

Mineral- / Süsswasser

		CHF
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	6.00
Sprite, Fanta, Fusetea Lemon	33 cl	6.00
Lurisia Chinotto	27.5 cl	7.00
Rivella rot, blau	33 cl	6.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	6.00
Süssmost, Apfelschorle	33 cl	6.00
Big Easy Iced Tea (ungesüsst)	40 cl	6.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	33 cl	6.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	50 cl	7.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	75 cl	9.50
Leitungswasser Wasser für Wasser	50 cl	2.00
Leitungswasser Wasser für Wasser	100 cl	3.00

Die Einnahmen des Leitungswassers werden vollumfänglich für Wasser-, Hygiene-, und Ausbildungsprojekte in bedürftigen und wasserarmen Regionen der Welt gespendet. Dies ist ein Projekt der Non-Profit Organisation Wasser für Wasser.

Bier

Eichhof Braugold Herrgöttli	5.2 Vol%	20 cl	5.00
Eichhof Braugold Stange	5.2 Vol%	30 cl	6.00
Eichhof Bügelbräu	4.9 Vol%	40 cl	8.00
Eichhof Klosterbräu naturtrüb	4.8 Vol%	33 cl	7.00
Eichhof Alkoholfrei		33 cl	6.00

Aperitifs

Prosecco Schweizerhof Luzern	10 cl	10.50
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, S. Pietro di Feletto		
Gancia Prosecco Rosé DOC	10 cl	11.50
Gancia, Piemont		
Champagne Perrier Jouët	10 cl	18.00
Grand brut		
Kir Royal	10 cl	19.00
Champagner, Crème de Cassis		
Aperol Spritz		14.00
Prosecco, Aperol		
Lillet Vive		12.50
Lillet Blanc, Tonic Water		
Hugo		12.50
Prosecco, Holunderblütensirup		
Hugo alkoholfrei		12.00
Tonic, Holunderblütensirup		
Komeo (alkoholfrei)	33 cl	7.00
Apérogetränk aus Ingwer, Kombucha und Kräutern		

Wein im Offenausschank

	CHF	CHF
Schaumwein	10cl	75cl
Prosecco Schweizerhof Luzern	10.50	69.00
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Spumante dall Aziende Vicivinocola "IL COLLE" S. Pietro di Feletto		
Gancia Prosecco Rosé DOC Gancia, Piemont	11.50	75.00
Champagne Perrier Jouët Grand brut	17.00	110.00

Weisswein

Schweiz

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch	2022	11.00	69.00
<i>Der Petite Arvine verleiht der Weissen Perle eine schöne Frische und viel Aromatik. Der Pinot Blanc verleiht ihr einen Hauch von exotischen Früchten, während der Pinot Gris diesem exzellenten Wein seine Vollmundigkeit verleiht. Der Sylvaner steuert die Langlebigkeit bei und mit seiner schönen Säure stärkt der Heida das Rückgrat dieser mehrfach preisgekrönten Cuvée.</i>			

Frankreich

Saint-Véran AOP Tradition Domaines des Deux Roches, Davayé	21/22	11.00	72.00
<i>Sanftes Goldgelb. In der Nase wunderschön dezente, blumige Aromen von Akazien und Lindenblüten. Am Gaumen rund, gut strukturiert, mit mineralischem Anklang und anhaltendem Abgang.</i>			

Italien

Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	2023	9.50	61.00
<i>Strohgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen. Fruchtige und frische Düfte in der Nase. Das Bouquet im Gaumen ist würzig trocken, sehr fein und harmonisch. Ein perfekter, prickelnder und süffiger Wein zum Apéro oder Antipasti.</i>			

Österreich

Grüner Veltliner Vinum Optimum Weingut Rabl, Kamptal DAC Reserve	2022	10.00	64.00
<i>Klassische Veltlinernase nach reifer Grapefruit, Apfel, weißem Pfeffer und Gesteinsmehl. Knackige Frucht mit hohem Extrakt, viel Schmelz und schöner Säurestruktur, geschmeidig dargebracht. Regt an und trinkt sich gefährlich leicht.</i>			

Rosé

Le Pas du Moine Côtes de Provence AOC Château Gassier	2021	11.00	70.00
<i>Reintönige Nase von mittlerer Intensität, reif-fruchtig, Aromen von Himbeeren und leichte kräuterige Noten im Finale. Im Gaumen Noten nach Himbeeren, verführerische süsse Frucht mit einem langen Nachhall. Ein Sommerwein par excellence und guter Speisebegleiter.</i>			

Wein im Offenausschank

	CHF		CHF
Rotwein	10cl		75cl

Schweiz

Le Rouge Cuvée AOC Luzern Weinbau Ottiger	21/22	12.00	76.00
--	-------	-------	-------

Assemblage von Gamaret, Merlot und Pinot Noir.

Düfte von Kirschen und Brombeeren. Würzig-toastige Aromen von Pfeffer, Vanille und Mokka.

Im Gaumen kräftig mit satten, aber feinen Tanninen. Idealer Rotwein zu Schmorgerichten, Wild und Pasta.

Italien

Borgonero Rosso Toscana IGT Borgo Scopeto	2020	10.50	69.00
--	------	-------	-------

Tief rubinrote Farbe, in der Nase ätherisch und weit, raffiniert und überzeugend, mit edlen

Geruchsempfindungen. Am Gaumen ist er vollmundig und außerordentlich strukturiert, mit großer Harmonie

und überraschender Weichheit.

Frankreich

Château Haut-Beauséjour AOC Cru Bourgeois AOC	2017	13.00	82.00
--	------	-------	-------

Der Château Haut-Beauséjour verfügt über delikate Aromen von schwarzen Beeren. Anklänge von Holz, Rauch, Schokolade und Vanille werden von einer festen Tanninstruktur, feinerherben Nachhall und marmeladigen Nuancen am Gaumen unterstützt. Ein Wein typisch für die Region.

Spanien

Apóstata Tinto Old Vine Tempranillo VdM Península Vinicultores	2019	10.00	66.00
---	------	-------	-------

«Apóstata» – der Abtrünnige macht vieles anders als gewohnt. Zwei Master of Wines und zwei Oenologen kreieren gemeinsam ein aussergewöhnliches Produkt. Vereint wird nicht nur das Wissen von vier Experten, sondern auch Old Vine Tempranillo aus vier verschiedenen Regionen Spaniens.

Tempranillo vom Feinsten, authentisch und innovativ.

Süsswein

37.5cl

Rosenauer Süsswein Weingut Rosenau, Kastanienbaum	19/20	5cl 12.00	80.00
--	-------	-----------	-------

Bernsteinfarben, mit betörendem Bukett von Rosen, Quitten, Honig und Caramel. Frische Süsse mit schöner Säure. Köstlich zu Foie-Gras, Blauschimmelkäse, Tarte Tatin und Bitterschokolade.

Alkoholfrei

Sparkling Tea LYSEGRØN, 0% Alk. Copenhagen Sparkling Tea Company, Dänemark	10.50		71.00
---	-------	--	-------

Dieser Sparkling Tea wird aus einer Mischung von verschiedenen Bio-Tees (u.a. Sencha, Green Tea, Citrus) hergestellt. In der Nase vielschichtig und intensiv mit Noten von Apfel, Waldbeeren, Zitrusfrüchten und Hibiskus. Im Gaumen erfrischend mit einer leichten Bitterkeit im Abgang. Perfekt als Aperitif oder zu Fischgerichten.

Steinbock Selection Dr. Fischer Alkoholfrei Sparkling 0.0% Weingut Dr. Fischer, Deutschland	10.00		69.00
--	-------	--	-------

Die elegante Alternative für alle, die keinen Alkohol trinken aber dennoch nicht auf prickelnden Genuss verzichten möchten.

Das alkoholfreie Getränk ist kalorienarm und dennoch komplex, frisch und lebendig, mit feiner Perlage und ausgewogener Säure ein idealer Aperitif und ein passender Begleiter zu guter Küche.

Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

	CHF
Farbenfroher gemischter Salat Mixed salad / Salade mêlée	16.00
	kleine Portion 11.00
Knackiger grüner Salat Green salad / Salade verte	15.00
	kleine Portion 11.00
★Frühlings Salat	19.00
Bunter Spargelsalat mit Ei, Zitronenmayonnaise, Schwarzer Sesam, Portulak und Zitronen-Honig-Dressing Colorful asparagus salad with egg, lemon mayonnaise, Black sesame, purslane and lemon honey dressing <i>Salade d'asperges colorée à l'œuf, mayonnaise au citron, Sésame noir, pourpier et vinaigrette au miel et au citron</i> Frühlings Salat erhältlich von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr asparagus salad available from 11:30 a.m. to 2:00 p.m	
Caesar Salat mit gebratenen Pilzen	29.00
Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei	kleine Portion 19.00
Caesar salad with fried mushrooms, lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade César aux champignons frits, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i>	
Caesar Salat mit Speck und grillierter Schweizer Pouletbrust	35.00
Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei	kleine Portion 22.00
Caesar salad with bacon and grilled chicken breast, lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade César au bacon, poitrine de poulet grillée, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i>	
Weisse Spargelsuppe mit Vanilleschaum White asparagus soup with vanilla foam <i>Soupe d'asperges blanches à la mousse de vanille</i>	16.00
Tatar vom Schweizer Rind, Ei, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat	42.00
Schnee vom urchigen Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch	kleine Portion 32.00
Beef tartar with egg, homemade herb mayonnaise, herb salad and foam of mountain cheese <i>Tartare de bœuf, œuf, mayonnaise aux herbes, salade d'herbes et mousse de fromage de montagne</i>	
Fein geschnittener Rauchlachs aus Schottland	32.00
Honig-Senfsauce, Toast, Kapern	kleine Portion 25.00
Smoked salmon from Scotland, Honey-mustard sauce, toast, capers <i>Saumon fumé de l'Écosse avec sauce à la moutarde et au miel</i>	
Rigi Plättli	36.00
Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialitäten (Schweinefleisch) Essiggemüse, Oliven und Schweizerhofbaguette Regional cheese, sausage and air dried meat specialties (Pork) pickled vegetables, olives and bread <i>Spécialités régionales de fromage, de charcuterie et de viande séchée (porc) légumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof</i>	

Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

	CHF
★Frühlings-Cordon Bleu vom Schwyzer Kalb gefüllt mit Heublumenrohschinken, Luzerner Bergkäse, Pommes Frites und Marktgemüse Veal Cordon Bleu filled with hayflower raw ham and Lucerne mountain cheese served with French fries and market vegetables <i>Cordon Bleu de Veau fourré au jambon cru et au fromage de montagne de Lucerne servi avec frites et légumes du marché</i>	49.00
★Rindsfilet mit Kräuter-Hollandaise, Bratkartoffeln und zweierlei Spargeln Beef fillet with herb hollandaise, fried potatoes and two types of asparagus <i>Filet de bœuf à la hollandaise aux herbes, Pommes de terre sautées et deux sortes d'asperges</i>	59.00
★Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und frischen Morcheln White and green asparagus with hollandaise sauce, fried potatoes and fresh morels <i>Asperges blanches et vertes à la sauce hollandaise, Pommes de terre sautées et morilles fraîches</i>	42.00 kleine Portion 32.00
★«Pilgrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Kräuter-Hollandaise, Bratkartoffeln und zweierlei Spargeln «Pilgrims» perch filets from Rigggenberg with herb hollandaise, fried potatoes and two types of asparagus <i>Filets de perche à la hollandaise aux herbes, Pommes de terre frites et deux sortes d'asperges</i>	49.00
★Frühlings Gerichte erhältlich von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr ★ Spring dishes available from 11:30 a.m. to 2:00 p.m	
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb, mit Pommes Frites Traditional «Wienerschnitzel» with French fries <i>Escalope de veau Viennoise avec frites</i>	48.00 kleine Portion 38.00
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes Frites Clubsandwich with swiss chicken, bacon, egg and served with french fries <i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse, bacon, œuf et des frites</i>	40.00
Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Kernen, Trüffelmayo, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites mit Speck / with bacon / au bacon Swiss beef burger in a brioche bun with kernels, Truffle mayo, mountain cheese, cole slaw, rucola, balsamic onions and french fries <i>Burger de bœuf suisse avec pain brioché avec des grains, Mayo à la truffe, fromage de montagne, salade de chou, roquette, oignons balsamiques et frites</i>	42.00 45.00
Grünes Curry mit Kokosmilch mit Thai Basilikum Erbsen, Spargeln, Linsen, Pak Choi, Zitronengras, Basmatireis und Naan Brot Green curry with coconut milk and Thai basil Peas, asparagus, lentils, pak choy, lemongrass, basmati rice and naan bread <i>Curry vert au lait de coco et basilic thaï</i> <i>Petits pois, asperges, lentilles, bok choy, citronnelle, riz basmati et pain naan</i>	40.00

Zusammenarbeit mit der Stiftung La Capriola

Das Hotel Schweizerhof Luzern bietet jungen Menschen mit Unterstützungsbedarf 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:

Fisch und Meeresfrüchte

Krevetten: Aquakultur, ASC Zertifikat, Vietnam

Rauchlachs: Aquakultur, Schottland

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Lachs: Aquakultur Label Rouge, Schottland

Steinbutt: Aquakultur, Spanien

Egli: Aquakultur, Avangard AquaKultur AG «PILIGRIMS», Ringgenberg, Schweiz

Zander: Aquakultur, Gotthard-Zander by Basis 57, Schweiz

Geflügel / Kaninchen

Unser Poulet stammt aus der Schweiz.

Perlhuhn, Spezialgeflügel, Ente, Entenleber und Kaninchen beziehen wir aus Frankreich.

Unser Lieferant bürgt für deren sorgfältige Verarbeitung.

Rindfleisch / Kalbfleisch / Schweinefleisch

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus Zentralschweizer Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben.

Die Metzgerei Felder aus Schwyz liefert uns knochengereiftes Rindfleisch aus der Innerschweiz.

Eier / Käse

Eier vom Dietschiberg, oberhalb der Stadt Luzern aus dem Hühnermobil von der Familie Schryber.

Im Hühnermobil leben die Hühner in artgerechter Haltung. Durch den täglichen Auslauf auf der Wiese geht es den Hühnern sichtlich gut. Dafür bedanken sie sich mit feinen Eiern. 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

Lokale Landwirte beliefern uns mit saisonalen Früchten und Gemüse aus regionalem Anbau. Ergänzend dazu beziehen wir Produkte aus dem europäischen Raum sowie internationale Delikatessen.

Trüffel

Trüffel beziehen wir von unseren langjährigen Lieferanten, welche für die hohe Qualität bürgen.

Brot

Feine Backwaren wie Brötchen, Gipfeli und Brote beziehen wir täglich ofenfrisch aus den Bäckereien Heini und Wey Beck Luzern sowie beim Beck Barmettler aus Stans.



Allergene: Unser Serviceteam berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Gerne kochen wir für Sie auch gluten- und laktosefrei.