

Sommermenu

Konfierte Jakobsmuschel
Mango, Kaffirlimetten-Kokosschaum, Radicchio
CHF 29.00

—

Melonenkaltschale
Hummercocktail und Sesam
CHF 19.00

—

Grillierter Kalbsrücken
Orangen-Mais Gebäck und sommerliches Gemüse
CHF 53.00

oder

Ravioli mit Ratatouille Füllung
Cipollotti, weisser Tomatenschaum und Mozzarella
CHF 31.00

—

Mediterranes Pavlova
mit Basilikumsorbet, Zitronencreme und Passionsfrucht
CHF 15.00

4 Gang Menu CHF 98.00

3 Gang Menu ohne Suppe CHF 81.00

4 Gang Menu Vegetarisch CHF 76.00

3 Gang Menu Vegetarisch ohne Suppe CHF 59.00

Geschichtenmenu zum 175-Jahr-Jubiläum

Eine kulinarische Zeitreise

Inspiziert von Persönlichkeiten, die im Hotel Schweizerhof Luzern logiert und gespiesen haben und deren insgesamt 101 Zimmergeschichten, hat Executive Chef Marcel Gerber ein Menu zusammengestellt, mit welchem man sich durch die Geschichte des Fünfsternehauses schlemmt.

Ab 2 Personen können Sie das Geschichtenmenu geniessen.
Nicht nur die Gerichte erzählen eine Geschichte, sondern auch die Präsentation sowie das antike Service Geschirr. Lassen Sie sich überraschen.

Einzelgänge sind möglich jedoch müssen Sie bitte einige Minuten Gourmetzeit einplanen.

Stefan Raab empfiehlt. Mehr erfahren Sie in der Geschichte zu Zimmer 170.

Amuse Bouche Schwyzer Rindstatar mit Entlebucher Alpkäse

—————
Kaiser Wilhelm II (Zimmer 143) ass aus einem 7-Gang-Menu am 2. Mai 1893

Perlhuhnterrine mit Trüffel Zarte Blattsalate, Hausdressing CHF 28.00

—————
Was Champagner mit dem Besuch von Queen Elizabeth II sowie Gastkoch Peter Nöthel zu tun hat, erfahren Sie in der Lucerne Luxury Suite 050.

Champagnerschaumsuppe CHF 16.00

—————
Warum es 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 CHF 58.00

—————
Nellie Melba wohnte nicht nur im Zimmer 010, 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, Vanille, Himbeer Der Klassiker neu interpretiert in «drei Pillen»

—————
Richard Wagner liebte das Kleingebäck, auch als krönenden Abschluss eines Menus. Am 6. August 1859 vollendete er um 16.30 Uhr im Zimmer 007 «Tristan und Isolde».

Friandies von damals und heute

Menu komplett für 2 Personen zum Jubiläumspreis von CHF 175.00
Menu komplett für 1 Person à CHF 98.00

Sommerliche Spezialitäten

CHF

Von unserem Holzkohlegrill

Von heimischen Bauern

Schwyzer Rindsfilet	200g	64.00
	160g	58.00
Schwyzer Kalbssteak	200g	59.00
	160g	53.00
Schweizer Pouletbrust Tandoori mit Mango-Dattel Chutney		34.00

Aus Fluss und Meer

Lachs-Medailon aus Schottland	160g	38.00
Saibling aus Römerswil, Luzern	160g	42.00

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir eine Auswahl an saisonalen und marinierten Salaten, sommerliches Marktgemüse sowie hausgemachte Saucen und Dips.

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Weissweinrisotto, Kartoffelgnocchi, Pommes frites, Nastrini, Reis

Tatar Variationen

«The Classic» Tatar vom Schweizer Rind

Klassisch mit Kapern, Zwiebeln und Pilzen der Saison		32.00
	kleine Portion	22.00
Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac oder Trüffelöl		+3.00

«Fresh & Fruity» Rauchlachstatar vom Fuss des Mythen

mit Mango, Sauerrahm, Curry und Cashewnüssen		29.00
	kleine Portion	22.00

«Delicious Veggie» Tatar vom Gemüsegarten

mit Gemüse, Koriander, Kichererbsen und gerösteten Nüssen		26.00
	kleine Portion	19.00

Zu unserem Tatar servieren wir ihnen gerne hausgemachtes Focaccia oder Toastbrot.

Vorspeisen

	CHF
Die Tradition des Lachsräucherns vom Fuss des Mythen in Schwyz	
Fein geschnittener Rauchlachs	29.00
mit Honig-Senfsoße, Toast und Kapern	Kleine Portion 22.00
Konfierte Jakobsmuschel	29.00
Mango, Kaffirlimetten-Kokosschaum, Radicchio	
Perlhuhnterrinen mit Trüffel	28.00
Zarte Blattsalate, Hausdressing	
Salatvariationen-leicht und gesund	
Farbenfroher gemischter Salat	14.00
	Kleine Portion 10.00
Knackiger grüner Salat	13.00
	Kleine Portion 10.00
Caesar Salat mit Eisberg und Parmesan-Briketeig	15.00
Croutons und Ei	Kleine Portion 11.00
Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn für sich persönlich:	
• mit gebratenen Pilzen der Saison	8.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust	9.00
• mit fünf gebratenen Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch	15.00

Suppen

	CHF
Herzhaft und klar	
Rindskraftbrühe	16.00
mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	
Prickelnd cremig	
Champagnerschaumsuppe	16.00
Sommerlich erfrischend	
Melonenkaltschale	19.00
Hummercocktail und Sesam	

Vegan

	CHF
Vegan	
Soba Nudeln mit Avocado-Sesam Pesto	29.00
Gebratener Brokkoli und konfierte Kirschtomaten	
Linsen-Süßkartoffelcurry mit Kokos und Mandeln	28.00
Reis und Naanbrot	

Vegetarisch

Vegetarisch

	CHF
Kartoffelgnocchi mit Basilikum Rahmsauce und Spinat	26.50
Marktgemüse, geröstete Pinien und VILLA-Rosmarin Gebäck	Kleine Portion 19.00
Ravioli mit mediterraner Ratatouille Füllung	29.00
mit Cipollotti, weisser Tomatenschaum und Mozzarella	Kleine Portion 21.00
Setzen Sie Ihrem Gericht die Krone auf und individualisieren Sie es für sich persönlich:	
• mit gebratenen Pilzen der Saison	8.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust	9.00
• mit fünf gebratenen Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch	15.00

Vom Wasser

	CHF
Gebratener Luzerner Saibling	42.00
Limonenrisotto und sommerliches Gemüse	
Gebratene Riesenkrevetten	42.00
Safran-Orangen Sauce, Nastrini und Brokkoli	

Vom Land

	CHF
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb	46.00
Pommes Frites, glasierte Karotten, Zitrone, Kapern & Sardellen	Kleine Portion 35.00
Traditionelles Luzerner Fritschli-Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	39.00
Grillierter Kalbsrücken	53.00
Orangen-Mais Gebäck und sommerliches Gemüse	
Rindsfilet à la Gotthard	58.00
Kalbsklösschen, Champignons, Kräuter, Kartoffel-Selleriepüree, Marktgemüse	
Rindsfiletwürfel mit Pommery-Senfsauce	49.00
Kartoffel-Selleriepüree und Marktgemüse	

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 69.00
serviert in zwei Gängen

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Weissweinrisotto, Kartoffelgnocchi, Pommes frites, Nastrini, Reis

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

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

All prices include VAT.

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 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

Forelle, Saibling: Aquakultur, Familie Spielhofer, Römerswil, Schweiz

Sardellen: Zucht, Spanien

Egli: Aquakultur, Raron VS, Schweiz / Frutigen BE, Schweiz

Jakobsmuscheln: Wildfang, Schleppnetz, Nordwestpazifik, MSC Zertifikat

Geflügel / Kaninchen

Unser Poulet stammt aus der Schweiz.

Perlhuhn, 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.

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.