

Sommerzeit ist Grillzeit

Grillmenu

Grillierter Schweizer Seesaibling und Tatar vom Schwyzer Kalb
Wachtelei, Bratkartoffel Espuma, getrüffelter Blattspinat
Fermentierter Knoblauch

—
Cremesuppe von Eierschwämmli
Rosmarinschaum, knuspriges Schinkenröllchen

—
Grillierter Hummerschwanz aus dem Gewürzfond
Estragon-Butter Emulsion
Wilder Spargel, Maracujagelee, Macadamia-Crumble

—
Grilliertes Rindsfilet aus der Zentralschweiz
mit Petersilien-Markkruste und Sauce Bordelaise
Risotto mit Eierschwämmli und Blumenkohl Variation

—
Symphonie aus Himbeere, Vanille, Madagaskar Couverture und Pistazie

5 Gänge à CHF 115.00
4 Gänge (ohne Fisch) à CHF 93.00
3 Gänge (ohne Suppe und Fisch) à CHF 79.00

Vegetarisches Menu

Saisonaler Blattsalat
mit Erdbeeren, Götterfrucht, Feigen und Nuss

—
Melonenvariation
Kaltschale, Sorbet, Lassi

—
Carnaroli Risotto
mit Eierschwämmli, Lauch und fermentiertem Knoblauch

—
Passionsfruchtparfait
mit Beeren und Kokosmeringue

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

Von unserem Holzkohlegrill

		CHF
Von heimischen Bauern		
Rindsfilet aus der Zentralschweiz	140g	49.00
	180g	59.00
Schwyzer Kalbssteak		48.00
Schweizer Poulet Brust		34.00
US-Beef		
Ribeye aus Omaha vom Nebraska Rind	220g	68.00
	Pro 100g mehr	20.00
Flat Iron Steak aus der Schulter geschnitten		48.00
Aus Fluss und Meer		
Hummer aus Maine	ganz	68.00
	halber Hummer	45.00
Zanderfilet		42.00
Filet vom Wolfsbarsch, Wildfang		48.00

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

Sandwiches

	CHF
Clubsandwich, Pommes Frites	27.00
Pastrami Sandwich herzhaft gefüllt mit Senfsauce, Gurke und Eisbergsalat	24.00

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
Vom Gelbflossen Thunfisch	
Tatar auf Quinoasalat, Zitrusfrüchte, Krevette im Pankobrot	26.00
Von See und Weide	
Grillierter Schweizer Seesaibling und Tatar vom Schwyzer Kalb	28.00
Wachtelei, Bratkartoffel Espuma, getrüffelter Blattspinat und fermentierter Knoblauch	
Exotisch Aromatisch	
Grillierter Hummerschwanz aus dem Gewürzfond	28.00
Estragon-Butter Emulsion, Wild Spargel, Maracujagelee und Macadamia-Crumble	
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	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 Erdbeeren, Götterfrucht, Feigen und Nüssen	
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	
Cremesuppe von Eierschwämmli Rosmarinschaum, knuspriges Schinkenröllchen	16.00
Erfrischend Sommerlich	
Melonenvariation Kaltschale, Sorbet, Lassi	15.00

Vegetarisch und vegan

	CHF
Vegetarisch	
In Mascarpone geschwenkte Gnocchi Sbrinz, Pilze der Saison, und Marktgemüse	24.50 als kleine Portion 16.00
Carnaroli Risotto Eierschwämmli, Lauch und fermentierter Knoblauch	23.50 als kleine Portion 15.00
Hausgemachte Tomatennudeln lauwarmer Büffel Mozzarella und Basilikumschaum	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
Vegan	
Ananas-Mango Curry mit Avocado, Kardamom und Vanille Basmatireis und Pitabrot	26.00 als kleine Portion 18.00

Frischer Fisch

	CHF
Aus der Schweiz	
Pochiertes Saiblingsfilet Honig-Buttersauce, Gorgonzola Polenta, Champignons, Kerbel und Rote Zwiebeln	34.00
Eglifilets im Bierteig gebacken Remouladensauce, Junge Kartoffeln und frischer Blattspinat	39.00
Aus dem Meer	
Orkney-Lachsfilet im Tramezzinimantel Weissweinsauce und Gemüse vom Markt	41.00

Fleischgenuss

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb Pommes Frites, Grünen Bohnen, Zitrone, Kapern und Sardellen	CHF 38.00
Geschnetzeltes vom Schwyzer Kalbsrücken, in der Pfanne serviert mit Champignonrahmsauce, Butterrösti und Gemüse vom Markt	42.00
Gebackene Schweizer Pouletbrust Salat Variationen, Remouladensauce	34.00
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	36.00
Grilliertes Rindsfilet mit Petersilien-Markkruste Sauce Bordelaise, Risotto mit Eierschwämmli und Blumenkohl Variation	56.00

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

Sie dürfen sich sicher sein: Unser Poulet stammt immer 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 & Pastrami

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 bei einem zertifizierten Comestibles-Partner.

Die qualitativ erstklassigen Produkte stammen aus Irland.

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 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.