



**175** EMPATHY &  
EXCELLENCE

# Speisekarte



Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
**All prices include VAT.**

## Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

	CHF
Gemischter Salat	14.00
<b>Mixed salad</b>	Kleine Portion 10.00
Salade m�el�ee	
Grüner Salat	13.00
<b>Green salad</b>	Kleine Portion 10.00
Salade verte	
Caesar Salat mit Eisberg und Parmesan-Brikteig, Croutons und Ei	16.00
<b>Caesar salad with iceberg, parmesan filo pastry, croutons and egg</b>	
<i>Salade César avec laitue, p�ate filo au parmesan, cro�tons, �euf</i>	
Alle Gerichte können ergänzt werden mit:	
<b>All our dishes can be completet with:</b>	
<i>Vous pouvez compléter tout n�tres plats avec:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gebratenen Pilzen der Saison <span style="float: right;">9.00</span> <b>saut�ed mushrooms / champignons saut�es</b></li> <li>• grillierter Schweizer Pouletbrust <span style="float: right;">10.00</span> <b>grilled Swiss chicken breast / poitrine de poulet suisse grill�e</b></li> <li>• fünf gebratenen Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch <span style="float: right;">16.00</span> <b>five tiger shrimps pan fried with herbs and garlic</b> <i>Cinq crevettes saut�ees aux herbes et � l'ail</i></li> </ul>	
Tomatencrèmesuppe	14.00
<b>Tomato cream soup</b>	
<i>Soupe � la crème de tomate</i>	
Tatar vom Schweizer Rind	34.00
mit Kapern, Zwiebeln, Pilzen der Saison und Bergkäse	Kleine Portion 24.00
<b>Mediterranean beef tartar, with capers, onions and mushrooms</b>	
<i>Tartare de b�euf, c�apres, oignons et champignons</i>	
Fein geschnittener Rauchlachs aus Schottland	29.00
Honig-Senfsauce, Toast, Kapern	Kleine Portion 22.00
<b>Finely chopped smoked salmon from Scotland, Honey-mustard sauce, toast, capers</b>	
<i>Saumon fumé de l'�cosse avec sauce � la moutarde et au miel</i>	
Rigi Pl�ttli	30.00
Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialit�ten	
Essiggemüse, Oliven und Schweizerhofbaguette	
<b>Regional cheese, sausage and air dried meat specialties, pickled vegetables, olives and bread</b>	
<i>Spécialités de fromage, saucisses et viande régionales, olives, cornichon et de pain</i>	
Fr�hlingsrollen Vegi mit pikanter Sojasauce (10Stk)	19.00
<b>Spring rolls vegetarian with soy sauce</b>	
<i>Rouleaux printanier avec sauce soja</i>	
Kokoskrevetten, s�uss-saure Chilisauce (10Stk)	29.00
<b>Deep fried prawns with sweet-sour chili sauce</b>	
<i>Crevettes aux noix de coco avec sauce au chili doux</i>	

## Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

	CHF
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb	47.00
Pommes Frites, Karotten, Zitrone, Kapern und Sardellen	Kleine Portion 37.00
<b>Traditional «Wienerschnitzel» French fries, carrots Lemon, capers and anchovies</b>	
<i>Escalope de veau Viennoise, Frites, carottes, citron, câpres et anchois</i>	
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus	42.00
Chügelifüllung und Marktgemüse	
<b>Lucerne's favourite «Chügelipastetli» Stew of veal and pork with cream sauce and mushrooms filled in puff pastry, vegetables</b>	
<i>Vol-au-vent Lucernoise «Chügelipastetli» avec ragoût de veau et de porc à la sauce à la crème et aux champignons légumes</i>	
Gebratene Riesenkrevetten, Safran–Orangen Sauce, Nastrini und Brokkoli	44.00
<b>Fried giant prawns, Saffron-orange sauce, Nastrini noodles and broccoli</b>	
<i>Crevettes grillées, safran-sauce à l'orange, Nastrini et brocoli</i>	
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Pommes Frites	34.00
<b>Clubsandwich with swiss chicken and bacon served with french fries</b>	
<i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse, bacon et des frites</i>	
Linsen-Süsskartoffelcurry mit Kokos und Mandeln, Reis und Naanbrot (Vegan)	32.00
<b>Lentil sweet potato curry with coconut and almonds Rice and Naan bread (vegan)</b>	
<i>Curry de lentilles et de patate douce avec noix de coco et amandes Riz et pain Naan (Végan)</i>	
Kartoffel-Gnocchi mit Basilikum Rahmsauce, Marktgemüse	31.00
Spinat, geröstete Pinienkerne und VILLA-Rosmarin Gebäck	Kleine Portion 21.00
<b>Potato gnocchi with basil cream sauce Market vegetables, spinach, roasted pine nuts and VILLA rosemary pastry</b>	
<i>Gnocchi de pommes de terre à la crème de basilic Légumes du marché, épinards, pignons torréfiés et pâte au romarin VILLA</i>	

## Sandwiches

	CHF
- Mit Käse oder Schinken oder Salami	15.00
<b>- With ham or cheese or salami</b>	
- Avec fromage ou jambon ou salami	
- Mit Schwyzer Landrauchschinken	19.00
<b>- With smoked ham / au jambon fumé</b>	
- Mit Schottischem Rauchlachs	19.00
<b>- With smoked salmon / au saumon fumé</b>	

## 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

Rote Mazara-Garnelen, Sizilien

Rauchlachs: Aquakultur, Schottland

Forelle: Aquakultur, Familie Spielhofer, Römerswil, Schweiz

Sardellen: Zucht, Spanien

Jakobsmuscheln: Wildfang, Schleppnetz, Nordwestpazifik, MSC Zertifikat

#### **Geflügel / Kaninchen**

Unser Poulet stammt aus der Schweiz.

Wachtel, Spezialgeflügel 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. Unser Metzgermeister kennt alle Produzenten persönlich.

Die Metzgerei Felder aus Schwyz liefert uns knochengereiftes Rindfleisch aus der Innerschweiz. Das schwarze Schweinefilet vom Gastkoch Menu stammt aus Sizilien.

#### **Wild / Hirsch**

Unser Wild stammt aus Deutschland und Österreich.

#### **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 Hühner 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**

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 aus Stans.



**Allergene:** Unser Serviceteam berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Gerne kochen wir für Sie auch Gluten- und Laktosefrei.