

Ice-cup / Coupes glacée

	CHF
Dächliturm	11.50
Vanilla ice-cream with hot berries Chocolate cornet and whipped cream <i>Glace à la vanille aux baies chaudes</i> <i>Cornet au chocolat et crème chantilly</i>	
Nölliturm	11.50
Vanilla- and strawberry ice-cream with peach compote Raspberry sauce and whipped cream <i>Glace à la vanille et à la fraise, compote de pêches</i> <i>Sauce aux framboises et crème chantilly</i>	
Männliturm	11.50
Coffee- and vanilla ice-cream with Baileys and whipped cream <i>Glace au moka et à la vanille, Baileys et crème chantilly</i>	
Wachtturm	11.50
Vanilla ice-cream with hot chocolate sauce Whipped cream and roasted almonds <i>Glace à la vanille et sauce au chocolat chaude</i> <i>Crème chantilly et amandes grillées</i>	
Luegislandturm	12.50
Vanilla ice-cream with bananas, whipped cream and hot chocolate sauce <i>Glace à la vanille, banane, crème chantilly et sauce au chocolat chaude</i>	
Schirmerturm	12.50
Vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream <i>Glace à la vanille, fraises et crème chantilly</i>	
Ice-cream / Glace à la crème	3.50
Vanilla / vanille, chocolate / chocolat, strawberry / fraise, Mocha / moka, pistachio / pistache, caramel / caramel	per scoop / par boule
Sorbets / Sorbets	3.50
Mango / mangue, raspberry / framboise, Grape / raisin, lemon / citron	per scoop / par boule

Sweet delicacies / Nos desserts

	CHF
Litchi sorbet with moscato wine <i>Sorbet au litchi, moscato</i>	9.50
Profiteroles filled with vanilla ice-cream and hot chocolate sauce <i>Profiteroles fourrées à la glace vanille et sauce au chocolat chaude</i>	11.50
Black and white chocolate mousse <i>Duo de mousses au chocolat „blanc et noir“</i>	13.00
Dessert Sampler „Hotel Schweizerhof Luzern“ <i>Variation de douceurs „Hotel Schweizerhof Luzern“</i>	15.50
Vanilla-semolina pudding with currents Chocolate overcoat, balsam cherries <i>Pouding de semoule à la vanille, groseilles</i> <i>Manteau au chocolat, cerises au balsamique</i>	14.50
Crumble of rhubarb with macadamia nut-streusel, basil sherbet <i>Crumble de rhubarbe au streusel de noix de macadam, sorbet au basilic</i>	15.00
Duo of coconut- and bilberries parfait, chili in jelly, sour cream ice-cream <i>Duo de parfaits aux noix de coco et myrtilles, piment en gelée</i> <i>Glace au crème fraîche</i>	15.00
Ginger-Gianduja mousse Litchi sherbet, wild berry-coriander jam <i>Mousse au gingembre et Gianduja</i> <i>Sorbet au litchi, marmalade aux baies de bois et coriandre</i>	16.00
Marinated fresh goat cheese from Entlebuch Olive tapenade, balsam cherries, luke warm foccacia <i>Fromage de chèvre frais de l'Entlebuch</i> <i>Tapenade d'olive, cerises au balsamique, foccacia</i>	13.50
Cheese selection	18.50
Home-made bread with dried fruits <i>Assortiment de fromages</i> <i>Pain aux fruits séchés</i>	13.50
	small port.