

## Saison Menu

---

Schwarzwurzel-Crème-Brûlée  
Trüffel-Parmesan Praline, Birne, Nusskrokant  
CHF 26.00

—

Kürbissuppe  
mit Kürbiskernen, Öl und Süss-Sauer Kürbis  
CHF 16.00

—

Schwyzer Kalbs Steak mit Feigen-Rosmarin Glasur  
Pastinaken Variation und Rosenkohlblätter  
CHF 56.00

oder

Konfiertes Kabeljau mit VILLA-Gin  
Sauerkraut und hausgemachte blaue Kartoffelchips  
CHF 49.00

oder

Steinpilzravioli  
mit Vacherin Mont-d'Or Sauce,  
Alter Balsamico, Baumnüsse und karamellierte Trauben  
CHF 42.00

—

Marroni Variation  
CHF 19.00

4 Gang Menu Fleisch CHF 99.00  
4 Gang Menu Fisch CHF 92.00  
4 Gang Menu Vegi CHF 85.00

Weisser Trüffel kann zu allen Gerichten dazu bestellt werden.

## Trüffel

Trüffel weisen ein beeindruckendes Nährstoffprofil auf und sind reich an gesättigten als auch ungesättigten Fettsäuren und Mikronährstoffe wie Vitamin C, Natrium, Kalzium, Magnesium und Eisen.

Im christlichen Hochmittelalter galten die Trüffel, wohl wegen ihres unterirdischen Vorkommens und der nachgesagten aphrodisischen Wirkung, als dämonisch und Inbegriff von Sündhaftigkeit. Später wurden sie jedoch selbst von Päpsten geschätzt. Im antiken Rom wurden Trüffel der Liebesgöttin Venus geweiht.

Gemeinhin gilt der Geschmack eines Trüffels als polarisierend. Wir lieben die Trüffel, wegen ihrem dezenten erdigen und nussigen Aroma. Der intensive Duft ist leicht süßlich wie bei Honig und ähnelt Heugeruch.

Lassen Sie sich von unseren feinen Kreationen überraschen und geniessen Sie die delikate Knolle in unterschiedlichen Varianten.

## Zum Teilen / Apero

	CHF
Trüffelpommes mit Käse überbacken	19.00

## Vorspeisen

Getrüffelte Perlhuhn Terrine mit Entenleber, Selleriepüree und Rosenkohlchip	32.00
Carne Cruda	46.00
Kalbstatar mit Trüffel, Haselnüsse, Marroni, Malzbrot und Rapsöl	kleine Portion 38.00
Trüffel-Sellerie Suppe mit Trüffelbeignet	18.00

## Hauptgang

Gnocchi mit Kalbsbries	45.00
Maroni, Haselnüsse und Schwarzem Trüffel	kleine Portion 38.00
Œuf «Florentine»	39.00
Butterbrioche, Spinat, pochierte Eier, Belperknolle und Trüffel-Hollandaise	
Tagliatelle mit Vacherin Mont d'Or Sauce	42.00
Trüffel und Lauch	kleine Portion 32.00
Rindsfilet Rossini mit Trüffeljus	68.00
Entenleber, Kartoffelsoufflé und Wirsing à la crème	
Weisser Trüffel kann zu allen Gerichten dazu bestellt werden.	Tages Preis

## Käse

Hausgemachter Trüffelbrie mit Brombeer-Chutney und Früchtebrot	18.00
--	-------

## Vorspeisen

	CHF
<b>Die Tradition des Lachs räucherns vom Fuss des Mythen in Schwyz</b>	
Fein geschnittener Rauchlachs	32.00
mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern <span style="float: right;">kleine Portion</span>	25.00
<b>Schwarzwurzel-Crème-Brûlée</b>	26.00
Trüffel-Parmesan Praline, Birne, Nusskrokant	
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b>	
Ei, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat	42.00
Schnee vom urchigen Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch <span style="float: right;">kleine Portion</span>	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	
<b>Salatvariationen—leicht und gesund</b>	
Nüsslisalat mit Kürbiskerndressing, Kürbiskrokant und gepickelter Kürbis mit Speckdatteln	17.00
	21.00
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 gebratenem Speck	5.00

## Suppen

	CHF
Trüffel-Sellerie Suppe mit Trüffelbeignet	18.00
Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Öl und Süss-Sauer Kürbis	16.00

## Vom Feld

CHF

### Vegan

Rotes Curry 39.00  
 Peperoni, Karotten, Ingwer, Tomaten, Tofu, Sojasprossen, Basmatireis und Naan Brot

### Vegetarisch

Risotto mit Ofen Kürbis, Parmesanschaum 42.00  
 Ziegenkäse, Federkohl und Luzerner Trüffel kleine Portion 32.00

Steinpilzravioli 42.00  
 mit Vacherin Mont-d'Or Sauce, kleine Portion 32.00  
 Alter Balsamico, Baumnüsse und karamellierte Trauben

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 gebratenem Speck 5.00

## Vom Wasser

CHF

Lobster Roll & Pommes Frites 41.00  
 Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer,  
 Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln, Estragon-Mayonnaise

Gebratener Lachs mit Teriyaki Sauce und Sesam 48.00  
 gebratener Reis und Federkohl

Konfierter Kabeljau mit VILLA-Gin 49.00  
 Sauerkraut und hausgemachte blaue Kartoffelchips

## Vom Land

---

	CHF
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb	50.00
Pommes Frites, glasierte Karotten, Zitrone, Kapern & Sardellen <span style="float: right;">kleine Portion</span>	40.00
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung (Hausrezept) und Marktgemüse	47.00
Rindsfilet Stroganoff mit Butter Tagliatelle und Baby Gemüse	50.00
Schwyzter Kalbs Steak mit Feigen-Rosmarin Glasur Pastinaken Variation und Rosenkohlblätter	56.00
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust Speck, Ei und Pommes Frites	39.00
Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Kernen Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Coleslaw, 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, Tagliatelle, Gnocchi

*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

Hummer: Wildfang, Kanada

Kabeljau: Wildfang mit Hacken und Leinen, Island

#### **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.

#### **Trüffel**

Trüffel beziehen wir von unseren langjährigen Lieferanten, welche für die hohe Qualität bürgen.

#### **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.