

Mineral- / Süsswasser

		CHF
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	6.00
Sprite, Fanta, Fusetea Lemon	33 cl	6.00
Lurisia Chinotto	27.5 cl	7.00
Rivella rot, blau	33 cl	6.00
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	6.00
Süssmost, Apfelschorle	33 cl	6.00
Big Easy Iced Tea (ungesüsst)	40 cl	6.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	33 cl	6.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	50 cl	7.00
Knutwiler mit Kohlensäure / ohne	75 cl	9.50
Leitungswasser Wasser für Wasser	50 cl	2.00
Leitungswasser Wasser für Wasser	100 cl	3.00

Die Einnahmen des Leitungswassers werden vollumfänglich für Wasser-, Hygiene-, und Ausbildungsprojekte in bedürftigen und wasserarmen Regionen der Welt gespendet. Dies ist ein Projekt der Non-Profit Organisation Wasser für Wasser.

Bier

Eichhof Braugold Herrgöttli	5.2 Vol%	20 cl	5.00
Eichhof Braugold Stange	5.2 Vol%	30 cl	6.00
Eichhof Bügelbräu	4.9 Vol%	40 cl	8.00
Eichhof Klosterbräu naturtrüb	4.8 Vol%	33 cl	7.00
Eichhof Alkoholfrei		33 cl	6.00

Aperitifs

Prosecco Schweizerhof Luzern	10 cl	10.50
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, S. Pietro di Feletto		
Gancia Prosecco Rosé DOC	10 cl	11.50
Gancia, Piemont		
Champagne Perrier Jouët	10 cl	18.00
Grand brut		
Kir Royal	10 cl	19.00
Champagner, Crème de Cassis		
Aperol Spritz		14.00
Prosecco, Aperol		
Lillet Vive		12.50
Lillet Blanc, Tonic Water		
Hugo		12.50
Prosecco, Holunderblütensirup		
Hugo alkoholfrei		12.00
Tonic, Holunderblütensirup		
Komeo (alkoholfrei)	33 cl	7.00
Apérogetränk aus Ingwer, Kombucha und Kräutern		

Weine im Offenausschank

		10 cl	75 cl
Weissweine			
Schweiz			
Optimo Weiss Adrian & Diego Mathier, Salgesch	2021	11.00	72.00
Frankreich			
Saint-Véran AOP Tradition Domaines des Deux Roches, Davayé	2021	11.00	72.00
Italien			
Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	2022	9.50	61.00
Österreich			
Grüner Veltliner Vinum Optimum Weingut Rabl, Kamptal DAC Reserve	2021	10.00	64.00
Rosé			
Le Pas du Moine Côtes de Provence AOC Château Gassier	2021	11.00	70.00
Rotweine			
Schweiz			
Abt Bonaventura Weingut Klosterhof, Aesch	2022	11.00	70.00
Italien			
Borgonero Rosso Toscana IGT Borgo Scopeto	2020	10.50	69.00
Frankreich			
Château Haut-Beauséjour AOC Cru Bourgeois	2017	13.00	82.00
Spanien			
Apóstata Tinto Old Vine Tempranillo VdM Península Vinicultores	2019	10.00	66.00
Portugal			
Cottas Douro AOC Quinta de Cottas, Douro	2019	9.50	63.00
Süsswein			
Rosenauer Süsswein Weingut Rosenau, Kastanienbaum	19/20	5cl 12.00	37.5cl 80.00

Trüffel

Zum Teilen / Apero

Trüffelpommes mit Käse überbacken	CHF 19.00
Truffle fries gratinated with cheese	

Vorspeisen

Getrüffelte Perlhuhn Terrine mit Entenleber, Selleriepüree und Rosenkohlchip	32.00
Truffled Guinea Fowl galantine with duck liver, celery puree and brussels sprout chip	
Carne Cruda	46.00
Kalbstatar mit Trüffel, Haselnüsse, Marroni, Malzbrot und Rapsöl kleine Portion	38.00
Carne Cruda, veal tartare with truffles, chestnuts, hazelnuts, malt bread and rapeseed oil	
Trüffel-Sellerie Suppe mit Trüffelbeignet	18.00
Truffle-celery soup with truffle beignet	

Hauptgang

Gnocchi mit Kalbsbries, Maroni	45.00
Haselnüsse und Schwarzem Trüffel kleine portion	38.00
Gnocchi with sweetbreads, chestnuts, hazelnuts and black truffle	
Œuf «Florentine»	39.00
Butterbrioche, Spinat, pochierte Eier, Belperknolle und Trüffel-Hollandaise	
Egg «Florentine»	
Butter brioche, spinach, poached eggs, belperknolle and truffle hollandaise	
Tagliatelle mit Vacherin Mont d'Or Sauce	42.00
Trüffel und Lauch kleine Portion	32.00
Tagliatelle with Vacherin Mont d'Or sauce truffle and leek	
Rindsfilet Rossini mit Trüffeljus	68.00
Entenleber, Kartoffelsoufflé und Wirsing à la crème	
Beef fillet Rossini with truffle jus	
Duckliver, potato soufflé and savoy cabbage à la crème	
Weisser Trüffel kann zu allen Gerichten dazu bestellt werden.	Tages Preis
White truffle can be ordered additionally to all dishes.	
	Daily rate

Käse / Cheese

Hausgemachter Trüffelbrie mit Brombeer-Chutney und Früchtebrot	18.00
Homemade truffle brie with blackberry chutney and fruit bread	

Die Trüffel Kreationen sind erhältlich von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
The truffle dishes are available from 11:30 a.m. to 2:00 p.m

Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

	CHF
Gemischter Salat	16.00
Mixed salad / Salade m�el�ee	kleine Portion 11.00
Gr�uner Salat	15.00
Green salad / Salade verte	kleine Portion 11.00
Caesar Salat mit Lattich, Parmesan chip, croutons und Ei	22.00
Caesar salad with lettuce, parmesan chip, croutons and egg	kleine Portion 15.00
<i>Salade C�esar avec laitue, parmesan chip, cro�tons, �euf</i>	
Alle Gerichte können ergänzt werden mit:	
All our dishes can be completet with: / Vous pouvez compléter tout n�tres plats avec:	
• mit gebratenen Pilzen der Saison	12.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust	13.00
• mit gebratenem Speck	5.00
Kürbissuppe mit Kürbiskernen, Öl und Süss-sauer Kürbis	16.00
Pumpkin soup with pumpkin seeds, oil and sweet-sour pumpkin	
<i>Soupe de potiron aux graines de potiron, huile et potiron aigre-doux</i>	
Tatar vom Schweizer Rind, Ei, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat	42.00
Schnee vom urchigen Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch	kleine Portion 32.00
Beef tartar with egg, homemade herb mayonnaise, herb salad and foam of mountain cheese	
<i>Tartare de b�euf, �euf, mayonnaise aux herbes, salade d'herbes et mousse de fromage de montagne</i>	
Fein geschnittener Rauchlachs aus Schottland	32.00
Honig-Senfsauce, Toast, Kapern	kleine Portion 25.00
Smoked salmon from Scotland, Honey-mustard sauce, toast, capers	
<i>Saumon fumé de l'�cosse avec sauce � la moutarde et au miel</i>	
Rigi Pl�ttli	36.00
Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialit�ten (Schweinefleisch)	
Essiggem�se, Oliven und Schweizerhofbaguette	
Regional cheese, sausage and air dried meat specialties (Pork) pickled vegetables, olives and bread	
<i>Spécialités régionales de fromage, de charcuterie et de viande séchée (porc) légumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof</i>	
Fr�hlingsrollen Vegi mit pikanter Sojasauce (10Stk)	27.00
Spring rolls vegetarian with soy sauce	
<i>Rouleaux printanier avec sauce soja</i>	

Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

	CHF
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb	50.00
Pommes Frites, Karotten, Zitrone, Kapern und Sardellen kleine Portion	40.00
Traditional «Wienerschnitzel»	
French fries, carrots, lemon, capers and anchovies	
<i>Escalope de veau Viennoise</i>	
<i>Frites, carottes, citron, câpres et anchois</i>	
Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes Frites	39.00
Clubsandwich with swiss chicken, bacon, egg and served with french fries	
<i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse, bacon, œuf et des frites</i>	
Burger vom Schweizer Rind im Brioche Bun mit Kernen,	42.00
Trüffelmayo, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites	
mit Speck / with bacon / <i>au bacon</i>	45.00
Swiss beef burger in a brioche bun with kernels,	
Truffle mayo, mountain cheese, cole slaw, rucola, balsamic onions and french fries	
<i>Burger de bœuf suisse avec pain brioché avec des grains,</i>	
<i>Mayo à la truffe, fromage de montagne, salade de chou,</i>	
<i>roquette, oignons balsamiques et frites</i>	
Lobster Roll & Pommes Frites	41.00
Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer,	
Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln, Estragon-Mayonnaise	
Lobster roll & French fries	
milk bun filled with marinated lobster,	
Mango chutney, baby lettuce, crispy onions and tarragon mayonnaise	
<i>Rouleau de homard & Pommes Frites</i>	
<i>petits pains au lait fourrés au homard mariné,</i>	
<i>Chutney de mangue, petite laitue, oignons croustillants, mayonnaise à l'estragon</i>	
Gebratener Lachs mit Teriyaki Sauce, Sesam	48.00
gebratener Reis und Federkohl	
Fried salmon with teriyaki sauce and sesame fried rice and kale	
<i>Saumon frit avec sauce teriyaki et riz frit au sésame et chou frisé</i>	
Rotes Curry, Peperoni, Karotten, Ingwer, Tomaten,	39.00
Tofu, Sojasprossen, Basmatireis und Naanbrot	
Red curry with pepperoni, carrots, ginger, tomatoes,	
Tofu, bean sprouts, basmati rice and naan bread	
<i>Curry rouge avec pepperoni, carottes, gingembre, tomates,</i>	
<i>Tofu, germes de soja, riz basmati et pain naan</i>	
Sandwiches	
	CHF
- Mit Käse oder Schinken oder Salami	16.00
- With ham or cheese or salami	
- Avec fromage ou jambon ou salami	
- Mit Schwyzer Landrauchschinken	20.00
- With smoked ham / <i>au jambon fumé</i>	
- Mit Schottischem Rauchlachs	20.00
- With smoked salmon / <i>au saumon fumé</i>	

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 Gute.

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.