Produzent: Perrier-Jouët

Traubensorte: Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay

Ein klassischer Champagner aus grossem Hause, exzellent in der Balance in einem zarten Gelb. Wunderbar in der Nase mit Nuancen von Zitrusfrüchten und getrocknetem Gras. Dank der Balance - von den blauen Pinot noir und Pinot meunier Trauben, die dem Champagner Körper verleihen - und der Frische des Chardonnay die perfekte Wahl für den besonderen Moment.

Roséwein

Schweiz / Waadt

Oeil de Perdrix, 2009 7.5dl 48.00

Produzent: Château d'Auvernier

Traubensorte: Pinot noir

Blassrosa, intensives, fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Ein sehr harmonischer und süffiger Rosé, frisch und lebendig im Gaumen, bei dem die wunderschönen, feinen Terroirnoten zur Geltung kommen.

Rotweine

Schweiz / Luzern

Megger Barrique AOC, 2007/08 7.5dl 52.00

Produzent: Weingut Letten, Meggen

Traubensorte: Pinot noir, Garanoir

Die Fruchtigkeit und Eleganz des Pinot noir's wird ergänzt mit der Würzigkeit des Garanoir's. Die rubinrote Assemblage wird im Barrique sorgfältig ausgebaut. So erhält der kräftige, gut strukturierte Wein seinen Schliff und die nötige Reife, bevor er abgefüllt wird.

Männlich Barrique, 2009 7.5dl 53.00

Produzent: Weingut Bisang, Dagmersellen

Traubensorte: Garanoir, Malbec, Zweigelt

Die Weinbaufamilie Bisang aus Dagmersellen teilt sich die besten Trauben: Winzerin Inès und Winzer Thomas kellern je einen Wein. Wir haben uns für den Männlich entschieden – ein gehaltvoller, komplexer Wein der sich dank seiner Zusammensetzung auch gut für kräftigere Gerichte eignet.

Schweiz / Schwyz

Roter Schwyzer, 2009 5dl 26.00

Produzent: Weinbau Gebr. Kümmin, Freienbach

Traubensorte: Pinot noir, Cabernet, Garanoir

Jede Traubensorte wird einzeln, traditionell verarbeitet.

Die Assemblage erfolgt nach strenger Selektion. In der Nase Fruchtaromen, welche sich im Gaumen harmonisch und ausgewogen präsentieren.

Leutschner Clevner, Spätlese, 2009 7.5dl 47.00

Produzent: Weinbau Gebr. Kümmin, Freienbach

Traubensorte: Pinot noir

Clevner heisst die meist angebaute rote Traubensorte am Zürichsee, andernorts wird sie als Blauburgunder oder Pinot noir bezeichnet. Tiefes Rot, Duft nach Himbeeren, feine Gewürznoten. Dicht, weich.

Schweiz / Wallis

Dôle Varen, 2008 7.5dl 43.00

Produzent: Cave Valcombe

Traubensorte: Pinot noir

Schöne Farben, intensiv duftend, solide, runder und harmonischer Körper mit angenehmer Säure, junge Früchte.

Schweiz / Tessin

Ticinello, Merlot del Ticino, 2008 7.5dl 45.00

Produzent: Zanini

Traubensorte: Merlot

Dunkles, strahlendes Rubin. Intensive Aromatik nach Brombeeren, Pflaumen und Holunder. Harmonische Merlot-Frucht im Nachhall.

Der Ticinello stammt aus den Rebbergen in Ligornetto, Castel San Pietro und Novazzano. Sorgfältige Traubenlese und weiche Pressung.

Merlot Quattromani, 2008 7.5dl 92.00

Produzent: Brivio, Delea, Gialdi, Tamburini

Traubensorte: Merlot

Erstmals in der Schweiz haben vier Produzenten zusammengespannt, um einen Wein der ganz besonderen Art zu kreieren.

Aus einer gemeinsamen Suche, aus Leidenschaft, Professionalität und Freundschaft ist «Quattromani» entstanden. Es handelt sich um einen Wein von höchster Qualität, der zugleich ein vollständiges Abbild des Tessins und seiner bevorzugten Rebsorte, dem Merlot, ist.

Schweiz / Graubünden

Mayenfelder Blauburgunder, 2008 7.5dl 57.00

Produzent: Schloss Salenegg, Maienfeld

Traubensorte: Pinot noir

Wunderschönes, warmes Burgunderbouquet mit reifen Erdbeeren und Pflaumen, delikate Stielwürznote. Im Gaumen mit mittlerem Körper.

Auch hier wieder eine ansprechende Blauburgunder-Aromatik.

Tremune, 2008 5dl 29.00

Produzent: Cottinelli

Traubensorte: Cabernet, Diolinoir, Merlot, Zweigelt, Pinot noir

Die Trauben für den Tremune wachsen ausschliesslich in der Molinära in Trimmis. Die Vinifikation erfolgt nach Rebsorte getrennt in modernsten Edelstahl tanks. Dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase viel Brombeere mit feinen Röstaromen. Im Gaumen gut strukturiert und füllig mit Aromen von schwarzen Beeren, Kaffee und Vanille.

Italien / Abruzzen

Riparosso, 2008 7.5dl 43.00

Produzent: Illuminati

Traubensorte: Montepulciano

Ein Bouquet von Kirsche und Brombeere mit leichtem Vanilleton.

Seidige, lange Tannine. Die Trauben werden sorgfältig geerntet und nach der traditionellen roten Herstellungsmethode ausgebaut.

Italien / Sizilien

Nero d'Avola "La Favola", 2007 7.5dl 48.00

Produzent: Eoro Pachino

Traubensorte: Nero d'Avola

Ein charmanter Nero d'Avola mit sehr reifer Frucht. Im Gaumen mit angenehmer Fülle und traumhafter Frische mit sehr lang anhaltender Frucht. Ein ausserordentlich trinkfreundlicher, erfrischender Wein.

Italien / Venetien

Amarone della Valpolicella AOC, 2005 7.5dl 86.00

Produzent: Azienda Vitivinicola Roncolato
 Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara
 Sehr kräftig im Mund, alkoholstark und süsslich, sehr reife Frucht mit
 kandiert-würzigen Holzaromen, sehr feine Tannine, Kräuternoten am
 Gaumen, spürbarer Alkohol, gute Substanz und Nachhaltigkeit, zarter Biss,
 etwas Tiefe, sehr guter, süsslicher und leicht würziger Abgang.

Italien / Piemont

Barbera d'Alba "Ruvei", 2007 7.5dl 46.00

Produzent: Marchesi di Barolo
 Traubensorte: Barbera d'Alba
 In der Nase rote, dunkle Früchte, etwas Vanille, sehr offen, am Gaumen
 gehaltvoll, rundes weiches Tannin, gute Struktur.

Italien / Toscana

Lucente della Vite IGT, 2007 7.5dl 72.00

Produzent: Luce della Vite
 Traubensorte: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
 Dunkles Rubin. Nase nach Heidelbeeren und Cassis, leicht rauchige Note.
 Saftiger Gaumen mit viel schwarzer Frucht, Brombeeren und Vanille.
 Bestens integrierte Röstaromen, aromatisch anhaltend bis ins ausgedehnte
 Finale. Wine Spectator 91/100.

Frankreich / Bordeaux

Château Tayet, Bordeaux Supérieur, 2006 7.5dl 48.00

Produzent: Château Tayet
 Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot
 Diese Cuvée wächst direkt an der Grenze zum Margaux. Sie besticht durch
 eine offene, fruchtige und feine Nase voller Eleganz.
 Der Gaumen verführt durch seine Finesse, Eleganz und anmutigen Tannine.

Spanien / Rioja

Rioja DOCa Crianza Alcorta, 2006 7.5dl 45.00

Produzent: Juan Alcorta
 Traubensorte: Tempranillo
 Ausdrucksvolle Nase mit Barriquenoten. Feine Düfte nach Vanille und
 Gewürzen, perfekt abgestimmt mit den typischen Fruchtaromen der
 Tempranillo-Traube. Im Gaumen rund und samtig, sehr harmonisch
 mit angenehmen Tanninen. Komplexer, langer Abgang.

Biere und Apfelwein

Urbräu	3.3dl	5.00
Panaché	3dl	5.00
Eichhof Alkoholfrei	3.3dl	5.00
Ramseier Burehöfler trüb mit Bügel	5dl	5.50

Alkoholfreie Getränke

Rivella rot, Rivella blau	3.3dl	4.90
Sinalco Orange Original	3.3dl	4.90
Sinalco Cola, Sinalco Cola zero	3.3dl	4.90
Elmer Citro	3.3dl	4.90
Ramseier Apfelsaft	3.3dl	4.90
Schweppes Tonic Water	2dl	4.70
Schweppes Bitter Lemon	2dl	4.70
Ice Tea PET	5dl	6.50
Ramseier Apfelschorle PET	5dl	6.50
Elmer Mineral mit/ohne Kohlensäure	5dl	6.50
Orangensaft	1l	13.00
Orangensaft frisch gepresst	1l	23.50
Orangensaft	2dl	5.50
Tomatensaft	2dl	5.50
Traubensaft	2dl	5.50

Kaffee, Tee und warme Getränke

Kaffee crème, Espresso		4.40
Schale/Milchkaffee		4.40
Cappuccino, doppelter Espresso		5.00
Latte Macchiato		5.50
Kaffee Schnaps im Glas		6.00
Darjeeling, Jasmin-, Ceylon-, Grün-, Pfefferminz-, Früchte-, Verveine-, Kamille- und Hagenbuttentee		4.40
Heisse (dampferhitzt) oder kalte Schokolade		4.40
Heisse (dampferhitzt) oder kalte Ovomaltine		4.40
Coretto Grappa		6.00

Apéro und Spirituosen

Campari (23%)	4cl	8.00
Cynar (16.5%)	4cl	8.00
Martini bianco (15%)	4cl	8.00
Sky Vodka (40%)	4cl	8.50
Bombay Sapphire Gin (37.5%)	4cl	8.50
Rum (37.5%)	4cl	8.50
Whisky Ballantine Scotch (40%)	4cl	8.50
Whisky Glendfiddich Single malt (40%)	4cl	12.50
Cognac Rémy Martin VSOP (40%)	2cl	8.50
Grappa di Brunello (41 %)	2cl	8.50
Vieille Prune (41%)	2cl	9.00
Original Willisauer Chrüter, Pflümli, Zwetschgen, Träsch, Williams oder Kirsch (37.5%)	2cl	6.50
Appenzeller (29 %)	4cl	6.50

Menukarten und Dekoration

Menukarte

Die Menukarten mit Ihrem individuellen Text und farbigem Logo (jpg-Datenformat) sind inbegriffen (1 Bankettkarte für 4 Personen). Wünschen Sie zusätzliche Karten, verrechnen wir CHF 2.00 pro Menukarte.

Blumenschmuck

Dank unserer hauseigenen Floristik können wir Ihnen die persönliche Dekoration ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Konditionen und Kontakte

Sämtliche Vorschläge dieser Bankettbroschüre sind für Anlässe ab 10 Personen konzipiert. Da mit 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 12 Jahre bezahlen den halben Preis auf alle Angebote dieser Dokumentation. Davon ausgenommen ist die Getränkeauswahl.

Die Bestellung der Konsumationen muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass bei uns eingehen: Bitte geben Sie uns 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 entgegen nehmen. Spätere Abweichungen können wir leider 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
- Erfolgt eine Annullierung weniger als 3 Arbeitstage vor dem Anlass, hat der Kunde 100% der vereinbarten Leistung zu bezahlen.

Falls Sie den Anlass per Rechnung begleichen, gilt eine Zahlungsfrist von 30 Tagen.

Wo nichts anderes vermerkt, verstehen sich die Preise in Schweizer Franken (CHF) pro Person und inklusive 8% 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, sofern nicht anders vermerkt, stammen aus der Schweiz.

Falls Ihre Extrafahrt nicht in Luzern startet oder endet, bzw. lange Wartezeiten an einer Station enthält, oder Sie ein Schiff ohne Gastronomie-Infrastruktur (MS Reuss, Rütli und Mythen) buchen, behalten wir uns vor, einen Zuschlag für die Anwesenheit unserer Mitarbeitenden zu verrechnen. (Pro Mitarbeiter und Stunde CHF 53.00/CHF 68.00 für Kadermitarbeitende).

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau von Herbst 2010. Änderungen vorbehalten. Mit der Herausgabe einer neuen Dokumentation verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.

Für weitere Auskünfte und eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG
Werftstrasse 5, Postfach, 6002 Luzern
Extrafahrten: Telefon 041 367 66 12

schiffsmiete@lakelucerne.ch
www.schiffsmiete.ch
www.lakelucerne.ch

Kulinarisch verwöhnt Sie das Team der Tavolago, ein Tochterunternehmen der SGV, www.tavolago.ch



Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) AG

Werftstrasse 5 | Postfach | CH-6002 Luzern

Tel. +41 (0)41 367 66 12

Fax +41 (0)41 367 68 68

schiffsmiete@lakelucerne.ch

www.schiffsmiete.ch

www.lakelucerne.ch

