

Rund um den Hummer

Hummermenu

Variation von Hummer und Jakobsmuschel
mit Mango und Champagner

—
Hummerschaumsuppe
Orangenespuma
Hummercroustillant

—
Surf and Turf
Rindsfilet im Kräutermantel, Duett vom Hummer
Sauce Béarnaise Kartoffelpüree mit Raz el Hanout
Geschmorter Spitzkohl

—
Blaubeer-Cheesecake, Heidelbeerglace und Schokoladenerde

Menu komplett CHF 94.00
3 Gänge (ohne Suppe) CHF 79.00

Vegetarisches Menu

Saisonaler Blattsalat
Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, Trauben und Nussdressing

—
Kräuterschaumsuppe

—
Carnaroli Risotto
Steinpilze, Pfirsich und Rosmarin

—
Zwetschgen – Japonais
mit Mandeln

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

Das Gastkochmenu

Der Spitzenkoch Helmut Österreicher hat sich voll und ganz der österreichischen Küche verschrieben. Mit Lebensmitteln aus unmittelbarer Umgebung ist seine Speisekarte konsequent der Saison ausgerichtet.

Unverwechselbar, einzigartig und vor allem authentisch beschreibt der Österreicher seine Küche selbst und interpretiert die Wiener Küche für die Zukunft neu. Mit Stationen wie dem deutschen Marchfelderhof oder dem Hotel Sacher in Wien begann er seine Karriere. Im Restaurant Steiereck in Wien arbeitete er ab 1978 als Chef de Cuisine. 1992 erhält er hier, als erstes Restaurant Österreichs, 4 Hauben von Gault Millau und somit die höchst möglich Auszeichnung. Wenige Jahre später wird Helmut Österreicher von Gault Millau zum "Koch des Jahrzehnts" erkoren.

Seit 2006 ist er selbständig und bietet unter anderem kulinarische Beratungen und Kochkurse an.

Das Gastkochmenu wird von Aceto Balsamico des Wiener Kammerängers Herwig Pecoraro abgerundet. Der Musiker produziert mit seiner Familie am Ölberg Klosterneuburg einen der weltbesten Aceto Balsamico, welcher – in streng modenesischer Tradition – nach einem uralten Verfahren hergestellt wird.

Nach dem Eröffnungsabend am 4. August werden die österreichischen Kreationen anschliessend vom Schweizerhof Küchenteam übernommen und bis zum 5. November auf unserer Speisekarte stehen. Begleitet wird das Menu von auserlesenen Weinen des Weingut Esterhazy.

Bratwachtel mit Topinambur, Linsenkeimlinge
und Aceto Balsamico von Pecoraro (9 Jahre gelagert)
Leithaberg DAC Chardonnay 2014

Seesaibling mit roten Rüben, Spinat und Krensaucce

Artischocken-Rostbraten mit Sauerrahm-Nockerl
Leithaberg DAC Blaufränkisch 2013

Rosa Lamm-Entrecote mit Dinkel-Nudeln
Melanzani-Verhackertem und Karotte
Tesoro 2012

Mozart-Knödel, Sauermilchsorbet
Geeister Müsliriegel mit Himbeeren und Honig-Karamell
Aceto Balsamico von Pecoraro (15 Jahre gelagert)
Beerenauslese 2015

Menu komplett CHF 120.00
4 Gänge (ohne Artischocken-Rostbraten) CHF 94.00
3 Gänge (ohne Artischocken-Rostbraten und Wachtel) CHF 69.00
Weinbegleitung CHF 35.00

Von unserem Holzkohlegrill

		CHF
Von heimischen Bauern		
Rindsfilet aus der Zentralschweiz	140g	49.00
	180g	59.00
Schwyzer Kalbssteak	160g	48.00
US-Beef		
Ribeye aus Omaha vom Nebraska Rind	220g	68.00
	Pro 100g mehr	20.00
Aus Fluss und Meer		
Hummer aus Maine	ganz	68.00
	halber Hummer	45.00
Zanderfilet		42.00

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir saisonales Gemüse vom Markt, eine Auswahl frischer Blattsalate, sowie hausgemachte Saucen und Dips.

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Junge Kartoffeln, Risotto, Pommes Frites oder Basmatireis

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 dem Meer		
Duo von Hummer und Jacobsmuschel mit Mango und Champagner		28.00
Gastkoch		
Bratwachtel mit Topinambur, Linsenkeimlinge Aceto Balsamico von Pecoraro (9 Jahre gelagert)		24.00
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 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 mit mariniertem Mozzarella, Rucola und Pinienkernen	als kleine Portion	18.00 12.00
Caesar Salat mit Eisberg, Parmesan, Croutons und Ei		13.50
Saisonaler Blattsalat Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig, Trauben und Nussdressing		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
Steinpilzkraftbrühe Entenleberavioli und Lauch		18.00
Cremig und fein		
Hummerschaumsuppe Orangenespuma und Hummercroustillant		18.00
Kräuterschaumsuppe		14.00

Vegetarisch und vegan

		CHF
Vegetarisch		
In Mascarpone geschwenkte Gnocchi Sbrinz, Pilze der Saison, und Marktgemüse	als kleine Portion	24.50 16.00
Carnaroli Risotto Steinpilze, Pfirsich, und Rosmarin	als kleine Portion	23.50 15.00
Ravioli gefüllt mit Parmesan Trauben-Buttersauce, marinierte Feigen und Nusskrokant	als kleine Portion	24.50 16.00
Vegan		
Ananas-Mango Curry mit Avocado, Kardamom und Vanille Basmatireis und Pitabrot	als kleine Portion	26.00 18.00
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 Lauch	39.00
Gastkoch	
Seesaibling mit roten Rüben, Spinat und Krensauc	34.00
Aus dem Meer	
Orkney-Lachsfilet im Tramezzinimantel Weissweinsauce und Gemüse vom Markt	41.00

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
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	36.00
Surf n` turf Rindsfilet im Kräutermantel, Duett vom Hummer Sauce Bearnaise, Kartoffelpüree mit Raz el Hanout, geschmorter Spitzkohl	58.00
Gastkoch	
Artischocken-Rostbraten mit Sauerrahm-Nockerl	48.00
Rosa Lamm-Entrecote mit Dinkel-Nudeln Melanzani-Verhackertem und Karotte	52.00

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 ein gutes.

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.

US Beef

Das besonders feinfaserige und aromatische Fleisch beziehen wir aus den USA. Dies kann antimikrobielle Leistungsförderer (z.B. Antibiotika) oder Hormone enthalten.

Lammfleisch

Unser hormonfreies Lammfleisch beziehen wir von Holzen Fleisch in Ennetbürgen.

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 Süswasserfische 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.