

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			
Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch	2022	11.00	69.00
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	2022	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
Süsswein			
Rosenauer Süsswein Weingut Rosenau, Kastanienbaum	19/20	5cl 12.00	80.00
Alkoholfrei			
Steinbock Selection Dr. Fischer Alkoholfrei Sparkling 0.0% Weingut Dr. Fischer, Deutschland		10.00	75 cl 69.00

Spezialitäten Menu – SCHOKOLADE MAL ANDERS

Schokolade trifft auf herzhaftes Gaumenfreuden! Unter diesem Motto zeigen wir die vielfältige und tiefgründige Aromapalette der Kakaobohne. Mit den erlesenen Kuvertüren der Firma «Original Beans» veredeln wir auserlesene Gerichte und holen die Geschmacksrezeptoren aus dem Winterschlaf. Erfahren Sie mehr zu der jeweiligen Kakaosorte und scannen Sie den QR-Code. Viel Spass beim Entdecken und Geniessen!



YUNA EDEL WEISS 37%

Blumenkohlmousse parfümiert mit milder Currycreme,
Limetten-Gel und Cashew-Nüsse

Cauliflower mousse with mild curry cream, Lime gel and cashew nuts

Carato Bianco del Ticino DOC, Delea, Tessin, Schweiz

UDZUNGWA 70%

Duett vom Hummer mit Passionsfruchtschaum und Chilistroh
Duet of lobster with passion fruit foam and chili straw

Bernkasteler Badstube, Riesling Kabinett, Weingut Thanisch, Mosel, Deutschland

PIURA 75%

Sautierte Blutwurst-Apfelpraline auf Selleriepüree,
Apfel-Gel und Brioche-Chip

Sautéed black pudding and apple praline with celery puree, Apple gel and brioche chip

By Ott, Domaine Ott, Provence, Frankreich

ESMERALDAS DARK 65%

Gebrautes Rindsfiletmedaillon im Kakaomantel
mit Polenta, Maisgemüse und kräftiger Schoko-Jus

Fried beef fillet medallion coated in cocoa with polenta, corn vegetables and strong chocolate jus

Harmonium Sicilia Rosso DOC, Firriato, Raceco, Sardinien, Italien

VIRUNGA 70%

ESMERALDAS MILK 42%

Schokolade Total!

Total chocolate

Perrier Jouët Rosé, Blason de France, Champagne, Frankreich

Hausgemachte Pralinenauswahl aus dem Schoggi-Humidor

Komplettes Spezialitäten Menu CHF 125.00

Spezialitäten Menu ohne «PIURA» CHF 98.00

Weinbegleitung: CHF 64.00 / CHF 54.00 pro Person

Das Schokoladen Menu ist erhältlich von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
The chocolate menu is available from 11:30 a.m. to 2:00 p.m

Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

		CHF
Farbenfroher gemischter Salat Mixed salad / Salade mêlée	kleine Portion	16.00 11.00
Knackiger grüner Salat Green salad / Salade verte	kleine Portion	15.00 11.00
Caesar Salat mit Lattich, Parmesan chip, Croutons und Ei Caesar salad with lettuce, parmesan chip, croutons and egg	22.00 kleine Portion	15.00
<i>Salade César avec laitue, parmesan chip, croûtons, œuf</i>		
Alle Gerichte können ergänzt werden mit: All our dishes can be completet with: / Vous pouvez compléter tout nôtres plats avec:		
• mit gebratenen Pilzen der Saison		12.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust		13.00
• mit gebratenem Speck		5.00
Linsen Suppe mit Piment d'Espelette und Datteln Lentil soup with Piment d'Espelette and dates		16.00
<i>Soupe aux lentilles Piment d'Espelette et dattes</i>		
Tatar vom Schweizer Rind, Ei, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat Schnee vom urchigen Entlebucher Bergkäse aus Bergheumilch Beef tartar with egg, homemade herb mayonnaise, herb salad and foam of mountain cheese	42.00 kleine Portion	32.00
<i>Tartare de bœuf, œuf, mayonnaise aux herbes, salade d'herbes et mousse de fromage de montagne</i>		
Fein geschnittener Rauchlachs aus Schottland Honig-Senfsauce, Toast, Kapern Smoked salmon from Scotland, Honey-mustard sauce, toast, capers	32.00 kleine Portion	25.00
<i>Saumon fumé de l'Écosse avec sauce à la moutarde et au miel</i>		
Rigi Plättli Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialitäten (Schweinefleisch) Essiggemüse, Oliven und Schweizerhofbaguette Regional cheese, sausage and air dried meat specialties (Pork) pickled vegetables, olives and bread		36.00
<i>Spécialités régionales de fromage, de charcuterie et de viande séchée (porc) légumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof</i>		
Vegetarische Frühlingsrollen mit pikanter Sojasauce (10Stk) Vegetarian spring rolls with soy sauce	27.00	
<i>Rouleaux printanier avec sauce soja</i>		

Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb		CHF
Pommes Frites, Karotten, Zitrone, Kapern und Sardellen	kleine Portion	50.00
Traditional «Wienerschnitzel»		40.00
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	40.00	
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, Trüffelmayo, Bergkäse, Cole Slaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites	42.00	
mit Speck / with bacon / au bacon		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, Mayo à la truffe, fromage de montagne, salade de chou, roquette, oignons balsamiques et frites</i>		
Gebratener Lachs mit Tahin-Sauce und Dukkah		48.00
Ingwer-Zitronen-Risotto und wildem Rosenkohl		
Fried salmon with tahini sauce and dukkah		
Ginger lemon risotto and wild Brussels sprouts		
<i>Saumon poêlé avec sauce tahini et dukkah</i>		
<i>Risotto citron gingembre et choux de Bruxelles sauvages</i>		
Rotes Curry mit Peperoni, Karotten, Ingwer, Tomaten, Seidentofu, Sojasprossen, frischer Koriander, Basmatireis und Naan Brot		39.00
Red curry with pepperoni, carrots, ginger, Tomatoes, tofu, bean sprouts, fresh coriander, basmati rice and naan bread		
<i>Curry rouge au pepperoni, carottes, gingembre, Tomates, tofu, germes de soja, coriandre fraîche, riz basmati et pain naan</i>		

Sandwiches

- 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 / au jambon fumé		
- Mit Schottischem Rauchlachs		20.00
- With smoked salmon / au saumon fumé		

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 ist, ist Frische und Qualität garantiert.

Wo unsere Frischprodukte herkommen:

Fisch und Meeresfrüchte

Krevetten: Aquakultur, ASC Zertifikat, Vietnam

Rauchlachs: Aquakultur, Schottland

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Lachs: Aquakultur Label Rouge, Schottland

Hummer: Wildfang, Kanada

Saibling: Aquakultur, Römerswil, Luzern

Skrei: Wildfang, 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

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.

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.