

Frühlingsmenü

Kurz gebratenes Thunfischfilet
mit Gurken-Mango-Salsa, Wasabi-Mayonnaise und eingelegtem Ingwer

Erbsensuppe mit Speckcroûtons,
Frühlingszwiebeln, Crème fraîche und Peterli

Rosa gebratener Lammrücken mit pikanter Brotkruste,
Portweinjus, Mascarponeisotto, und grünen Spargeln im Speckmantel

Crème Brûlée Espuma
mit Rhabarbersorbet und Orangentarte

4-Gang-Genussmenu CHF 105.00
3-Gang Genussmenu ohne Suppe CHF 95.00

Salatvariationen

Frühlingssalat		21.00
Blattsalate mit Quinoa, grünen Spargeln, getrockneten Cranberries, Karotten, Radieschen, Edamame, Minze und einer Zitronen-Bärlauch Vinaigrette		
Farbenfroher gemischter Salat	11.00	16.00
Knackiger grüner Salat	11.00	15.00
Duo von grillierten und frittierten Spargeln		28.00
Grüne grillierte Spargeln und weisse in Panko frittierte Spargeln mit leichter Bärlauch-Mayonnaise und Kräutersalat		
Caesar Salat mit gebratenen Pilzen aus Wauwil	19.00	29.00
Lattich, Parmesan-Chip, Croutons und Ei		
Caesar Salat mit Speck und grillierter Pouletbrust	22.00	35.00
Lattich, Parmesan-Chip, Croutons und Ei		
Kurz gebratenes Thunfischfilet		32.00
mit Gurken-Mango-Salsa, Wasabi-Mayonnaise und eingelegtem Ingwer		

Suppe

Weisse Spargelcremesuppe		16.00
mit Spargelstreifen und Kräuteröl		
Erbsensuppe mit Speckcroûtons		15.00
Frühlingszwiebeln und Crème Frâiche		

Big City Snacks

Clubsandwich mit grillierter Pouletbrust, Speck, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites		39.00
Vegetarisches Clubsandwich mit mediterranem Gemüse, Avocado, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites		38.00
Burger vom Schweizer Rind		42.00
Serviert im lauwarmen Brioche-Brötchen mit Kernen, Hausgemachte Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Coleslaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Zentralschweizer Pommes Frites mit Speck		
		+ 3.00
Lobster Roll & Zentralschweizer Pommes Frites		41.00
Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer, Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln und Estragon-Mayonnaise		

Tatar soweit das Auge reicht

Das Klassische – Tatar vom Rind	32.00	42.00
mit Eigelb, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat, Schnee vom urchigen Entlebucher Bergheumilch-Käse und Garnituren		
Das Edle – Tatar vom Kalb	36.00	46.00
mit frischem Trüffel, Sauerrahm, Steinpilz, Burrata und Balsamico		
Das Verführerische – Tatar vom Bison	38.00	48.00
mit knusprigem Thymian-Sablés, Entlebucher Sbrinzcreme, Brauner Butter und Kräutersalat		
Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs	32.00	42.00
mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke		
Das Leichte – Tatar von weissen Spargeln	29.00	39.00
mit Bärlauch-Frischkäse, frischem Morchel-Salat, Erbsencreme und getrockneten Tomaten		
Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation	25.00	35.00
Fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation		
Chefs Signature Tatar – Ehre wem Ehre gebührt!		89.00
Frisch am Tisch zubereitetes Tatar vom Wagyu Beef vom Zuchtbetrieb «Chrummbaum» aus Hellbüh/LU		

Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!
--

Dreierlei Tatar (ca. 90g)	34.00
<i>mit Rind-, Lachs- und Spargeltatar</i>	
Fünferlei Tatar (ca. 150g)	49.00
<i>mit Rind-, Kalb-, Bison-, Lachs- und Spargeltatar</i>	


Als Beilagen servieren wir ihnen hausgemachte Focaccia oder knuspriges Toastbrot

Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac, Sake oder Trüffelöl	+6.00
mit Pommes Frites aus der Zentralschweiz	+6.50

Frühlingszeit – Spargelzeit

Portion frische weisse Spargeln	32.00	42.00
mit Petersilien- Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Schweizer Rohschinken		+ 6.00
Gebratene Krevetten mit Bärlauch-Spaghetti,	38.00	45.00
Peperoncini, Tomaten, Rucola und geröstetem Knoblauch		
Rosa gebratener Lammrücken mit pikanter Brotkruste,		52.00
Portweinjus, Mascarponerisotto und grünen Spargeln im Speckmantel		
Filetspitzen vom Schweizer Rind mit Teriyakisauce,		48.00
sautierten grünen Spargelstreifen, Sesam, Koriander, Frühlingszwiebeln, geröstete Cashew Nüsse und Jasminreis		
Muotathaler Kalbs-Cordon-Bleu mit Heublumenrohschinken		56.00
Savogniner-Bergkäse, weisse Spargeln und Pommes Frites		

Unsere Klassiker und saisonale Hits

Wiener Schnitzel vom Muotathaler Kalb	38.00	48.00
mit Pommes Frites aus der Zentralschweiz oder Salat		
Rindsentrecôte vom Weiderind		52.00
mit weissen und grünen Spargeln, Bratkartoffeln, Rucola, Parmesan, Bärlauchbutter und flambierten Calvados-Morcheln		
Hausgemachte Fischknusperli		49.00
Knusprige «Piligrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tartarsauce, Petersilienkartoffeln und Marktgemüse Auch als Fitnesssteller erhältlich		
Walliser Alpenzander vom Sustengebiet mit Sepia Tagliatelle,		49.00
Weissweinschaumsauce, Spinatpesto, Venusmuschel, Kräuteröl und Erbsenkresse		
 Ratatouille Ravioli von der Genussmanufaktur «Safra» aus Luzern	31.00	41.00
mit leicht pikantem Tomatenschäum, Auberginenkaviar, Zucchetti und Peperoni vom Grill		

Châteaubriand vom Schwyzer Rindsfilet	pro Person	79.00
mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse (serviert ab 2 Personen)		

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Risotto, Jasminreis, Spaghetti

*Aufgrund unserer schonenden Garmethode bitten wir Sie ca. 45 Minuten Gourmetzeit einzuplanen.
Vielen Dank.*

Dessert

Crème Brûlée Espuma 19.00
mit hausgemachtem Rhabarbersorbet und Orangentarte

Pavlova mit frischen Erdbeeren 19.00
Passionsfrucht und Matcha-Glace

Schokoladenmousse hell und dunkel 18.00
mit Früchtecoulis

Frischer Fruchtsalat 14.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace 19.00

Eiskaffee 10.00 15.00
mit Schweizer Kirsch und Schlagrahm

Café Surprise 10.00
Espresso oder Kaffee mit kleiner, süsser Begleitung

Der Käse

Käsespezialitäten von der Käserei Jumi 18.00 23.00
mit hausgemachtem Früchtebrot

Wein im Offenausschank

Schaumwein

	10cl	75cl
Prosecco Schweizerhof Luzern di Conegliano Valdobbiadene Spumante dall Aziende Vicivinocola "IL COLLE", S. Pietro di Feletto	10.50	69.00
Champagne Bollinger Special Cuvée brut AC	19.00	115.00
Champagne Bollinger Rosé brut AC	22.00	135.00

Weisswein

Schweiz

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC Adrian & Diego Mathier, Salgesch	2023	11.00	69.00
---	------	-------	-------

Frankreich

Saint-Véran AOP Tradition Domaines des Deux Roches, Davayé	2022	11.00	72.00
---	------	-------	-------

Italien

Langhe Arneis DOC Roberto Sarotto	2024	9.50	61.00
--------------------------------------	------	------	-------

Österreich

Grüner Veltliner Hasel Weingut Birgit Eichinger, Österreich	2022	10.00	64.00
--	------	-------	-------

Rosé

Le Pas du Moine Côtes de Provence AOC Château Gassier	2022	11.00	70.00
--	------	-------	-------

Rotwein

Schweiz

Abt Bonavatura Weingut Klosterhof, Aesch	2023	11.00	70.00
---	------	-------	-------

Italien

Montecucco Rosso Riserva DOC Castello Colle Massari, Toskana	2020	12.00	79.00
---	------	-------	-------

Frankreich

Château Haut-Beauséjour AOC Cru Bourgeois AOC	2017	13.00	82.00
--	------	-------	-------

Spanien

Apóstata Tinto Old Vine Tempranillo VdM Península Vinicultores	2020	10.00	66.00
---	------	-------	-------

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 isst, ist Frische und Qualität garantiert.

Wo unsere Frischprodukte herkommen:

Fisch und Meeresfrüchte

Rauchlachs: Aquakultur, Schottland

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Egli: Aquakultur, Avangard AquaKultur AG «PILIGRIMS», Ringgenberg, Schweiz

Thunfisch: Wildfang, Pazifischer Ozean

Alpenzander: Aquakultur, Schweiz

Krevetten: Aquakultur, Vietnam, ASC Zertifikat

Hummer: USA, Kanada

Geflügel / Kaninchen

Unser Poulet stammt aus der Schweiz.

Perlhuhn, Spezialgeflügel, Ente, Entenleber und Kaninchen beziehen wir aus Frankreich.

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.

Bison

Unser Bisonfleisch kommt aus den USA (Zucht)

Lamm

Unser Lamm beziehen wir aus Australien

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. Ausgewählte Spezialitäten beziehen wir von der Familien-Käserei Jumi.

Ravioli

Unsere Ravioli und frische Pasta beziehen wir aus der «Safra» Genuss- Manufaktur hier in Luzern.

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.

Brot

Feine Backwaren wie Brötchen, Gipfeli und Brote beziehen wir täglich ofenfrisch von der Bäckerei Heini Luzern sowie bei der Kreuzbäckerei aus Stans.

Allergien / Unverträglichkeiten

Unser Serviceteam berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien. Gerne kochen wir für Sie auch Gluten- und Laktosefrei.

