

# Trüffelmenu

---

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

---

Trüffel-Spaghettini mit frisch gehobeltem Trüffel  
Lauch und geschmorte Tomaten

---

Heilbutt im Thymian Brioche gebraten  
Erbsen-Speck Risotto und Trüffelespuma

---

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  
Mit Orangen-Honig Dressing, Apfel und Fenchel

---

Karotten-Ingwersuppe mit Zimt-Griessklösschen

---

Carnaroli Risotto  
Mandarine, Walnuss, Luzerner Rustico

---

Schokoladen Crèmeux  
Banane, Sesam, Yuzu

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  
5 Gänge (ohne Scholle) CHF 125.00  
*Weinbegleitung CHF 38.00*

# Vorspeisen

---

	CHF
<b>Die Tradition des Lachs räucherns vom Fuss des Mythen</b>	
Schottischer Lachs geräuchert	28.50
mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern	als kleine Portion 19.00
<b>Trüffel</b>	
Carpaccio vom Kalbsfilet mit Aceto Balsamico von Pecoraro (9 Jahre)	27.00
frisch gehobeltem Trüffel, Nüsslisalat und Tete de Moine	
<b>Gastkoch</b>	
Langsam gekochter Kabeljau	26.00
Randen-Püree, würzige Butter, Serrano-Schinken	
Isländische Landschaft	28.00
Lammtatar, eingelegte rote Zwiebeln, geräucherter Frischkäse, Schnittlauch Mayo, Dill Öl, Essig Schnee	
Fjord Lachsforelle	26.00
Yuzu - Mayo, Trüffel - Mayo, Knuspriger Quinoa, Apfel	
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b>	
• 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.	
<b>Salatvariationen – leicht und gesund</b>	
Knackiger grüner Salat	12.50
Farbenfroher gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	16.50
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	19.50
Mit Orangen-Honig Dressing, Apfel und Fenchel	
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
<b>Herzhaft und klar</b>	
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	15.50
<b>Cremig und fein</b>	
Karotten-Ingwersuppe mit Zimt-Griessklösschen	14.00
Cremesuppe von geröstetem Topinambur Knuspergebäck mit karamellisierter Birne	15.50

## Vegetarisch und vegan

---

	CHF
<b>Vegetarisch</b>	
In Mascarpone geschwenkte Gnocchi	24.50
Pilze der Saison, Sbrinz und Saisongemüse	als kleine Portion 16.00
Carnaroli Risotto	23.50
Mandarine, Walnuss, Luzerner Rustico	als kleine Portion 15.00
Trüffel-Spaghettini mit frisch gehobeltem Trüffel	41.00
Lauch und geschmorte Tomaten	als kleine Portion 28.00
<b>Vegan</b>	
Soba Nudelpfanne mit gebratenem Gemüse	24.50
und mariniertem Sesam Tofu	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
<b>Aus der Schweiz</b>	
Gebratene Eglifilets Luzerner Art Bratkartoffeln und Blattspinat	39.00
<b>Gastkoch</b>	
Scholle Citrus beurre - blanc, Kartoffelmousseline, grüner Spargel, Meerfenchel	34.00

### Aus dem Meer

Lachsfilet im Tramezzinimantel Weissweinsauce und Gemüse vom Markt	41.00
Heilbutt im Thymian Brioche gebraten Erbsen-Speck Risotto und Trüffel espuma	46.00

## 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
Rindsfilet «Rossini», Gebratene Entenleber, zweierlei Trüffelsaucen Kartoffel-Fenchelpüree, geschmorte Perlzwiebeln und glasierte Karotten	58.00
<b>Gastkoch</b> Lamm mit Senf-Sauce Eingelegte Schalotten, Karotten, gebackene Knollensellerie, Dill-Spinat-Püree,	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 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 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.