

Mineral- / Süsswasser

		CHF
Coca Cola, Coca Cola light, Zero	33 cl	6.00
Sprite, Fanta, Fuse Tea Lemon	33 cl	6.00
Rivella rot, blau	33 cl	6.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	6.00
Apfelsaft, Apfelschorle	33 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 Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, S. Pietro di Feletto		10 cl	10.00
Gancia Prosecco Rosé DOC Gancia, Piemont		10 cl	11.00
Champagne Perrier Jouët Grand brut		10 cl	17.00
Kir Royal Champagner, Crème de Cassis		10 cl	18.00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol		20 cl	12.50
Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water		20 cl	12.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup		20 cl	12.50
Komeo (alkoholfrei) Apérogetränk aus Ingwer, Kombucha und Kräutern		33 cl	7.00

Weine im Offenausschank

		10 cl	75 cl
Weissweine			
Schweiz			
Abt Hironymus Weingut Klosterhof, Aesch	2022	10.00	70.00
Chardonnay VdP Weingut Nadine Saxer, Neftenbach	2021	10.00	70.00
Frankreich			
Chablis AC Domaine Jean Dauvissat Père & Fils	2020	11.00	76.00
Italien			
Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	2021	9.00	61.00
Rosé			
Rosato Conte Lemár Cannonau di Sardegna DOC	2020	10.50	71.00
Rotweine			
Schweiz			
Abt Bonaventura Weingut Klosterhof, Aesch	2021	10.00	70.00
Italien			
Il Frate Castello degli Angeli	2017	10.00	69.00
Frankreich			
Château Haut-Beauséjour AOC Cru Bourgeois AOC	2014	12.00	82.00
Spanien			
Apóstata Tinto Old Vine Tempranillo VdM Península Vinicultores	2019	9.50	66.00
Portugal			
Cottas Douro AOC Quinta de Cottas, Douro	2019	9.00	63.00
Süsswein			
Rosenauer Süsswein Weingut Rosenau, Kastanienbaum	18/20	5cl 12.00	37.5cl 80.00

Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

	CHF
Gemischter Salat	16.00
Mixed salad	kleine Portion 11.00
Salade m�el�ee	
Grüner Salat	15.00
Green salad	kleine Portion 11.00
Salade verte	
Caesar Salat mit Lattich, Parmesan-Brikteig, Croutons und Ei	20.00
Caesar salad with lettuce, parmesan filo pastry, croutons and egg	kleine Portion 14.00
<i>Salade César avec laitue, parmesan p�ate filo, cro�tons, �euf</i>	
Alle Gerichte können ergänzt werden mit:	
All our dishes can be completet with:	
<i>Vous pouvez compléter tout n�otres plats avec:</i>	
• mit gebratenen Pilzen der Saison	12.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust	13.00
• mit fünf gebratenen Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch	19.00
Weisse Spargelcremesuppe	16.50
mit Spargeltempura und Bärlauchöl	
White asparagus cream soup with asparagus tempura and wild garlic oil	
<i>Velout� d'asperges blanches avec tempura d'asperges et huile d'ail des ours</i>	
Tatar vom Schweizer Rind	42.00
mit Kapern, Zwiebeln, Pilzen der Saison und Bergkäse	kleine Portion 30.00
Mediterranean beef tartar, with capers, onions and mushrooms	
<i>Tartare de b�euf, c�apres, oignons et champignons</i>	
Fein geschnittener Rauchlachs aus Schottland	32.00
Honig-Senfsauce, Toast, Kapern	kleine Portion 25.00
Finely chopped smoked salmon from Scotland, Honey-mustard sauce, toast, capers	
<i>Saumon fumé de l'Écosse avec sauce � la moutarde et au miel</i>	
Rigi Pl�ttli	36.00
Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialit�ten (Schweinefleisch)	
Essiggem�se, 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 s�ch�e (porc) légumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof</i>	
Fr�hlingsrollen Vegi mit pikanter Sojasauce (10Stk)	27.00
Spring rolls vegetarian with soy sauce	
<i>Rouleaux printanier avec sauce soja</i>	
Kokoskrevetten, s�uss-saure Chilisauce (10Stk)	37.00
Deep fried prawns with sweet-sour chili sauce	
<i>Crevettes aux noix de coco avec sauce au chili doux</i>	

Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

	CHF
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb	50.00
Pommes Frites, Karotten, Zitrone, Kapern und Sardellen	kleine Portion 40.00
Traditional «Wienerschnitzel»	
French fries, carrots, lemon, capers and anchovies	
<i>Escalope de veau Viennoise</i>	
<i>Frites, carottes, citron, câpres et anchois</i>	
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Pommes Frites	39.00
Clubsandwich with swiss chicken and bacon served with french fries	
<i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse, bacon et des frites</i>	
Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Sesam,	42.00
Trüffelmayo, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites	
mit Speck / with bacon / <i>au bacon</i>	45.00
Swiss beef burger in a brioche bun with sesame,	
Truffle mayo, mountain cheese, cole slaw, rucola, balsamic onions and french fries	
<i>Burger de bœuf suisse avec pain brioché aux sésame,</i>	
<i>Mayo à la truffe, fromage de montagne, salade de chou,</i>	
<i>roquette, oignons balsamiques et frites</i>	
Gebratenes Lachsfilet	44.00
Bärlauchrisotto, Tomaten-Spargelragout	
Roasted salmon filet	
Wild garlic risotto, tomato and asparagus ragout	
<i>Filet de saumon rôti</i>	
<i>Risotto à l'ail des ours, ragoût de tomates et asperges</i>	
Grünes Curry	39.00
mit Erbsen, Ingwer, Aubergine, Pak Choi, Spargel, Basmatireis und Naanbrot	
Green curry	
with peas, ginger, eggplant, pac choy, asparagus, basmati rice and naan bread	
<i>Curry vert</i>	
<i>avec petits pois, gingembre, aubergine, pak choi, asperges, riz basmati et pain naan</i>	

Sandwiches

	CHF
- Mit Käse oder Schinken oder Salami	16.00
- With ham or cheese or salami	
- Avec <i>fromage</i> ou jambon ou salami	
- Mit Schwyzer Landrauchschinken	20.00
- With smoked ham / <i>au jambon fumé</i>	
- Mit Schottischem Rauchlachs	20.00
- With smoked salmon / <i>au saumon fumé</i>	

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, Vietnam, ASC Zertifikat

Rauchlachs: Aquakultur, Schottland

Egli "PILGRIMS", Aquakultur, Ringgenberg, Bern

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Lachs: Aquakultur Label Rouge, Schottland

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 / Lamm

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.

Lammfleisch beziehen wir aus artgerechter Haltung aus Irland. Es ist frei von hormonellen Wachstumsförderern wie Antibiotika.

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.

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.