

Ihre Menuauswahl

Haben sie Ihr Gericht oder Menü nicht gefunden?
Gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein und bereiten Ihr Lieblingsgericht zu.

Menu

Wo Luzern Geschichte(n) schreibt

Stefan Raab empfiehlt. Mehr erfahren Sie im Zimmer 170.

Amuse Bouche
Rindstatar mit Alpkäse und Focaccia

Kaiser Wilhelm II (Zimmer 143) ass aus einem sieben Gang-Menu am 2. Mai 1893

Perlhuhnterrine mit Trüffel
Kopfsalat, Hausdressing

Was Champagner mit dem Besuch von Queen Elizabeth II sowie Gastkoch Peter Nöthel zu tun hat, erfahren Sie in der Deluxe Suite 50

Champagnerschaumsuppe

Warum es Alfred Escher nicht vergönnt war, an der Eröffnung der Gotthardbahn am 22. Mai 1882 im Hotel Schweizerhof Luzern diesen wunderbaren Hauptgang zu essen, erfahren Sie im Zimmer 187

Rindsfilet à la Gotthard
Kalbsklösschen, Champignons, Kräuter,
Kartoffel – Selleriepüree, Marktgemüse

Nellie Melba wohnte nicht nur im Zimmer 10, sondern sang 1894 auch gleich daneben auf der Salon 11-Terrasse. Was sie mit Pfirsich und Auguste Escoffier, einer Ikone der Kochkunst zu tun hat, erfahren Sie in Ihrer Zimmergeschichte

Pfirsich–Mascarpone Schnitte
mit Himbeerbisquit und frischen Himbeeren

Richard Wagner liebte das Kleingebäck, auch als krönenden Abschluss eines Menus. Am 6. August 1859 vollendete er um 16.30 Uhr im Zimmer 7 «Tristan und Isolde»

Friandises

Menupreis komplett	CHF 115.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 104.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 96.00

Signature Menu

Amuse Bouche
Rindstatar mit Sesam, Koriander, Chili und Mango Chutney

Geräucherte und marinierte Römerswiler Forelle
Erbsen, Ingwer und Tomate

Oxtailsuppe
mit seiner Einlage und Gemüsestreifen

Surf and Turf
Kalbsfilet und Krevetten
Zitronengrasrisotto und Babygemüse

Dessertbuffet
mit Schweizer und Internationalen Käse-Spezialitäten

Friandises

Menupreis komplett	CHF 133.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 119.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 109.00
Menupreis mit Desserteller anstelle Buffet	CHF 118.00

Vegetarisches Signature Menu

Amuse Bouche
Blumenkohltaboulé mit Koriander und Mango Chutney

Erbsen Panna Cotta
Balsamicogemüse, Ingwergel, Briochechip

Misosuppe
mit Gemüsestreifen und Pilzen

Zitronengrasisotto
Gemüse im Tempurateig

Dessertbuffet
mit Schweizer und Internationalen Käse-Spezialitäten

Friandises

Menupreis komplett	CHF 97.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 84.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 76.50
Menupreis mit Desserteller anstelle Buffet	CHF 82.00

Frühlingsmenu

Gebratene Spargeln mit Heublumenrohschinken
Tomate und Brennessel

Suppe vom Frühlingslauch
Rauchforelle

Gebratenes Kalbsnierstück
Thymianjus
Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

Caipirinh mousse
mit Erdbeer-Minzsalat

Friandises

Menupreis komplett	CHF 103.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 87.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 79.00

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Die Preise verstehen sich einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vegetarisches Frühlingsmenu

Gebratene Spargeln und geräucherter Tofu
Tomate und Brennessel

Suppe vom Frühlingslauch
mit Quinoapopcorn

Wirsingköpfchen gefüllt mit Kichererbsen
Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

Caipirinh mousse
mit Erdbeer-Minzsalat

Friandises

Menupreis komplett	CHF 67.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 55.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 51.50

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Die Preise verstehen sich einschliesslich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sommermenu

Rauchlachs vom Mythen
Salat von jungen Kefen, pikantem Melonen Chutney und Minze

Curry-Kokossuppe warm oder kalt
Pouletsatay-Spiess

Gebratenes Rindsfilet
mit Pfeffersauce
Kartoffelsoufflé, Babygemüse mit Sommerkräuter

Weisses Pfirsichparfait
Himbeersauce und Rubyschokolade

Friandises

Menupreis komplett	CHF 108.50
Menupreis ohne Suppe	CHF 95.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 84.50

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Vegetarisches Sommermenu

Grillierte Avocado und Mango
Salat von jungen Kefen, Melonen Chutney und Minze

Curry-Kokossuppe warm oder kalt
Sommerfrüchte-Spiess

Linsen-Quinoabratlinge
Kartoffelsoufflé, Babygemüse und Sommerkräuter

Weisses Pfirsichparfait
Himbeersauce und Rubyschokolade

Friandises

Menupreis komplett	CHF 71.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 59.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 53.50

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Herbstmenu

Nüsslisalat mit Nussdressing
marinierte Pilze und Hopfenbergkäse

Wildkraftbrühe
mit Sherry und Gewürzblättereig

Kalbsfilet im Kräutermantel
mit Cognacrahmsauce
Gebratene Laugenknödel und Herbstgemüse

Zwetschgentiramisù mit Portweifeigen

Friandises

Menupreis komplett	CHF 103.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 88.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 84.00

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Vegetarisches Herbstmenu

Nüsslisalat mit Nussdressing
marinierte Pilze und Hopfenbergkäse

Kürbisessenz
mit seiner Einlage

Togar im Kräutermantel
mit Cognacrahmsauce
Gebratene Laugenknödel und Herbstgemüse

Zwetschgentiramisù mit Portweifeigen

Friandises

Menupreis komplett	CHF 73.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 59.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 55.50

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Wintermenu

Kalbsbraten im Pfeffermantel
Rande, Feigen, Orange und Greyerzerkäse

Süskartoffel-Kaffirlimesuppe
Krevettenwürfel

Zentralschweizer Roastbeef
Zitronen-Orangenhollandaise
Kürbiskartoffelstock, Wintergemüse

Bananen-Stracciatella Parfait
Zimt und Salzkaramell

Friandises

Menupreis komplett	CHF 110.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 95.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 86.00

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

Vegetarisches Wintermenu

Marinierter Kürbis
Rande, Feigen, Orange und Greizerkäse



Süskartoffel-Kaffirlimesuppe
mit Tofuwüfel



Gebratenes Tempeh
Zitronen-Orangenhollandaise
Kürbiskartoffelstock, Wintergemüse



Bananen-Stracciatella Parfait
Zimt und Salzkaramell

Friandises

Menupreis komplett	CHF 71.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 58.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 55.00

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

Veganes Menu

Geräucherter Tofu mit Gartenchutney
Blumenkohl-Sellerie Taboulé



Tomaten-Broccolisuppe
Focaccia Chip



Kartoffel-Cashewbällchen
Süsskartoffelpüree und Spinat



Kokosnusskuchen
Bananen-Kakao Glacé und Mangosauce

Friandises

Menupreis komplett	CHF 70.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 56.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 54.00

Ihr Menu nach Mass

Vorspeisen	CHF
Bunter Blattsalat mit Sprossen, Kernen und Dressing	13.50
Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn persönlich:	Aufpreis
Pikanter Hartkäse, Kräuter Dressing	4.00
Gebratene Pilze der Saison	6.00
Frühlingsrolle und Mangodressing	6.00
Drei gebratene Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch Sesam–Wasabi Dressing	6.00
Hausmarinierter Lachs	10.00
Gebratene Riesenkrevetten mit Sauerrahm-Dip, Limette und Koriander, grillierte Melone, marinierter Feta und Parmaschinken Chip	28.50
Rauchlachs mit Joghurt-Wasabi Panna Cotta, Avocado, Limette und Cashewkerne	26.50
Kalbstatar mit Kräuter und VILLA Gin, Briochechip, Stangensellerie und Madeiragel	28.50
Suppen	
Saisonale Gemüsecrèmesuppe	12.50
Karotten-Grapefruitcrèmesuppe mit Blätterteiggebäck 	13.50
Minestrone	13.50
Rieslingsuppe mit Mandelschaum  und Rauchlachsstreifen	14.50

Fischgerichte

	CHF	
	Vorspeise	Hauptgang
Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumsauce, mediterranes Gemüse	27.00	44.00
Gebratener Wolfsbarsch mit Mandelbutter, Spinat	25.00	42.00
Konfiertes Römerswiler Forellenfilet mit Limonensauce und Sesam Pak Choi	29.00	46.00

Falls Sie Fisch zum Hauptgang wünschen, servieren wir diesen mit einer Stärkebeilage Ihrer Wahl.

Vegetarische Gerichte

Gebratene Kartoffelgnocchi mit Oliven, Dörrtomaten, gehobeltem Parmesan und Rucola	24.50
Haferflocken-Gemüsebällchen mit Kräutercreme fraîche und Bratkartoffeln	25.00
Tomatenrisotto mit Mozzarellaperlen, Basilikum und Peperoni	23.00
Linsen-Quinoabratling mit Pilzrahmsauce und Tagliatelle	25.50

Vegane Gerichte

Peperoni gefüllt mit Gemüsereis auf Pilzragout	22.50
Tempeh paniert mit Kokosnuss, Gewürz Cous-cous und Currysauce	26.50
Ravioli gefüllt mit Kichererbsen, Zitronengrassauce und Marktgemüse	26.50

Fleischgerichte	CHF
Gebratene Maispouardenbrust	32.00
Maispouardenbrust mit Landrauchschinken und Frischkäse gefüllt	34.00
Gebrautes Schweinsnierstück	35.00
Schweinsfilet am Stück gebraten	42.00
Kalbshacktätschli	38.00
Kalbspiccata mit gebratenen Champignons	44.00
Gebrautes Kalbssteak	49.00
Kalbsfilet am Stück gebraten	56.00
Rindsschmorbraten mit Speck, Pilzen und Perlzwiebeln	39.00
Zentralschweizer Roastbeef mit Sauce Béarnaise	49.00
Rindsfilet am Stück gebraten	56.00
Duo vom Kalbs-und Rindsfilet am Stück gebraten	56.00
Rindsfilet mit Hummerschwanz	58.00

Saucen nach Wahl

Marsalasauc, Pilzrahmsauc, Rosmarinsauc, Calvadosauc, Portweinsauc, Sauce Béarnaise
Sauce Choron, Whisky-Rahmsauc

Gerne dürfen Sie je eine passende Stärke-und Gemüsebeilage selber auswählen

Stärkebeilagen:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Risotto mit Weisswein, Römische Gnocchi mit Thymian, Spätzli,
Rosmarinpolenta, Kartoffel – Selleriepüree, Kartoffelsoufflé

Gemüsebeilagen:

Zweierlei Rüebl mit Broccoli, saisonales Mischgemüse, Bohnen, mediterranes Gemüse

Gerne bieten wir Ihnen auch Baby-Gemüse an, dies verrechnen wir mit zusätzlich CHF 5.00 pro Person.

Dessert	CHF
Litschi-Proseccocrème mit Früchten garniert	12.50
Vanille-Karamell Parfait und Macadamianuss	14.50
Dessertvariation «Schweizerhof Luzern»	16.50
Ovomaltinenmousse	16.50
Passionsfruchtkuchen mit Soleroglace und Früchten	15.50
Saisonales Tiramisù	14.50
Pecan-Schokoladen Brownie 	13.50
Mangoschnitte mit Chia Sorbet 	14.50
Käseteller mit Trauben und Nüssen und hausgemachtes Früchtebrot	13.50
Dessertbuffet ab 30 Personen	36.00
Süsse und fruchtige Köstlichkeiten vom Buffet Spiegelplatte mit exotischen Früchten Gefüllte Windbeutel, Fruchtschnitte, Schwarzwälder Roulade, saisonaler Blechkuchen Tiramisù, Schokoladen- und Früchtemousse Crème Caramel, Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce Verschiedene Glace- und Sorbetsorten Gratin von Waldbeeren, Candybar Regionale und internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen	

Bitte beachten Sie, dass das Dessertbuffet nur für die volle Personenzahl bestellbar ist.