

Empathy & Excellence

HOTEL \* \* \* \* \* LUZERN  
SCHWEIZERHOF

# Ihre Menuauswahl

# Signature Menu

## Hotel Schweizerhof Luzern

Amuse Bouche  
Blumenkohlmousse, geräuchertes Ententatar

---

Hausmarinierter Schweizer Bachsaibling  
Safran-Joghurt Sauce, Blumen-Kräuter Salat,  
Apfel, Wasabi, Gurke

---

Hummerschaumsuppe mit Champagner  
Sesamgebäck

---

Knochengereiftes Roastbeef aus der Zentralschweiz  
Sauce Béarnaise  
Kartoffelkrapfen mit Sommertrüffel, Babygemüse

---

Dessertbuffet  
mit Schweizer und Internationalen Käse-Spezialitäten

Friandises

Menupreis komplett	CHF 125.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 113.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 106.00
Menupreis mit Desserteller anstelle Buffet	CHF 116.00

# Menu

## Wo Luzern Geschichte(n) schreibt

**Stefan Raab empfiehlt. Mehr erfahren Sie im Zimmer 170.**

Amuse Bouche  
Rindstatar mit Alpkäse und Focaccia

---

**Kaiser Wilhelm II (Zimmer 143) ass aus einem sieben Gang-Menu am 2. Mai 1893**

Perlhuhnterrine mit Trüffel  
Kopfsalat, Hausdressing

---

**Was Champagner mit dem Besuch von Queen Elizabeth II sowie Gastkoch Peter Nöthel zu tun hat, erfahren Sie in der Deluxe Suite 50**

Champagnerschaumsuppe

---

**Warum es Alfred Escher nicht vergönnt war, an der Eröffnung der Gotthardbahn am 22. Mai 1882 im Hotel Schweizerhof Luzern diesen wunderbaren Hauptgang zu essen, erfahren Sie im Zimmer 187**

Rindsfilet à la Gotthard  
Kalbsklösschen, Champignons, Kräuter,  
Kartoffel-Selleriepüree, Marktgemüse

---

**Nellie Melba wohnte nicht nur im Zimmer 10, sondern sang 1894 auch gleich daneben auf der Salon 11-Terrasse. Was sie mit Pfirsich und Auguste Escoffier, einer Ikone der Kochkunst zu tun hat, erfahren Sie in ihrer Zimmergeschichte**

Pfirsich-Mascarpone Schnitte  
mit Himbeerbisquit und frischen Himbeeren

---

**Richard Wagner liebte das Kleingebäck, auch als krönenden Abschluss eines Menus. Am 6. August 1859 vollendete er um 16.30 Uhr im Zimmer 7 «Tristan und Isolde»**

Friandises

Menupreis komplett	CHF 115.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 104.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 96.00

# Frühlingsmenu

Spargelmousse mit Heublumenrohschinken  
Orange, Frühlingssalate



Erbsen-Minzsuppe  
Rauchlachsstreifen



Zentralschweizer Roastbeef  
Sauce Béarnaise  
Frühlingskartoffeln, Frühlingsgemüse



Erdbeer-Holunderparfait  
Schokolade, Rhabarber

Menupreis komplett	CHF 103.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 87.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 79.00

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

# Sommermenu

Rindscarpaccio  
Rucola, Pecorino, Pinienkern-Vinaigrette



Minestrone mit Pesto



Kalbssteak unter der Pilzkruste  
Cognacrahmsauce  
Herzoginkartoffeln mit Kräutern, junges Gemüse



Aprikosen-Vanilleschnitte  
Himbeersorbet, Pistazie

Menupreis komplett	CHF 108.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 95.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 84.50

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

# Herbstmenu

Siedfleisch mit Kürbis  
Nussvinaigrette, Kräutersalat

---

Pilzkraftbrühe  
Gemüse und Salbeiklösschen

---

Rindsfilet mit gebratenen Riesenkrevetten  
Portweinsauce  
Römische Gnocchi mit Thymian, Herbstgemüse

---

Vanilleparfait  
gebrannte Mandeln, Rumzetschgen

Menupreis komplett	CHF 109.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 95.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 85.00

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

# Wintermenu

Bresaola, Sbrinzmousse  
Nüsslisalat, Preisselbeer-Vinaigrette



Pastinakencrèmesuppe  
Apfel, Knusperspeck



Medaillon vom Rindsfilet  
Portweinsauce  
Haselnuss-Spätzli, Wintergemüse



Orangen Zimt Tiramisù  
Orangen-Granatapfelsauce

Menupreis komplett	CHF 110.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 94.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 85.00

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

## Ihr Menu nach Mass

<b>Vorspeisen</b>	CHF
Bunter Blattsalat mit Sprossen, Kernen und Dressing	13.50
Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn persönlich:	
	Aufpreis
Pikanter Hartkäse, Kräuter-Dressing	4.00
Gebratene Pilze der Saison	6.00
Frühlingsrolle und Mango-Dressing	6.00
Pouletbruststreifen, Honig-Balsamico-Dressing	8.00
Gebratene Riesenkrevetten (3 Stück) mit Kräuter und Knoblauch Sesam-Wasabi-Dressing	6.00
Hausmarinierter Lachs, gebratene Riesenkrevetten	10.00
Gebratene Jakobsmuscheln (4 Stück) mit Noilly Prat und Knoblauch	12.00
Parmaschinken, Melone, Gazpacho, Oliven, Rucola, Parmesan	22.00
Rauchlachs und Landrauchschinken, Linsenkräutersalat, Meerrettich	24.00
Thunfischtatar mit gebratenen Riesenkrevetten, Fenchel, Orangen, Chili und Shiso	26.00
<b>Suppen</b>	
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	13.00
Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen	14.50
Honig-Thymiancrèmesuppe mit Würfeln von gebratener Riesenkrevette	15.50
Zitronengraskraftbrühe mit Geflügelbruststreifen und Koriander	16.50



### **Fischgerichte**

	Vorspeise	Hauptgang
Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumsauce, Peperoni provençal	29.00	46.00
Gebratenes Felchenfilet mit Mandelbutter, Spinat	25.00	42.00
Pochiertes Seezungenröllchen mit Limonensauce, Linsenragout	29.00	48.00

Falls Sie Fisch zum Hauptgang wünschen, servieren wir diesen mit einer Stärkebeilage.

### **Vegetarische Gerichte**

	CHF
Kartoffelgnocchi mit saisonalen Pilzen und Rahmsauce	24.50
Quinoatäschli mit Kräutersauce, Nudeln und Gemüse	25.00
Risotto mit Sbrinz, Birne, gebackener Taleggio	23.00
Saisonal gefüllte Ravioli mit Mascarponesauce und Marktgemüse	26.50
Tofugeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Spätzli und Marktgemüse	26.50
Tofu mit Kokosnuss paniert, thailändische Currysauce Basmatireis und Marktgemüse	23.50

## **Fleischgerichte**

Gebratene Maispouardenbrust	34.00
Maispouardenbrust mit Landrauchschinken und Frischkäse gefüllt	36.00
Medaillons vom Schweinsfilet	42.00
Kalbpiccata mit gebratenen Champignons	44.00
Grilliertes Kalbssteak	49.00
Medaillons vom Kalbsfilet	56.00
Medaillon vom Rindsfilet	56.00
Duo vom Kalbs- und Rindsfilet	56.00
Rindsschmorbraten mit Speck, Pilzen und Perlwiebeln	39.00
Zentralschweizer Roastbeef mit Sauce Béarnaise	49.00

## **Saucen nach Wahl**

Marsalasaucen, Pilzrahmsauce, Rosmarinsauce, Calvadossauce, Portweinsauce, Sauce Béarnaise

## **Gerne dürfen Sie je eine passende Stärke- und Gemüsebeilage selber auswählen**

Stärkebeilagen:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Weissweinrisotto, Römische Gnocchi mit Thymian, Spätzli, Kartoffel-Lauchgratin, Rosmarinpolenta, Kartoffel-Selleriepüree

Gemüsebeilagen:

zweierlei Rübli mit Broccoli, saisonales Marktgemüse, Broccoli, Bohnen, Peperoni provençale

Gerne bieten wir Ihnen auch Baby-Gemüse an, dies verrechnen wir mit zusätzlich CHF 5.00 pro Person.

<b>Dessert</b>	CHF
Joghurtcrème mit Früchten und Rahm	12.50
Passionsfrucht-Kokosnuss Parfait mit exotischen Früchten	14.50
Dessertvariation «Schweizerhof Luzern»	16.50
Geschichtetes Ragusamousse im Glas	16.50
Brownie mit Joghurtglace	15.50
Saisonaes Tiramisù (Rhabarber, Himbeer, Marroni, Baileys)	14.50
Käseteller mit Trauben, Nüssen und hausgemachtem Früchtebrot	13.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	32.00
Süsse und fruchtige Köstlichkeiten vom Buffet	
Spiegelplatte mit exotischen Früchten	
Gefüllte Windbeutel, Sacherschnitte, Schwarzwälder Roulade, saisonaler Blechkuchen	
Tiramisù, Schokoladen- und Früchtemousse	
Crème Caramel, Panna Cotta mit Himbeersauce	
Verschiedene Glace- und Sorbetsorten	
Gratin von Waldbeeren	
Regionale und internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	

**Bitte beachten Sie, dass das Dessertbuffet nur für die volle Personenzahl bestellbar ist.**