

Saison Menu

Kohlrabi & Frischkäse
Limone, Safran
Bärlauch-Joghurt Emulsion
CHF 24.00

—————

Zitronengras-Kraftbrühe
Erbse, Sprossen
CHF 17.00

—————

Kalbssteak & Kräuterjus
Kartoffel-Spargel Mousseline, junge Karotte
CHF 58.00

oder

Egli "PILGRIMS"
Rosenauer Riesling
Süsskartoffel, grüner Grillspargel
CHF 52.00

oder

Morchelrisotto & gebackene Frühlingszwiebel
Orange, junger Spinat, gemischter Spargel
CHF 39.00

—————

Yuzucake
Popcornglace, Erdbeere
CHF 19.00

4 Gang Menu Fleisch CHF 98.00

4 Gang Menu Fisch CHF 95.00

4 Gang Menu Vegi CHF 82.00

Spargelzeit

Schon im ältesten chinesischen Heilpflanzenbuch, dem Shennong ben cao jing, wurden Spargeln (*Asparagus lucidus*) aufgeführt.

Der römische Autor Columella erwähnt ihn in seinem Buch *De re rustica*. Als Heilpflanze diente bevorzugt wildwachsender Spargel, der nach Dioskurides harntreibend und abführend wirken sowie gegen Gelbsucht helfen sollte. Mit diesen Indikationen wurde er bis ins 19. Jahrhundert verwendet.

Mit den Römern und ihrer Kultur fand der Spargel vermutlich auch den Weg über die Alpen (in Trier wurde 1994 ein bleiernes Preisschild für Spargel aus dem 2. Jahrhundert gefunden).

Mit dem Niedergang der römischen Kultur verschwand auch der Spargelanbau. Erst für das 16. Jahrhundert ist der Anbau wieder belegt – Spargel galt damals in aristokratischen Kreisen als teure Delikatesse.

Freuen wir uns auf eine frühlingshafte Spargelzeit.

Frühlingsalate mit marinierten Spargeln Himbeer-Balsamico Dressing, Parmesan und Pekannüsse	21.00
Weisse Spargelcremesuppe mit Spargeltempura und Bärlauchöl	16.50
Morchelrisotto mit gebackenen Frühlingszwiebeln Orangenschaum, mariniertes junger Spinat und gemischte Spargeln	39.00
Gemischte Spargeln mit Sauce Béarnaise und Frühlingskartoffeln	40.00
	kleine Portion 30.00
Mit Lachsfilet	46.00
Mit Egli "PILIGRIMS" aus Ringgenberg, BE	52.00
Mit Kalbsteak	58.00
Mit Rindsfilet	60.00
Mit Riesenkrevetten	49.00

Vorspeisen

	CHF
Die Tradition des Lachsräucherns vom Fuss des Mythen in Schwyz	
Fein geschnittener Rauchlachs	32.00
mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern	kleine Portion 25.00
Kohlrabi & Frischkäse	24.00
Limone, Safran, Bärlauch-Joghurt Emulsion	
Tatar vom Schweizer Rind	
mit Kapern, Zwiebeln, Pilzen der Saison	42.00
und urchiger Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch	kleine Portion 30.00
Frühlings Special	44.00
Überbacken mit Bärlauchbutter	kleine Portion 32.00
Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac oder Trüffelöl	+ 6.00
Als Beilagen servieren wir ihnen gerne hausgemachte 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 Lattich, Parmesan-Brikteig	20.00
Croutons und Ei	kleine Portion 14.00
Frühlingsalate mit marinierten Spargeln	21.00
Himbeer-Balsamico Dressing, Parmesan und Pekannüsse	
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

	CHF
Weisse Spargelcremesuppe Mit Spargeltempura und Bärlauchöl	16.50
Zitronengras-Kraftbrühe Erbse, Sprossen	17.00

Vom Feld / Vegetarisch und Vegan

	CHF
Vegan	

Grünes Curry Erbsen, Ingwer, Aubergine, Pak Choi, Spargel, Basmatireis, Naanbrot	39.00
---	-------

Vegetarisch

Morchelrisotto mit gebackenen Frühlingszwiebeln, Orangenschaum	39.00
marinierter junger Spinat und gemischter Spargel	kleine Portion 29.00

Gemischte Spargeln mit Sauce Béarnaise und Frühlingskartoffeln	40.00
	kleine Portion 30.00

Offener Raviolo mit Tomaten-Spargelragout, Morchel, Frühlingszwiebeln	40.00
Pinienkerne und Espuma von geröstetem Knoblauch	kleine Portion 30.00

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 Riesencrevetten mit Kräutern und Knoblauch 19.00

Vom Wasser

	CHF
Egli "PILIGRIMS" Rosenauer Riesling, Süsskartoffel, grüner Grillspargel	52.00

Gebratene Riesencrevetten Passionsfrucht, Sepianudeln, grüner Spargel	49.00
--	-------

Gebratenes Lachsfilet Bärlauchrisotto, Tomaten-Spargelragout	44.00
---	-------

Vom Land

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb		CHF 50.00
Pommes Frites, glasierte Karotten, Zitrone, Kapern & Sardellen	kleine Portion	40.00
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung (Hausrezept) und Marktgemüse		45.00
Schwyzer Kalbssteak mit Kräuterjus Kartoffel-Spargel Mousseline, junge Karotte		58.00
Schwyzer Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Gemischte Spargeln und Frühlingkartoffeln		60.00
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Pommes Frites		39.00
Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Sesam, Trüffelmayo, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites mit Speck		42.00 45.00

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 serviert in zwei Gängen	pro Person	79.00
--	------------	-------

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Risotto, Pommes frites, Reis, Frühlingkartoffeln

*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

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.