



### Unsere Offerte für Ihre Schifffahrt

Vielen Dank für Ihre Anfrage. Wir freuen uns über Ihr Interesse an einer Schifffahrt auf dem Vierwaldstättersee und unterbreiten Ihnen gerne das folgende Angebot:

<b>Fahrt</b>	Fondue- und Raclette-Schiff Jeden Freitag vom 27. Oktober 2023 – 22. März 2024	
<b>Fahrplan</b>	Luzern bereit	18.45 Uhr
	Luzern ab (Steg 1)	19.12 Uhr
	Luzern an	21.47 Uhr
	Verlängerung bis	22.15 Uhr
<b>Fahrpreis</b>	Preis pro Person (nur Spezialbillette gültig / keine Ermässigung mit GA oder Halbtax):	
	Erwachsene	CHF 37.00
	Kinder (6 bis und mit 15 Jahre)	CHF 16.00
	Pro 15 Personen fährt und isst (Hauptspeise) eine Person kostenfrei.	
<b>Gastronomie</b>	Fondue oder Raclette à discrétion	pro Person CHF 42.00
	<i>Wie wäre es mit einer leckeren Vorspeise?</i>	
	Bunt gemischte Blattsalate mit Brotcroustons, gerösteten Kernen und Hausdressing	pro Teller CHF 10.90
	Apéroteller ( <i>wir empfehlen 1 Teller für 2-3 Personen</i> ) Schweizer Truthahnschinken, Nidwaldner Landjäger, Pastrami und Kräuterspeck, garniert mit Cherry-Tomaten und Cornichons	pro Teller CHF 16.50
	***	
	Raclette à discrétion	pro Person CHF 42.00
	Nature-, Pfeffer-, Paprika- und Knoblauch-Käse vom Urner Boden mit Kartoffeln, Cherrytomaten, Minimaïs, Cornichons, Silberzwiebeln, Pilzen, Ananas, Speckwürfeln und diversen Gewürzen	

oder

Fondue à discrétion

pro Person CHF 42.00

Urnerboden-Fondue

mit verschiedenem Brot (Nature, Pikant, Oliven), Kartoffeln, Ananas, Birnen, Pilzen, Speckwürfeln, Lauch, Tomatenwürfeln, frischem Chili, Ei, Schnittlauch, Rosmarin und Petersilie

*Bitte teilen Sie uns bei definitiver Buchung die gewünschte Anzahl Fondue/Raclette mit.*

\*\*\*

*Runden Sie den Abend mit einem feinen Dessert ab.*

Mini-Dessert im Weckglas

pro Dessert CHF 4.50

- Gebrannte Crème mit Meringue
- Lozärner Birnenweggen-Mousse
- Vanilleglace mit Vieille Prune

Unsere Weinempfehlung:

**Cuvée Blanche**

7.5 dl CHF 52.00

Gebrüder Kümin, Freienbach, Schweiz / Schwyz  
Trauben: Blanc de noir, Riesling x Sylvaner, Muscat

*Die Fülle im Gaumen und die wunderbar fruchtige Frische zeichnen diesen Wein aus. Die weiche Restsüsse macht ihn unverwechselbar.*

**Tavola Rosso**

7.5dl CHF 52.00

Villa Bagnolo, Castrocaro, Italien / Emilia Romagna  
Assembliert durch den Winzer Vito Ballarati und das Tavolago-Weinteam

*Es präsentiert sich ein gefälliger Wein, der zu jeder Gelegenheit passt. Er zeichnet sich durch seine kräftige Farbe, einen fruchtigen Duft und den lang anhaltenden Abgang aus.*

**Bezahlung**

Die Bezahlung ist vor Ort bar oder mit allen gängigen Karten möglich.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir aktuell noch keine Buchung vorgenommen haben. Für eine Reservation stehen wir Ihnen per Mail oder per Telefon gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste auf dem Vierwaldstättersee willkommen zu heissen!

Team Sales Kursschiffahrt