

Jetzt ist Saison: Spargeln

	CHF
Weisser und Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	32.00
Wählen Sie dazu	
• mit Kalbpaillard	44.00
• mit Zanderfilet	44.00
• mit Schwyzer Rindsfilet	54.00

Spargelmenu

Feines von Spargeln, Bärlauch und Löwenzahn
Gebratene Riesenkrevetten

Weisse Spargelcremesuppe mit Schinken-Samosa

Kross gebratenes Zanderfilet auf warmem Spargel-Erdbeersalat
Schnittlauchvinaigrette

Kalbpaillard mit Sauce Hollandaise
Weisser und Grüner Spargel, neue Kartoffeln

Erdbeerquarkmousse
Spargelsorbet

5 Gänge à CHF 115.00

4 Gänge (ohne Fisch) à CHF 93.00

3 Gänge (ohne Suppe und Fisch) à CHF 79.00

Vegetarisches Spargelmenu

Saisonaler Blattsalat
mit Mousse und marinierten Spitzen von Weissem und Grünem Spargel

Weisse Spargelcremesuppe

Carnaroli Risotto
mit Spargeln und gerösteten Pinienkernen

Rhabarber-Schaumtörtchen
Vanillesorbet und Meringues

4 Gänge à CHF 65.00

3 Gänge (ohne Suppe) à CHF 52.00

Das Menu von Gaetano Basiricò

Gastkoch Gaetano Basiricò ist seit 2015 Küchenchef des traumhaften Baglio Soria Resorts der Firriato Hospitality-Gruppe auf Sizilien. Frei nach seinem Motto «Der Trick zu einem guten Rezept ist es, sich mit den Zutaten identifizieren zu können». Er kennt all seine Ingredienzen sowie deren Ursprung und ist mit seiner Heimat tief verwurzelt. In seinen Gerichten verbindet er die traditionelle sizilianische Küche mit neuen aufregenden Aromen. In Begleitung mit den edlen Weinen der Firriato Kellerei bringt er seine Kreationen zu einem kulinarischen Höhepunkt. Die köstlichen Gerichte von Küchenchef Gaetano Basiricò werden bis zum 5. Juni 2017 vom Küchenteam des Hotels Schweizerhof Luzern zubereitet.

 **Sämtliche Speisen sind auch als einzelne Gänge erhältlich.**

Variation von gekochtem und mariniertem
Tintenfisch, Octopus und Krevetten auf Kichererbsenpüree
mit Tomaten, Minze und Olivenöl
Knoblauchbrötchen
Altavilla della Corte Grillo
Sicilia bianco DOC, Firriato, Paceco
10cl CHF 8.50

Rotbarbe begleitet von frischen,
hausgemachten Cavatelli Teigwaren
Broccoli, Rosinen, Safran und Pinienkernen

Zackenbarsch «Mediterrane Art»
an einer aromatischen Sauce
mit Tomaten, Kapern und Kräutern
Santagostino Sicilia rosso IGT
Firriato, Paceco
10cl CHF 8.50

Sanft geschmortes Kalb an einer Perricone
Rotwein-Sauce mit Zimt-Noten und kleinen Frühlingszwiebeln
Harmonium Sicilia rosso DOC
Firriato, Paceco
10cl CHF 10.00

Feinste Cassata nach Basiricò-Art
L'Ecrù
Passito di Sicilia IGT, Firriato, Paceco
5cl CHF 8.00

Menu à CHF 110.00
Weinbegleitung à CHF 35.00

Vorspeisen

CHF

Die Tradition des Lachsräucherns vom Fuss des Mythen

Schottischer Lachs geräuchert 28.50
mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern als kleine Portion 19.00

Aus Schweizer Gewässern

Marinierte und hausgeräucherte Eglifilets, 24.00
Apfel, Gurke und Wasabi

Wenn die Schweiz auf Japan trifft

Rosa gebratener Saku Thuna und geschmorte Kalbsbrust 28.00
Kräuter Salat mit Mizuna und Weizengrasöl

Tatar vom Schweizer Rind

- Klassisch mit Kapern Zwiebeln und Pilzen der Saison 26.50
als kleine Portion 18.00
- Überbacken mit Café de Paris 28.50
als kleine Portion 19.00
- mit Speck und Spiegelei 29.50
als kleine Portion 24.00

Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac oder Trüffelöl + 2.00
Als Beilagen servieren wir ihnen gerne hausgemachtes Focaccia oder
knuspriges Toastbrot von der Bäckerei Heini in Luzern.

Salatvariationen – leicht und gesund

Knackiger grüner Salat 12.50

Farbenfroher gemischter Salat 12.50

Salat von Cherry- und Datteltomaten 18.00
mit mariniertem Mozzarella, Rucola und Parmesan als kleine Portion 12.00

Caesar Salat mit Eisberg, Parmesan, Croutons und Ei 13.50

Saisonaler Blattsalat 19.50
mit Mousse und marinierten Spitzen vom weissen und grünen Spargel

Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn für sich persönlich:

- mit gebratenen Pilzen der Saison 6.00
- mit grillierter Schweizer Pouletbrust 8.00
- mit geräuchertem Lachs und Weizengrasöl 10.00
- mit fünf gebratenen Riesenkrevetten in Kräutern und Knoblauch 10.00
- mit vier gebratenen Jakobsmuscheln in Noilly Prat und Knoblauch 12.00

Suppen, herzhaft und klar

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen 15.50

Kraftbrühe von Ramati-Tomaten mit Basilikum-Ravioli 16.50

Suppen, cremig und fein

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum 16.00
Schinken-Samosa

Vegetarisch und vegan

CHF

Vegetarisch

In Mascarpone geschwenkte Gnocchi 24.50

Sbrinz, Pilze der Saison, und Saisongemüse als kleine Portion 16.00

Carnaroli Risotto 23.50

mit Spargel und gerösteten Pinienkernen als kleine Portion 15.00

Hausgemachte Bärlauchnudeln 24.50

Weisser Tomatenschaum, Radieschen als kleine Portion 16.00

Setzen Sie Ihrem Gericht die Krone auf und individualisieren Sie es für sich persönlich:

- mit gebratenen Pilzen der Saison 6.00
- mit grillierter Schweizer Pouletbrust 8.00
- mit fünf gebratenen Riesenkrevetten in Kräutern und Knoblauch 10.00
- mit vier gebratenen Jakobsmuscheln in Noilly Prat und Knoblauch 12.00

Vegan

Ananas-Mangocurry mit Avocado, Kardamom und Vanille 26.00

Basmatireis und Pitabrot als kleine Portion 18.00

Frischer Fisch

CHF

Aus den Seen und Flüssen der Schweiz und Europas

Pochiertes Schweizer Saiblingsfilet 34.00

Honig-Buttersauce, Gorgonzola Polenta, Champignons, Kerbel und Rote Zwiebeln

Eglifilets aus Schweizer Seen im Bierteig gebacken 36.00

Remouladensauce, Frühlingkartoffeln, frischer Blattspinat

Zanderfilet «Müllerin Art» 44.00

mit Kartoffelmousseline, Petersilienbutter, Zitrone und Lauch

Aus dem Meer

Orkney-Lachsfilet im Tramezzinimantel 41.00

Weissweinsauce, Gemüse vom Markt

Fleischgenuss

	CHF
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb Pommes Frites, Grünen Bohnen, Zitrone, Kapern und Sardellen	38.00
Geschnetzeltes vom Schwyzer Kalbsrücken, in der Pfanne serviert mit Champignonrahmsauce, Butterrösti, Gemüse vom Markt	42.00
Im Beaujolais geschmorte Lammhaxe Polenta mit Thymian, Peperonigemüse	34.00
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	36.00

Am Tisch für Sie tranchiert. . . . bekannt und beliebt

ab 2 Personen

Unser Tipp: Das traditionsreichste Châteaubriand der Stadt! Bereits an der Eröffnungsfeier der Gotthardbahn am 22. Mai 1882 im Hotel Schweizerhof Luzern wurde dieser wunderbare Hauptgang – noch als Rinderfilet à la Godard – zelebriert.

Erfahren Sie mehr dazu in unserem 320-seitigen Buch «Wo Luzern Geschichte(n) schreibt» bei der Geschichte des Zimmers 187. Seither wird das Châteaubriand frisch aus der Zentralschweiz für Sie am Stück zubereitet und in unserem über hundert Jahre alten Wagen serviert. Ein Erlebnis, von welchem schon viele Persönlichkeiten wie Stephan Eicher oder Autor Martin Suter (Zimmer 126) begeistert weitererzählt haben...

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse pro Person 64.00

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Frühlingkartoffeln, Risotto, Kartoffelgnocchi, Pommes frites, Polenta oder, Basmatireis

*Aufgrund unserer schonenden Garmethode bitten wir Sie ca. 45 Minuten Gourmetzeit einzuplanen.
Vielen Dank.*

Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola

Das Hotel Schweizerhof Luzern bietet jungen Menschen mit Handicap die Möglichkeit, sich zu qualifizierten Berufsleuten ausbilden zu lassen. Wir fördern die Stärken dieser Lernenden, arbeiten gezielt an ihren Schwächen und bereiten sie so individuell auf die gesellschaftliche Integration vor. Vielleicht werden auch Sie von einer sich in Ausbildung befindender Restaurationsfachangestellten dieser Stiftung bedient. Besten Dank für Ihr Verständnis und en Guete.

Wo Luzern am schönsten isst, ist Frische und Qualität garantiert.

Wo unsere Frischprodukte herkommen:

Geflügel

Sie dürfen sich sicher sein: Unser Poulet stammt immer aus der Schweiz. Spezialgeflügel beziehen wir aus Frankreich. Unser Lieferant bürgt für deren sorgfältige Verarbeitung.

Kalbfleisch / Schweinefleisch

Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus Zentralschweizer Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben. Unser Metzgermeister kennt alle Produzenten persönlich.

Rindfleisch

Die Metzgerei Felder aus Schwyz liefert uns knochengereiftes Rindfleisch aus der Innerschweiz.

Lammfleisch

Unser hormonfreies Lammfleisch beziehen wir bei einem zertifizierten Comestibles-Partner. Die qualitativ erstklassigen Produkte stammen aus der Schweiz.

Wild

Unser Wildfleisch stammt aus Neuseeland und teilweise aus Österreich. Besonders strenge Einfuhrkontrollen und unsere verlässlichen Lieferanten bieten Gewähr für saubere Produkte und beste Qualität.

Fisch

Wenn immer möglich beziehen wir Süsswasserfische von zertifizierten Fischern oder aus kontrollierter Zucht.

Meeresfische und Krustentiere stammen aus allen Weltmeeren und gelangen jeweils auf kürzestem Weg in unsere Küche. Der Lachs stammt aus tierfreundlichen, kontrollierten Aquazuchten von den schottischen Orkney Inseln. Fragen sie hierfür unsere Service Mitarbeitenden.

Eier / Käse

Schweizer Frühstückseier beziehen wir von unserem Lieferanten, der für artgerechte Haltung der Hühner und für eine sorgfältige Verarbeitung der Produkte einsteht. Für unsere Desserts und Teigwaren verwenden wir pasteurisierte Eier-Produkte. Unsere Ziegen-, Berg- und Alpkäse stammen alle von der Bergkäserei Doppleschwand, mitten in der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

Gemüse / Früchte

Bauer Sepp Muff aus Schwarzenbach im Michelsamt beliefert uns mit saisonalen Früchten und Gemüse aus regionalem Anbau. Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem europäischen Raum sowie internationale Delikatessen.

Brot

Feine Backwaren wie Brötchen, Gipfeli und Brote beziehen wir täglich ofenfrisch aus den Bäckereien Heini und Wey Beck Luzern sowie beim Beck Barmettler in Stans.