

Ihre Menuauswahl

Haben Sie Ihr Gericht oder Menü nicht gefunden?
Möchten Sie Ihre Speisen vegan zubereitet?
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

Frühlingsmenu

Rauchlachs vom Mythen mit Symphonie von der Spargel und Bärlauchtapenade
Weisse Creme, Spitzen und grünes Mousse

Frühlingslauchcrèmesuppe mit Zitronenschaum

Kalbsnierstück mit Morchelsauce
Pommes Duchesse und Saisongemüse

Caipirinhamousse
mit Erdbeer-Minzsalat

Friandises

Menupreis komplett	CHF 103.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 90.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 78.00

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Vegetarisches Frühlingsmenu

Geräucherter Tofu mit Symphonie von der Spargel und Bärlauchtapenade

Frühlingslauchcrèmesuppe mit Zitronenschaum

Frühlingshafter Gemüsestrudel mit Morchelsauce
Pommes Duchesse und Saisongemüse

Caipirinhamousse
mit Erdbeer-Minzsalat

Friandises

Menupreis komplett	CHF 73.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 59.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 54.00

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Sommermenu

Landrauchsinken mit Ratatouille Panna Cotta,
Melone und Foccacia



Currysuppe kalt oder warm serviert, mit gerösteter Kokosnuss



Rindsfiletwürfel mit Cognacrahmsauce
Thymiankartoffeln und Saisongemüse



Weisses Pfirsichparfait
Himbeersauce und Rubyschokolade

Friandises

Menupreis komplett	CHF 99.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 86.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 76.00

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Vegetarisches Sommermenu

Ratatouille Panna Cotta mit grilliertem Gemüse, Melone und Foccacia

Currysuppe kalt oder warm serviert, mit gerösteter Kokosnuss

Okarabällchen mit Sojadip,
Thymiankartoffeln und Saisongemüse

Weisses Pfirsichparfait
Himbeersauce und Rubyschokolade

Friandises

Menupreis komplett	CHF 72.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 58.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 53.50

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Herbstmenu

Duo von der Römerswiler Forelle
mit Randenmousse, Apfelchutney und Nusscrumble

Rotkrautsuppe mit Apfelschaum

Gebrautes Rindsfilet mit Preiselbeerjus
Kürbis - Kartoffelgratin und Saisongemüse

Schokoladen- Marronschnitte mit marinierten Zwetschgen

Friandises

Menupreis komplett	CHF 110.50
Menupreis ohne Suppe	CHF 97.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 85.00

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Vegetarisches Herbstmenu

Zweierlei vom Sellerie, grilliert und leicht geräuchert
Rande, Apfelchutney und Nusscrumble

Rotkrautsuppe mit Apfelschaum

Gemüseroulade mit Preiselbeersauce,
Kürbis - Kartoffelgratin und Saisongemüse

Schokoladen- Marronschnitte mit marinierten Zwetschgen

Friandises

Menupreis komplett	CHF 74.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 60.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 55.00

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Wintermenu

Kalbstatar mit rotem Zwiebelchutney,
Pastinakenpüree, Butterbrioche und Lauchstroh

Suppe von geröstetem Wurzelgemüse mit Rosmarinschaum

Gebratenes Rindsfilet mit Rotweinjus
Kartoffelsoufflé mit Wintertrüffel und Saisongemüse

Bananen-Stracciatella Parfait
Zimt und Salzkaramell

Friandises

Menupreis komplett	CHF 111.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 97.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 85.00

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

Vegetarisches Wintermenu

Gemüsetatar mit rotem Zwiebelchutney
Pastinakenpüree, Roggenmalzbrot und Lauchstroh

Suppe von geröstetem Wurzelgemüse mit Rosmarinschaum

Grillierter, geräucherter Tofu mit Pilzsauce
Kartoffelsoufflé mit Wintertrüffel und Saisongemüse

Bananen-Stracciatella Parfait
Zimt und Salzkaramell

Friandises

Menupreis komplett	CHF 70.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 57.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 52.00

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

Ihr Menu nach Mass

Vorspeisen	CHF
Bunter Blattsalat mit Sprossen, Kernen und weissem Balsamicodressing	13.50
Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn persönlich:	Aufpreis
Pikanter Hartkäse	4.00
Gebratene Pilze der Saison	6.00
Drei gebratene Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch	7.00
Rauchlachstreifen	6.00
Gebratene Jakobsmuscheln mit Duo von der Karotte und Erbse, Dillgel	26.00

Suppen

Kartoffel - Lauchcrème kalt oder warm serviert	12.50
Mit Trüffel	+3 Fr.
Suppe vom Saisonmenü	14.50

Fischgerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Zanderfilet mit Basilikumsauce, Mediterranes Gemüse	27.00	44.00
Wolfsbarsch Limonensauce und Sesampackchoi	25.00	42.00
Römerswiler Forellenfilet mit Luzerner Rieslingsauce und vanillierten Karotten	29.00	46.00

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

Vegetarische/ *Vegane Gerichte

*Okara Bällchen mit Beilagen vom Menü	26.00
*Linsen-Quinobratlinge mit Beilagen vom Menü	26.00
*Kartoffel - Cashewbällchen mit Beilagen vom Menü	26.50

Fleischgerichte	CHF
Gebratene Maispouardenbrust	32.00
Kalbshacktätschli	38.00
Kalbpiccata mit gebratenen Champignons	44.00
Gebrautes Kalbssteak	49.00
Rindsgulasch	34.00
Zentralschweizer Roastbeef mit Sauce Béarnaise	49.00
Gebrautes Rindsfilet	58.00

Saucen nach Wahl

Cognacrahmsauce, Rotweinjus, Pilzrahmsauce, Rosmarinsauce, Portweinsauce, Sauce Béarnaise

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

Stärkebeilagen:

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

Gemüsebeilagen:

Saisonales Mischgemüse

Dessert	CHF
Litchi-Proseccocrème mit Früchten garniert	12.50
Vanill-Caramelparfait und Pecannuss	14.50
Dessertvariation «Schweizerhof Luzern»	16.50
Ovomaltinenmousse mit frischen Früchten	16.50
Saisonales Tiramisù	14.50
Frühling: Rhabarber	
Sommer: Himbeer	
Herbst: Marroni	
Winter: Baileys	
Käseteller mit Trauben und Nüssen und hausgemachtes Früchtebrot	16.00
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.	
Veganes Dessert	
Kokoskuchen mit saisonalem Sorbet und frischen Früchten	13.50