

Glace

Nölliturm	12.00	
Sorbet Colonel Zitronensorbet, serviert mit Wodka		
Männliturm	12.00	16.00
Mokka- und Vanilleglace Baileys und Schlagrahm		
Luegislandturm	12.00	16.00
Vanilleglace mit frischer Banane Schlagrahm und heisser Schokoladensauce		
Wachtturm	12.00	16.00
Vanilleglace mit heisser Schokosauce Schlagrahm und gerösteten Mandeln		
Zytturm	10.00	
Affogato Kombination aus Espresso und Vanilleglace		
Schirmerturm	12.00	16.00
Vermicelle, Vanilleglace, Meringue und Schlagrahm		
Pulverturm	12.00	16.00
Mango-Passionsfruchtsorbet, Schokoladen Glace, Schokoladen-Chip-Cookie, Knallbrause und Schlagrahm		
Allewindenturm	12.00	16.00
Vanilleglace, Himbeersorbet Pfirsich, Marshmallow, Himbeersauce und Schlagrahm		

Dächliturm 12.00 16.00
 Vanilleglace mit heissen Beeren
 Schokoladencornet mit Schlagrahm

Rahmglace-Auswahl: pro Kugel 5.00
 Vanille, Schokolade, Café, Haselnuss-Caramel, Zimt, Walnuss

Sorbet-Auswahl: pro Kugel 5.00
 Zitrone, Himbeere, Mango-Passionsfrucht, Süssmost

Rahm +1.50

Dessert

Tages Dessert 12.00
 erhältlich bis 14.00 Uhr

Frischer Fruchtsalat 14.00
 mit Vanilleglace +5.00

Eiskaffee 10.00 15.00
 mit Schweizer Kirsch und Schlagrahm

Schokoladenmousse hell und dunkel 18.00
 mit Früchtecoulis

Marroni-Schokoladencake 21.00
 mit Kaffeegel, Feigen und Balsamico

Süsser Schneeball 19.00
 mit Tonkabohne und Mandarinen-glace

Café Surprise 10.00
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung

¼ Stück von unserer traditionellen «Schweizerhof Torte» 7.00
mit Rahm +1.50
Schokoladen-Haselnuss Kuchen, Traditionelles Hausrezept mit hochwertigen
Zutaten. Lesen Sie mehr darüber in unserem Geschichtenbuch.

Möchten Sie die «Schweizerhof Torte» mitnehmen? 20.00
Geniessen Sie die süsse Tradition des Hotels Schweizerhof Luzern
Gerne packen wir diese für Sie ein.

Täglich frische Leckereien aus unserer Kuchenvitrine
erhältlich bis 18.00 Uhr

Vermicelle-Törtchen 5.50

Früchtewähe 6.00

Cremeschnitte (nur am Wochenende und Feiertagen) 6.50

Der Käse

Käsespezialitäten von der Käserei Jumi 18.00 23.00
mit hausgemachtem Früchtebrot

Darf es zum Dessert oder Käse
ein passendes Glas Süsswein sein?

Rosenauer Süsswein
Weinbau Ottiger, Kastanienbaum
5cl CHF 12.00

Grappa

	Vol%	cl	
Aldobrandini, Italia Brunello, Barolo, Moscato	43	2	10.00
Grappa Elegantia Grappa di Merlot – im Eichenfass ausgebaut	43	2	12.00
Grappa di Picolit Nonino Grappa 'Cru' di Monovitigno	50	2	18.00

Edelbrände von Karl Sigrist, Meggen

	Vol%	cl	
Megger Kirsch Réserve du Patron	40	2	8.00
Megger Pflümli Réserve du Patron	40	2	8.00
Megger Vielle Prune Sélection l'Amour	40	2	9.00
Megger Williams Sélection l'Amour	40	2	9.00
Megger Vieux-Marc Réserve du Patron	40	2	8.00
Megger Marc Sélection l'Amour	40	2	9.00
Megger Brandy XO Vieille Eau-de-Vie de Vin	40	2	10.00