

## Das Saison - Menu

---

Nüsslisalat  
Croutons, Speck, Ei

---

Ochsenschwanzkraftbrühe, Ochsenschwanzravioli, Gemüsestreifen

---

Zanderfilet auf Bohnen-Birnenpüree, Speckchip  
Specksauce und Birnenspalten

**oder**

Grilliertes Schwyzer Rindsfilet «Rossini»  
Marinierte Entenleber, getrüffeltes Risotto, Spitzkohl, glasierte Babykarotten

---

Orangenparfait  
mit knusprigen Agrumen-Ravioli

4 - Gang CHF 93.00  
3 - Gang (ohne Vorspeise) CHF 78.00

# Das Vegetarische Menu

---

Saisonale Blattsalate  
mit karamellisierten Baumnüssen, Apfelvariation, Apfeldressing

---

Topinambur Cremesuppe  
Apfel, Sesam

---

Carnaroli Risotto  
mit Birne, Gorgonzola, Butterstreusel

---

Luzerner Lebkuchen  
Ananasmousse, Pistazie

CHF 59.00



Gerne kochen wir für Sie Gluten- und Laktosefrei.  
Bitte wenden Sie sich an unser Serviceteam.

## Die Vorspeise

---

	CHF
Saisonale Blattsalate mit karamellisierten Baumnüssen, Apfelvariation, Apfeldressing	16.50
Salat mit...	
- fünf gebratenen Riesenkrevetten	zus. 10.00
- vier gebratenen Jakobsmuscheln	zus. 12.00
- gebratenen Mischpilzen	zus. 5.00
Tomaten mit Mozzarella Basilikum und Balsamico – Dressing	18.00 kl. Portion 12.00
Die Tradition des Lachsräucherns vom Fusse des Mythens Schottischer Lachs, Honig-Pommerysenf-Sauce, Kapern, Toast	28.50 kl. Portion 19.50
Mediterranes Rindstatar mit marinierten Steinpilzen Entlebucher Bergkäse und Focaccia	25.00 kl. Portion 17.00

## Die Suppe

---

Topinambur Cremesuppe, Apfel, Jakobsmuschel	16.50
Ochsenschwanzkraftbrühe, Ochsenschwanzravioli, Gemüsestreifen	16.50

## Das Vegetarische

---

		CHF
Basilikumnudeln		25.00
Ofentomaten, Ricotta	kl. Portion	18.00
Kartoffelgnocchi		24.50
Rahmsauce, Edelpilze	kl. Portion	18.00
Kürbisravioli		26.50
Salbeibutter, geröstete Haselnüsse, Spinat	kl. Portion	18.00
Carnaroli Risotto		23.50
mit Birne, Gorgonzola, Butterstreusel	kl. Portion	18.00
Gericht mit...		
- fünf gebratenen Riesenkrevetten	zus.	10.00
- vier gebratenen Jakobsmuscheln	zus.	12.00
- gebratenen Mischpilzen	zus.	5.00

## Der Klassiker

---

### Fisch

Gebratene Eglifilets		35.50
Tomatenwürfel, Zitronenfilets, Dampfkartoffeln, Blattspinat		
Genfersee Saiblingsfilet		33.00
Honig-Salbeisauce, Gorgonzola-Polenta, Zucchettikugeln		
Zander		44.00
Specksauce, Bohnen-Birnenpüree und Birnenspalten		
Grilliertes Orkney Lachsfilet		41.00
Mango-Chilibutter, saisonale Salatgarnitur		

## Fleisch

	CHF
Knochengereiftes Schwyzer Rindsentrecôte «Café de Paris» vom Grill Kartoffelgratin und Gemüse	46.00
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	35.00
Wiener Schnitzel Pommes Frites und grüne Bohnen	36.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Pilawreis, Brokkoli	48.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Champignonsauce, Butterrösti und Brokkoli	38.00
Grilliertes Schwyzer Rindsfilet «Rossini» Marinierte Entenleber, getrüffeltes Risotto, Spitzkohl, glasierte Babykarotten	56.00

## Châteaubriand. . . bekannt und beliebt

---

### ab 2 Personen

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse p.P. 62.00

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Risotto, Kartoffelgnocchi, Pommes frites, Polenta, Kürbisravioli, Reis

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

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...

## 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 ein Gute.

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

---

Wo unsere Frischprodukte herkommen:

### **Kalbfleisch / Schweinefleisch**

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

### **Geflügel / Kaninchen**

Wir verarbeiten vorwiegend Schweizer Poulet. Für das Club Sandwich verwenden wir Poulet aus Spanien. Spezialgeflügel und Kaninchen beziehen wir aus Frankreich. Unser Lieferant bürgt deren sorgfältige Verarbeitung.

### **Lammfleisch**

Unser Lammfleisch beziehen wir bei einem zertifizierten Comestibles-Geschäft. Die qualitativ erstklassigen Produkte stammen aus Neuseeland.

### **Rindfleisch**

Die Metzgerei Felder aus Schwyz liefert uns ausschliesslich zentralschweizerisches, knochengereiftes Rindfleisch.

### **Wild**

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

### **Fisch**

Wenn immer möglich beziehen wir Süswasserfische 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 Mitarbeiter.

### **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 Langbrügg aus Schüpfheim, 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.