

Gastkochmenu

Der italienische Koch Enrico Pivieri kommt am 16. November aus dem piemontesischen Restaurant «Il Cavallo Scosso» ins Festivalhotel Schweizerhof Luzern. Die Piemontesische Stadt Asti und die sie umschliessende Gegend ist hierzulande primär als Weinbaugebiet bekannt. Asti hat jedoch nicht nur Gaumenfreuden aus dem Weinglas zu bieten: Die Stadt bietet ein breites Spektrum an hochkarätigen Restaurants. Das Restaurant Il Cavallo Scosso ist in allen wichtigen Gastronomieführern aufgeführt: Guide Michelin, Gambero Rosso, Golosario Gatti Massobrio, Lonely Planet. Pivieris Kochstil wird als delikat und elegant, aber auch originell und unkonventionell bezeichnet. Er schafft eine Symbiose der Kultur des Monferrato und der orientalischen Kultur, die Tradition und die internationale Avantgarde-Technik in einen Dialog bringt. Im Hotel Schweizerhof Luzern freut man sich auf den Besuch des italienischen Meisters und das exklusive Menu, welches er zusammen mit den piemontesischen Schaumweinen der Firma Gancia aus Canelli mitbringt.

Bis zum 05. Februar 2023 geniessen Sie das Menu in unseren Restaurants.

Vitello Tonnato della Tradizione

Kalb, Thunfischsauce, Kapern, Ei "Bottarga"

CHF 27.00

Gancia Cuvée 36 Mesi

Alta Langa Brut

Tataki di Manzo

Geräuchertes Roastbeef, Peperoni Coulis, Rosmarin Crumble

CHF 27.00

Gancia Cuvée 36 Mesi Rosé

Alta Langa Brut

Uovo cremoso

Wachsweiches Ei (63°C x 50'), Käsefondue, Kalbsjus

CHF 24.00

mit Luzerner Trüffel CHF 34.00

Stracotto di Guancia di Manzo

Geschmorte Rindskopfbacke, gebratenes Gemüse, geröstete Polenta

CHF 46.00

Gancia Cuvée 60 Mesi

Alta Langa Brut Riserva

Pillola ai 3 cioccolati

Mousse, Crumble, Sauce

CHF 17.00

Gancia Cuvée Asti 24 Mesi

Alta Langa

Menu CHF 125.00 pro Person
CHF 170.00 pro Person inkl. Weinbegleitung

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

Saison Menu

Entenkönfit
mit hausgemachter Waffel, Rüeblidüett und Soja-Orangentee
CHF 29.00

Hummerbisque
Vanille, Kaffir-Limette, Mango
CHF 19.00

Rindsfilet mit Pinienkernkruste, Portweinschalotten
Petersilienwurzelpüree und kleines Gemüse
CHF 63.00

Honigparfait mit schwarzen Baumnüssen und Birne
CHF 18.00

4 Gang Menu CHF 115.00
3 Gang Menu ohne Suppe CHF 92.00

Vegetarisches Saisonmenu

Ofengeröstete Pastinake
Kimchi, Tapioka, Apfel
CHF 25.00

Champagner-Sellerieschaumsuppe
mit Vanille und Mandel
CHF 17.00

Nastrini mit Luzerner Trüffel und Lauch Variation
CHF 40.00

Honigparfait mit schwarzen Baumnüssen und Birne
CHF 18.00

4 Gang Menu Vegetarisch CHF 89.00
3 Gang Menu Vegetarisch ohne Suppe CHF 79.00

Vorspeisen

	CHF
Die Tradition des Lachsräucherns vom Fuss des Mythen in Schwyz	
Fein geschnittener Rauchlachs	32.00
mit Honig-Senfsoße, Toast und Kapern	Kleine Portion 25.00
Entenkönfit	29.00
mit hausgemachter Waffel, Rüeblidüett und Soja-Orangente	
Ofengeröstete Pastinake	25.00
mit Kimchi, Tapioka, Grünapfelgel und Buttermilchvinaigrette	
Tatar vom Schweizer Rind	
mit Kapern, Zwiebeln, Pilzen der Saison	42.00
und urchiger Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch	Kleine Portion 30.00
Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac oder Trüffelöl	+ 6.00
Als Beilagen servieren wir Ihnen gerne hausgemachtes Focaccia oder knuspriges Toastbrot	
Salatvariationen—leicht und gesund	
Farbenfroher gemischter Salat	16.00
	Kleine Portion 11.00
Knackiger grüner Salat	15.00
	Kleine Portion 11.00
Caesar Salat mit Eisberg und Parmesan-Briketeig	19.00
Croutons und Ei	Kleine Portion 13.00
Nüsslisalat mit Kürbiskernöl-Dressing	19.00
Gebratener Speck und Ei	
Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn für sich persönlich:	
• mit gebratenen Pilzen der Saison	12.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust	13.00
• mit fünf gebratenen Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch	19.00

Suppe

Champagner-Sellerieschaumsuppe mit Vanille und Mandel	CHF 17.00
Hummerbisque mit Vanille, Kaffir-Limette, Mango	19.00

Vegetarisch und Vegan

Vegan	CHF
Linsen Dal mit Kichererbsen Basmatireis und Papadam	38.00

Vegetarisch

Kräuter-Kaspressknödel	40.00
Waldpilzragout, marinierte Kürbiskugeln, Kürbiskerne	Kleine Portion 30.00
Nastrini mit Luzerner Trüffel	40.00
Lauch Variation	Kleine Portion 30.00
Haselnussgnocchi mit Salbeibutter	43.00
Haselnüsse, Rosenkohlblätter, Maroni, Birne und Luzerner Trüffel	Kleine Portion 33.00

Setzen Sie Ihrem Gericht die Krone auf und individualisieren Sie es für sich persönlich:

- mit gebratenen Pilzen der Saison 12.00
- mit grillierter Schweizer Pouletbrust 13.00
- mit fünf gebratenen Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch 19.00

Vom Wasser

Weisses Schollenfilet	CHF 46.00
Beurre Blanc, Kartoffelmousseline, Zitrusfrüchte, Flower Sprouts	
Gebratene Riesenkrevetten	48.00
Risotto, gerösteter Knoblauch, pikanter Blumenkohl und Pesto	

Vom Land

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb	CHF 50.00
Pommes Frites, glasierte Karotten, Zitrone, Kapern & Sardellen	Kleine Portion 40.00
Traditionelles Luzerner Fritschli-Pastetenhaus	45.00
Chügelifüllung (Hausrezept) und Marktgemüse	
Rindsfilet mit Pinienkernkruste	63.00
Portweinschalotten, Petersilienwurzelpüree und kleines Gemüse	

Châteaubriand. . . . bekannt und beliebt

ab 2 Personen

Unser Tipp: Das traditionsreichste Châteaubriand der Stadt! Bereits an der Eröffnungsfeier der Gotthardbahn am 22. Mai 1882 im Hotel Schweizerhof Luzern wurde dieser wunderbare Hauptgang – noch als Rinderfilet à la Godard – zelebriert.

Erfahren Sie mehr dazu in unserem 320-seitigen Buch «Wo Luzern Geschichte(n) schreibt» bei der Geschichte des Zimmers 187. Seither wird das Châteaubriand frisch aus der Zentralschweiz für Sie am Stück zubereitet und in unserem über hundert Jahre alten Wagen serviert. Ein Erlebnis, von welchem schon viele Persönlichkeiten wie Stephan Eicher oder Autor Martin Suter (Zimmer 126) begeistert berichtet haben...

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse	pro Person	79.00
serviert in zwei Gängen		

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Risotto, Pommes frites, Reis, Nastrini, Haselnussgnocchi

*Aufgrund unserer schonenden Garmethode bitten wir Sie ca. 45 Minuten Gourmetzeit einzuplanen.
Vielen Dank.*

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 ein gutes.

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

Scholle: Freie Wildbahn, Netzfang, Niederlande

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Ponzosauce: Japan

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.

Das 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.