

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

Jeder Gast teilt mit dem Hotel Schweizerhof Luzern ein Teil seiner Persönlichkeit. Jeder Gast ist verbunden mit der Geschichte anderer Gäste, die hier logiert haben. Deshalb dürfen Sie sich auch ein bisschen wie grosse Denker, Künstler, Politiker, Sportler, Musiker und königliche Hoheiten aus Vergangenheit und Gegenwart fühlen. Sie als Gast bereichern das reiche Schweizerhof-Erbe. Und wenn Sie möchten, essen Sie doch wie einige dieser Persönlichkeiten...

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.

Perlhuhnterrinen 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 dem Eisenbahnpionier 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

Die australische Opernsängerin 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

Hausmarinierter schottischer Lachs
Spargel, Frühlingssalate
Orangen – Honig Sauce

Bärlauchschaumsuppe
Landrauchschinken

Medaillons vom Kalbsfilet mit Calvadosauce
Frühlingskartoffeln, zweierlei vanillierte Rüebl

Erdbeerparfait, Rhabarberkompott

Menupreis komplett	CHF 107.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 94.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 86.00

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Sommermenu

Gebratene Riesenkrevetten
Weisses Tomatenmousse, Tomaten – Honig Gelee, Kräutersalat



Melonenkaltschale, Prosecco
Serrano



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



Duett von Himbeere und Ricotta

Menupreis komplett	CHF 102.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 89.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 80.50

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Herbstmenu

Bresaola, Briemousse
Nüsslisalat, Nussdressing

Kürbiscrèmesuppe, Marroni
Amaretti

Gebratenes Kalbssteak
mit Steinpilzkruste und Cognacsauce
Spätzli, Herbstgemüse

Parfait von karamellisierten Baumnüssen
Brombeersauce

Menupreis komplett	CHF 98.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 86.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 76.00

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Wintermenu

Hausmarinierter Schweizer Bachsaibling, Lachsrogen
Randenmousse, Sauerrahm

Topinamburcrèmesuppe, Hummer

Medaillon vom Rindsfilet
mit Portweinsauce
Kartoffel – Lauchgratin, Marktgemüse

Orangen – Zimt Tiramisù
Zwetschgensauce

Menupreis komplett	CHF 110.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 96.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 87.00

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

Ihr Menu nach Mass

Vorspeisen CHF

Variation von Blattsalaten mit Pikantem Hartkäse, Kräuter Dressing	16.50
Geräucherter Entenbrust, Mango – Chili – Dressing	19.50
Hausmariniertem Lachs, gebratenen Riesenkrevetten Sesam – Wasabi – Dressing	24.50
Hausmarinierter Schweizer Bachsaibling, Lachsrogen Randenmousse, Sauerrahm	26.00
Parmaschinken, Melone, Gazpacho, Oliven, Rucola, Parmesan	22.00
Gebratene Riesenkrevetten Weisses Tomatenmousse, Tomaten – Honig Gelee, Kräutersalat	24.00

Suppen

Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklösschen	16.50
Moscato – Schaumsuppe mit Würfeln von gebratener Riesenkrevette	15.50
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	12.50
Zitronengraskraftbrühe mit Geflügelbruststreifen und Koriander	16.50

Fischgerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumsauce, Gemüse Provençale	29.00	46.00
Grilliertes Lachsmedaillon mit Limonensauce, Sprossengemüse	25.00	42.00
Wolfsbarschfilet mit Speckrahmsauce, Artischockenragout	29.00	48.00

Falls Sie Fisch zum Hauptgang wünschen, servieren wir diesen mit einer Stärkebeilage (Auswahl auf der nächsten Seite)..

Vegetarische Gerichte	CHF
Kartoffelgnocchi mit Edelpilzmischung und Rahmsauce	24.50
Gemüsepiccata mit Tomatenspaghetti	25.00
Rösti mit Tomaten und Käse überbacken, Marktgemüse	23.00
Spinat – Ricotta Ravioli, Mascarpone sauce mit Kräuter	26.50

Fleischgerichte

Maispouardenbrust mit Landrauchschenken und Taleggio gefüllt mit Marsalasaucce	36.00
Medaillons vom Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce	42.00
Kalbspiccata mit Marsalasaucce	44.00
Grilliertes Kalbssteak mit Rosmarinsauce	49.00
Medaillons vom Kalbsfilet mit Calvadosauce	56.00
Knochengereiftes Roastbeef mit Sauce Béarnaise	49.00
Medaillon vom Rindsfilet mit Portweinsauce	56.00
Rindsschmorbraten mit Speck, Pilzen und Perlzwiebeln	39.00

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

Stärkebeilagen:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Safranrisotto, Kartoffelgnocchi mit Sbrinz, Spätzli

Gemüsebeilagen:

Artischocken, zweierlei vanillierte Rüepli, Gemüse Provençale, Marktgemüse

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

Dessert	CHF
Süssmostcrème mit Rahm	12.50
Willisauer Ringliparfait mit saisonalem Früchtekompott	13.50
Dessertvariation «Schweizerhof Luzern»	16.50
Schwarzwälderschnitte mit Stracciatellaglace	16.50
Brownie mit Glace (Vanilleglace, Himbeer- oder Mangosorbet)	15.50
Tiramisù mit saisonalen Früchten	14.50
Käseteller mit Trauben und Nüssen und hausgemachtes Früchtebrot	13.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	32.00
Süsse und fruchtige Köstlichkeiten vom Buffet Spiegelplatte mit exotischen Früchten Gefüllte Schwänli, Sacherschnitte, Schwarzwälder Roulade, saisonaler Blechkuchen Tiramisù, Schokoladen- und Früchtemousse Crème Caramel, Panna Cotta mit Himbeersauce Verschiedene Glace- und Sorbetsorten Gratin von Waldbeeren, Apfelstrudel mit Vanillesauce Regionale und internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	

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