

Trüffelmenu

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Aceto Balsamico von Pecoraro (9 Jahre)
frisch gehobelter Trüffel, Nüsslisalat und Tete de Moine

Spaghettini in Trüffelrahm mit frisch gehobeltem Trüffel
Lauch und confierten Tomaten

Heilbutt im Thymian Brioche gebraten
Erbsen-Speck Risotto und Trüffespuma

Rindsfilet «Rossini»
Gebratene Entenleber, zweierlei Trüffelsaucen
Kartoffel-Fenchelpüree,
geschmorte Perlzwiebeln und glasierte Karotten

Bratapfel mit Trüffel-Honigcrumble und Vanilleglace

Menu komplett CHF 125.00
4 Gänge (ohne Heilbutt) CHF 99.00

Vegetarisches Menu

Saisonaler Blattsalat
Karamellierte Nüsse und Birnenvariation, Haselnussdressing

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen und Kürbisöl

Carnaroli Risotto
Fenchel, Orange, Gorgonzola

Geeister Baumnusskrokant, Schokolade und Apfel

4 Gänge à CHF 65.00
3 Gänge (ohne Suppe) à CHF 52.00

Das Gastkochmenu

An was denken Sie bei Island? - Unberührte Natur, Nordlichter, Mitternachtssonne und ein Vulkan namens Eyjafjallajökull - das ist Island. Doch Island ist auch die grösste Vulkaninsel der Welt und das dünnst besiedelte Land Europas. Nicht zu vergessen ist allerdings auch die grosse kulinarische Vielfalt, die dieses Land zu bieten hat.

Das Restaurant Apotek befindet sich mitten in Islands Hauptstadt Reykjavik. Mit den besten Produkten des Landes wie dem isländischen Lamm und lokalen Meeresfrüchten, verwöhnt Küchenchef Carlos Gimenez und sein Team die Gäste.

Geboren und aufgewachsen in Argentinien ist Carlos Gimenez vor 10 Jahren nach Island gezogen. Nach verschiedenen Top-Adressen in seinem Heimatland erhielt er die einmalige Gelegenheit in Spanien im lange weltbesten Restaurant El Bulli zu arbeiten. Durch diese diversen südländischen Einflüsse hat er seine ganz eigene Art der nordischen Küche erfunden und führt zwei verschiedene kulinarische Welten zusammen.

Im Anschluss an den Eröffnungsabend übernimmt das Schweizerhof-Küchenteam die Rezepturen und die isländischen Gerichte stehen noch bis zum 4. Februar 2018 auf unserer Speisekarte. Begleitet wird das Menu von auserlesenen Weinen vom Weingut Delea in Losone

Langsam gekochter Kabeljau
Randen-Püree, würzige Butter, Serrano-Schinken
Apocalisse Bianco Ticinese DOC

Isländische Landschaft
Lammtatar, eingelegte rote Zwiebeln, geräucherter Frischkäse, Schnittlauch Mayo, Dill Öl,
Essig Schnee

Meerforelle
Yuzu-Mayo, Trüffel-Mayo, Knuspriger Quinoa, Apfel
Carato Bianco del Ticino DOC

Scholle
Citrus beurre-blanc, grüner Spargel, Meerfenchel

Lamm
Eingelegte Schalotten, Karotten, gebackene Knollensellerie,
Dill-Spinat-Püree, Senf-Sauce
Carato Riserva Merlot Ticino DOC

Skyr
Erdbeeren, Äpfel, Passionsfrucht
Charme Rosé Spumante Brut Ticino DOC

Menu komplett CHF 142.00
Weinbegleitung CHF 38.00

Vorspeisen

	CHF
Die Tradition des Lachs räucherns vom Fuss des Mythen	
Schottischer Lachs geräuchert	28.50
mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern	als kleine Portion 19.00
Trüffel	
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Aceto Balsamico von Pecoraro (9 Jahre) frisch gehobeltem Trüffel, Nüsslisalat und Tete de Moine	27.00
Gastkoch	
Langsam gekochter Kabeljau Randen-Püree, würzige Butter, Serrano-Schinken	26.00
Isländische Landschaft Lammtatar, eingelegte rote Zwiebeln, geräucherter Frischkäse, Schnittlauch Mayo, Dill Öl, Essig Schnee	28.00
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 gebratenem Speck und Spiegelei	29.50
	als kleine Portion 24.00
Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac oder Trüffelöl Als Beilagen servieren wir ihnen gerne hausgemachtes Focaccia oder knuspriges Toastbrot von der Bäckerei Heini in Luzern.	+ 2.00
Salatvariationen – leicht und gesund	
Knackiger grüner Salat	12.50
Farbenfroher gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	16.50
Salat von Cherry- und Datteltomaten mit mariniertem Mozzarella, Rucola und Pinienkernen	18.00
	als kleine Portion 12.00
Caesar Salat mit Eisberg, Parmesan, Croutons und Ei	13.50
Saisonaler Blattsalat Karamellisierte Nüsse, Birnenvariation, Haselnussdressing	19.50
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 fünf gebratenen Riesenkrevetten in Kräutern und Knoblauch	10.00
• mit vier gebratenen Jakobsmuscheln in Noilly Prat und Knoblauch	12.00

Suppen

	CHF
Herzhaft und klar	
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	15.50
Cremig und fein	
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kürbiskernöl	14.00

Vegetarisch und vegan

	CHF
Vegetarisch	
In Mascarpone geschwenkte Gnocchi	24.50
Pilze der Saison, Sbrinz und Saison Gemüse	als kleine Portion 16.00
Carnaroli Risotto	23.50
Fenchel, Orange, Gorgonzola	als kleine Portion 15.00
Kürbisravioli	24.50
Salbeibutter, Haselnüsse und Spinat	als kleine Portion 16.00
Spaghettini in Trüffelrahm mit frisch gehobeltem Trüffel	41.00
Lauch und confierten Tomaten	als kleine Portion 28.00
Vegan	
Soba Nudelpfanne mit gebratenem Gemüse und mariniertem Sesam Tofu	24.50 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

Frischer Fisch

	CHF
Aus der Schweiz	
Gebratene Eglifilets Luzerner Art Bratkartoffeln und Blattspinat	39.00
Gastkoch	
Fjord Lachsforelle Yuzu - Mayo, Trüffel - Mayo, Knuspriger Quinoa, Apfel	39.00
Scholle Citrus beurre - blanc, grüner Spargel, Meerfenchel	34.00

Aus dem Meer

Orkney-Lachsfilet im Tramezzinimantel 41.00
Weissweinsauce und Gemüse vom Markt

Heilbutt im Thymian Brioche gebraten 46.00
Erbsen-Speck Risotto und Trüffelespuma

Fleischgenuss

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb CHF 38.00
Pommes Frites, Grünen Bohnen, Zitrone, Kapern und Sardellen

Geschnetzeltes vom Schwyzer Kalbsrücken, in der Pfanne serviert 42.00
mit Champignonrahmsauce, Butterrösti, Gemüse vom Markt

Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus 36.00
Chügelifüllung und Marktgemüse

Rindsfilet «Rossini», Gebratene Entenleber, zweierlei Trüffelsaucen 58.00
Kartoffel-Fenchelpüree, geschmorte Perlzwiebeln und glasierte Karotten

Gastkoch

Lamm 52.00
Eingelegte Schalotten, Karotten, gebackene Knollensellerie, Dill-Spinat-Püree, Senf-Sauce

Châteaubriand. . . . 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 65.00

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Weisswein Risotto, Kartoffelgnocchi, Pommes Frites, Polenta, Reis

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

Unser Poulet stammt 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 von Holzen Fleisch in Ennetbürgen.

Wild

Unser Wildfleisch stammt aus Deutschland.

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 aus Schweizer Seen und Flüssen. Der Frischlachs stammt aus tierfreundlichen, kontrollierten Aquazuchten von den schottischen Orkney Inseln. Meeresfische und Krustentiere stammen aus allen Weltmeeren und gelangen jeweils auf kürzestem Weg in unsere Küche. 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 Luzern, 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.



Allergene: Unser Serviceteam berät Sie bezüglich Nahrungsmittelallergien. Gerne kochen wir für Sie auch Gluten- und Laktosefrei.