

# Kulinarische Hochgenüsse – vereint auf dem Vierwaldstättersee

Renee Rischmeyer, Park Hotel Weggis  
Fabian Inderbitzin, Seerestaurant Belvédère Hergiswil  
Kerstin Rischmeyer, Hotel Palace Luzern  
Markus Inauen, Tavolago Luzern

**Freitag, 15. April 2011**  
Dampfschiff Uri



[www.lakelucerne.ch](http://www.lakelucerne.ch) | [www.tavolago.ch](http://www.tavolago.ch)



## Geschätzte Gäste

Der elegante Raddampfer Uri hat sich zum kulinarischen Magnet für Gourmetliebhaber entwickelt. Bereits zum vierten Mal präsentieren Ihnen namhafte Spitzenköche rund um den Vierwaldstättersee kulinarische Hochgenüsse: Es erwartet Sie ein Stehapéro mit 5-Gang-Dinner. Jeder Gang wird von einem passenden Wein begleitet und wird Ihre Sinne verzaubern. Steigen Sie zu und geniessen Sie gastronomische Höchstleistungen auf dem Vierwaldstättersee - für Sie exklusiv vereint.

Ihre Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees  
Ihre Tavolago - Gastronomie zu Wasser & Land

## Datum

Freitag, 15. April 2011

## Ort des Geschehens

Dampfschiff Uri

## Ihre Gastgeber

Renee Rischmeyer, Küchenchef Park Hotel Weggis  
Restaurant Annex

Fabian Inderbitzin, Küchenchef Seerestaurant  
Belvédère Hergiswil

Kerstin Rischmeyer, Küchenchefin Hotel Palace Luzern  
Restaurant Jasper

Markus Inauen, Küchenchef Tavolago Luzern  
Gastronomie zu Wasser & Land

## Programm ab Luzern

Bereit zum Einsteigen/Beginn Stehapéro	18.30 Uhr
Abfahrt (Brücke 6)	19.15 Uhr
Ankunft (Brücke 6)	22.45 Uhr
Verlängerung bis	23.15 Uhr

Wir freuen uns, Sie in angemessener Kleidung zu begrüßen.

## Preis

Schifffahrt: CHF 70.— für rund 4-stündige Dampfschiffahrt in der 1. Klasse  
Gastronomie: CHF 180.— für Stehapéro mit 5-Gang-Dinner, Wein, Mineralwasser und Kaffee  
Preise pro Person inkl. MwSt. Keine weitere Ermässigung.

## Reservationen

Reservationen nehmen wir gerne über Telefon 041 367 67 67 entgegen.  
Nur Kreditkartenverkauf oder Barverkauf am Billettschalter, Brücke 1, in Luzern. Aufgrund der limitierten Anzahl Plätze werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.



## Frühlingserwachen:

Stehapéro mit 5-Gang-Dinner  
zelebriert im herrlichen Ambiente  
des eleganten Raddampfers Uri

## Stehapéro mit köstlichen Frühlingserwachen

Markus Inauen, Küchenchef Tavolago Luzern  
Gastronomie zu Wasser & Land

---

## Tatar vom Bison mit Tandori, weissem Spargel und Aquitaine Kaviar

Renee Rischmeyer, Küchenchef Park Hotel Weggis  
Restaurant Annex  
16 Punkte GaultMillau und 1 Stern Michelin

---

## Gebratene Black Tiger mit Garam Masala im Tomaten-Zitronengrassud

Kerstin Rischmeyer, Küchenchefin Hotel Palace Luzern  
Restaurant Jasper  
16 Punkte GaultMillau und 1 Stern Michelin

---

## Zart gebratenes Kotelett vom Nidwaldner-Wollschwein mit Portweinschalotte, Pastinaken-Kartoffelmousseline mit Petersilie und kleinen Karotten

Fabian Inderbitzin, Küchenchef Seerestaurant  
Belvédère Hergiswil

---

## Käsevariation

---

## Süsse Frühling-Sinfonie Finale Komposition

---

## Früandise

Auserlesene Weine  
sorgen für die Harmonie zu den kulinarischen Kreationen.