

Wintermenu

Gebratene Entenleber
15 Jahre alter Pecoraro Balsamico
Gehobelter Trüffel, Sauerkirschenkonfitüre, geriebene Maroni

Lauchcremesuppe
Pulled Pork und knuspriger Schweinebauch

Karamellisiertes Dorschfilet
Ingwer-Limonen Beurre Blanc,
Spitzkohl, Favabohnen und Tomate

Variation von Kalb und Rind
Kalbsfilet in 5 Pfeffer gebraten
Geschmorte Short Rib und Rindermarkflan,
Kartoffel-Kräuterpüree, Wurzelgemüse

Apfeltarte im Filoteig
Rumschaum, Vanilleglace und Mandelkrokant

Menu komplett CHF 119.00
4 Gänge (ohne Fisch) CHF 96.00

Vegetarisches Menu

Saisonaler Blattsalat
mit karamellisiertem Ananascarpaccio und Szechuanpfeffer
Randenschaum und Ziegenkäsechip

—

Schwarzwurzelcremesuppe
Roggenmalz Croutons, Kräuteröl

—

Carnaroli Risotto
Gorgonzola, Portweinbirne, Walnuss

—

Mohnkuchen
mit Orange und Kardamom

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

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
Gebratene Entenleber mit Aceto Balsamico von Pecoraro (15 Jahre)	26.00
Gehobelter Trüffel, Sauerkirschenkonfitüre, geriebene Maroni	
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	+ 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 Pinienkernen	als kleine Portion 12.00
Caesar Salat mit Eisberg, Parmesan, Croutons und Ei	13.50
Saisonaler Blattsalat mit karamellisiertem Ananascarpaccio und Szechuanpfeffer	19.50
Randenschaum und Ziegenkäsechip	
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	
Lauchcremesuppe Pulled Pork und knuspriger Schweinebauch	16.00
Schwarzwurzelcremesuppe Roggenmalz Croutons, Kräuteröl	14.00

Vegetarisch und vegan

	CHF
Vegetarisch	
In Mascarpone geschwenkte Gnocchi	24.50
Pilze der Saison, Sbrinz und Saisongemüse	als kleine Portion 16.00
Carnaroli Risotto	23.50
Gorgonzola, Portweinbirne, Walnuss	als kleine Portion 15.00
Hausgemachte Tagliatelle	26.50
mit Parmesan, Zitrone, Chili, Knoblauch, Oliven und Basilikum	als kleine Portion 18.00
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	42.00

Aus dem Meer

Lachsfilet im Tramezzinimantel Weissweinsauce und Gemüse vom Markt	41.00
Gebratenes Meeräschenfilet Dashi, Soba Nudeln, Lauch und Enokipilze	38.00
Karamellisiertes Dorschfilet Ingwer-Limonen Beurre Blanc, Spitzkohl, Favabohnen und Tomate	44.00

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
Variation von Kalb und Rind Kalbsfilet in 5 Pfeffer gebraten Geschmorte Short Rib und Rindermarkflan, Kartoffel-Kräuterpüree, Wurzelgemüse	54.00

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, Reis, Kartoffelpüree
*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, Kanton Nidwalden.

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 Süswasserfische von zertifizierten Fischern oder aus kontrollierter Zucht aus Schweizer Seen und Flüssen.

Der Frischlachs stammt aus tierfreundlichen, kontrollierten Aquazuchten in Schottland.

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 gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Gerne kochen wir für Sie auch Gluten- und Laktosefrei.