

Saison Menu

Geschmorte Rande
Fenchel, Brombeeren
CHF 26.00

Geröstete Maissuppe
mit Koriandersamen und Popcorn
CHF 16.00

Entrecôte vom Lamm mit Zitrone-Rosmarin Glasur
Tomaten-Harissa Bulgur, grillierte Peperoni
CHF 54.00

oder

Konfierter Saibling mit Orangen Beurre Blanc
Tomaten-Harissa Bulgur, grillierte Peperoni
CHF 48.00

oder

Limonenravioli
mit Ziegenfrischkäse, Basilikum-Nusscrème, konfierte Tomaten
CHF 42.00

Himbeertörtli
mit Zitronenthymian-Sorbet
CHF 19.00

4 Gang Menu Fleisch CHF 99.00
4 Gang Menu Fisch CHF 96.00
4 Gang Menu Vegi CHF 90.00

Tapas & Mezze

Um die Entstehung der Tapas ranken sich einige Legenden. So soll etwa König Alfons X. von Kastilien während einer Krankheit gezwungen gewesen sein, zwischen den Mahlzeiten Wein und Häppchen zu sich zu nehmen. Nach der Kurierung soll er veranlasst haben, dass Wein künftig nur noch zusammen mit einer Kleinigkeit zu Essen serviert werden dürfe.

In einer anderen Geschichte heisst es, dass die Wirte in Spanien früher eine Scheibe Brot (Tapa) auf das Weinglas legten, um das kostbare Getränk vor lästigen Fliegen zu schützen. Dieser „Deckel“ wurde im Laufe der Jahre dann immer weiterentwickelt und entsprechend mit einer Olive oder Sardelle verziert.

Als „Mezze“ wird eine bestimmte, meist orientalische Art des Servierens von diversen Vorspeisen aus dem Nahen Osten und angrenzenden Gebieten bezeichnet. Der Ursprung des Wortes liegt im Persischen maza für „Geschmack“ und „Gaumenfreude“. Eine ähnliche Bedeutung hat es im Türkischen: „Kostprobe“ oder „kleine Köstlichkeit“.

Die Tapas & Mezze Delikatessen gibt es täglich im September am Mittag und am Abend.

Für den grossen Hunger / zum Teilen

| | |
|--|-------|
| | CHF |
| Tapas & Mezze Turm | 56.00 |
| Blumenkohl-Tabbouleh mit Trüffel / Hummus mit Falafel / Tortilla mit Tomatensalsa Patatas Bravas / Tapiokachips mit Tuna Tatar und gepickelter Gurke | |
| Crevetten al Aioli / Baguette mit Chorizo und Manchego / Rindsfiletwürfel mit Couscous | |

Für den kleinen Hunger

| | |
|---|-----------|
| | CHF |
| Vegetarische Tapas & Mezze | 32.00 |
| Blumenkohl-Tabbouleh mit Trüffel / Baguette mit Frischkäse und Feigen | |
| Hummus mit Falafel / Käsekrokette mit Mango Chutney | |
| Patatas Bravas / Tortilla mit Tomatensalsa | |
| Tapas & Mezze Fisch-Variation | 42.00 |
| Blumenkohl-Tabbouleh mit Trüffel / Hummus mit Falafel | |
| Tapiokachips mit Tuna Tatar und gepickelter Gurke | |
| Frittierte Calamares mit hausgemachte Kräutermayonnaise | |
| Crevetten al Aioli / Tortilla mit Tomatensalsa | |
| Tapas & Mezze Fleisch-Variation | 42.00 |
| Blumenkohl-Tabbouleh mit Trüffel / Hummus mit Falafel | |
| Baguette mit Chorizo und Manchego / Rindsfiletwürfel mit Couscous | |
| Rindskrokette mit Mango Chutney / Tortilla mit Tomatensalsa | |
| Tapas & Mezze Apéro-Turm | 25.00 |
| Blumenkohl-Tabbouleh mit Trüffel | |
| Tortilla mit Tomatensalsa | |
| Frittierte Calamares mit hausgemachte Kräutermayonnaise | |
| Baguette mit Chorizo und Manchego | |

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 |
| Geschmorte Rande | 26.00 |
| Fenchel, Brombeeren | |
| Tatar vom Schweizer Rind | |
| Ei, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat | 42.00 |
| Schnee vom urchigen Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch 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 | 22.00 |
| Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei kleine Portion | 15.00 |
| 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, Kräutern und Knoblauch | 19.00 |

Suppen

| | CHF |
|--|-----------|
| Geröstete Maissuppe | 16.00 |
| mit Koriandersamen und Popcorn | |
| Hummerbisque | 20.00 |
| mit Mango Schaum und Chorizo Madeleine | |

Vom Feld

| | CHF |
|--|----------------------|
| Vegan | |
| Grünes Curry Erbsen, Ingwer, Pak Choi, Gemüse, Basmatireis, Naanbrot | 41.00 |
| Vegetarisch | |
| Risotto mit frischen Erbsen und Parmesanschaum | 42.00 |
| Artischocken und Luzerner Sommertrüffel | kleine Portion 32.00 |
| Limonenravioli | 42.00 |
| Ziegenfrischkäse, Basilikum-Nusscrème, konfierte Tomaten | kleine Portion 32.00 |
| 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, Kräutern und Knoblauch | 19.00 |

Vom Wasser

| | CHF |
|---|-------|
| Konfiertes Saibling mit Orangen Beurre Blanc Tomaten-Harissa Bulgur, grillierte Peperoni | 48.00 |
| Gebratener Lachs Zitronen-Risotto mit Thymian und Pico di Gallo | 48.00 |
| Lobster roll & Pommes Frites Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer, Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln, Estragon-Mayonnaise | 41.00 |

Vom Land

| | CHF |
|--|-------|
| Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb | 50.00 |
| Pommes Frites, glasierte Karotten, Zitrone, Kapern & Sardellen kleine Portion | 40.00 |
| Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung (Hausrezept) und Marktgemüse | 46.00 |
| Rindsfilet Stroganoff mit Butter Tagliatelle und Baby Gemüse | 52.00 |
| Entrecôte vom Lamm mit Zitrone-Rosmarin Glasur Tomaten-Harissa Bulgur, grillierte Peperoni | 54.00 |
| Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes Frites | 39.00 |
| Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Kernen Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites | 42.00 |
| mit Speck | 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, Nudeln

*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 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

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Lachs: Aquakultur Label Rouge, Schottland

Saibling: Zucht aus Römerswil

Hummer: Wildfang, Kanada

Tuna: Wildfang, Mittlerer Westpazifik / Ostindischer Ozean, Hacken und Leinen, MSC Zertifikat.

Calamares: Wildfang, Südwest Pacific, Hacken und Leinen

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 knochen gereiftes 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.