

Spring menu *Menu de printemps*

Briefly fried tuna filet
with cucumber-mango-salsa, wasabi-mayonnaise and pickled ginger
Filet de thon brièvement frit
avec salsa au concombre et à la mangue, mayonnaise au wasabi et gingembre mariné

Pea soup with bacon croutons,
spring onions, crème fraîche and parsley
Soupe de pois avec croûtons au bacon,
oignons de printemps, crème fraîche et persil

Lamb with a savoury bread crust,
port wine jus, mascarpone risotto and green asparagus wrapped in bacon
Agneau avec une croûte de pain piquante,
jus de porto, risotto au mascarpone et asperges vertes enveloppées de bacon

Crème brûlée espuma
with rhubarb sorbet and orange tart
Crème brûlée espuma
avec sorbet à la rhubarbe et tarte à l'orange

Spring menu CHF 105.00
Spring menu without soup CHF 95.00

Salad variations / Variations de salades

<p>Spring salad Mixed leaf salad with quinoa, green asparagus, dried cranberries, carrots, radishes, edamame, mint and a lemon and wild garlic vinaigrette <i>Salade de printemps</i> <i>Salades vertes mélangées avec quinoa, asperges vertes, cranberries séchées, carottes, radis, edamame, menthe et une vinaigrette au citron et à l'ail des ours</i></p>	<p>21.00</p>
<p>Mixed salad <i>Salade mixte</i></p>	<p>11.00 16.00</p>
<p>Green salad <i>Salade verte</i></p>	<p>11.00 15.00</p>
<p>Duo of grilled and deep-fried asparagus with light wild garlic mayonnaise and herb salad <i>Duo d'asperges grillées et frites</i> <i>avec une mayonnaise légère à l'ail des ours et une salade d'herbes aromatiques</i></p>	<p>28.00</p>
<p>Caesar salad with fried mushrooms lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade César aux champignons frits</i> <i>laitue, parmesan, croûtons et oeuf</i></p>	<p>19.00 29.00</p>
<p>Caesar salad with bacon and grilled chicken breast lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade César au bacon, poitrine de poulet grillée</i> <i>laitue, parmesan, croûtons et œuf</i></p>	<p>22.00 35.00</p>
<p>Briefly fried tuna filet with cucumber-mango-salsa, wasabi-mayonnaise and pickled ginger <i>Filets de thon brièvement frits</i> <i>avec salsa de concombre-mangue, mayonnaise au wasabi et gingembre mariné</i></p>	<p>32.00</p>

Soup / Soupe

<p>White asparagus cream soup with asparagus strips and herb oil <i>Soupe à la crème d'asperges blanches</i> <i>avec lamelles d'asperges et huile aux herbes</i></p>	<p>16.00</p>
<p>Pea soup with bacon croutons, spring onions and crème fraîche <i>Soupe de pois avec croûtons au lard,</i> <i>oignons de printemps et crème fraîche</i></p>	<p>15.00</p>

Big City Snacks / *Snacks des grandes villes*

Clubsandwich with swiss chicken, egg and bacon served with local French fries <i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse, œuf, bacon et des frites locales</i> served on two plates / <i>servi sur deux assiettes</i>	39.00 +5.00
Vegetarian club sandwich with Mediterranean vegetables, avocado, egg and local French fries <i>Club-sandwich végétarien avec légumes méditerranéens, avocat, œuf et frites locales</i>	38.00
Swiss beef burger in a brioche bun with kernels truffle mayo, mountain cheese, cole slaw, arugula, balsamic onions and fries <i>Burger de bœuf suisse, petit brioche avec des grains Mayonnaise aux truffes, fromage de montagne, cole slaw, roquette, oignons balsamiques et pommes frites</i> with bacon / <i>avec lard</i>	42.00 +3.00
Lobster Roll & French fries milk bun filled with marinated lobster Mango chutney, baby lettuce, crispy onions and tarragon mayonnaise <i>Rouleau de homard & Pommes frites petits pains au lait fourrés au homard mariné, Chutney de mangue, petite laitue, oignons croustillants, mayonnaise à l'estragon</i>	41.00

Tartar as far as the eye can see / *Le tartare à perte de vue*

The classic – Beef tartare with egg yolk, homemade herb mayonnaise, herb salad, foam of Entlebucher mountain cheese and garnishes <i>Tartare de bœuf avec jaune d'œuf, mayonnaise aux herbes maison, salade d'herbes, mousse de fromage de montagne de l'Entlebucher et garnitures</i>	32.00 42.00
The noble – Veal tartare with fresh truffle, sour cream, porcini mushrooms, burrata and balsamic vinegar <i>Tartare de veau avec truffe fraîche, crème aigre, cèpes, burrata et vinaigre balsamique</i>	36.00 46.00
The seductive – Bison tartare with crispy thyme sablés, Sbrinz cream, brown butter and herb salad <i>Tartare de bison aux sablés croustillants au thym, crème sbrinz, Beurre noisette et salade d'herbes</i>	38.00 48.00
The fruity – Scottish salmon tartare with mango, yuzu, curry cashews and pickled cucumber <i>Tartare de saumon écossais à la mangue, yuzu, curry de noix de cajou et concombre mariné</i>	32.00 42.00
The light one - White asparagus tartare with wild garlic cream cheese, fresh morel salad, pea cream and dried tomatoes <i>Tartare d'asperges blanches avec fromage frais à l'ail sauvage, salade de morilles fraîches, crème de petits pois et tomates séchées</i>	29.00 39.00

The surprising one – A new creation every week 25.00 35.00
 ask our service team about the current creation

Le plus surprenant – une nouvelle création chaque semaine
demandez à notre équipe de service sur la création actuelle

Chef's signature tatar – Honor where honor is due! 89.00
 wagyu beef tartare prepared freshly at the table
Tartare de bœuf Wagyu fraîchement préparé à table

Too many choices? – We'll make the decision easier!

Three kinds of tartar (approx. 90g) / Trois types de tartare 34.00
 with beef, salmon and asparagus tartar
avec tartare de bœuf, saumon et d'asperges blanches

Five kinds of tartar (approx. 150g) / Cinq sortes de tartare 49.00
 with beef, veal, bison, salmon and asparagus tartar
avec tartare de bœuf, veau, bison, saumon et d'asperges

As a side dish we serve homemade focaccia or toast
En accompagnement, nous servons de la focaccia ou du pain grillé maison

We are happy to refine your tartare with whisky, cognac, sake or truffle oil +6.00
Tatar au whisky, cognac, saké ou huile de truffe

with local french fries / avec Frites locales +6.50

Asparagus season / La saison des asperges

Portion of fresh white asparagus 32.00 42.00
 with parsley potatoes and Hollandaise sauce
Portion d'asperges blanches fraîches
avec pommes de terre persillées et sauce Hollandaise

add Swiss smoked ham / ajouter du jambon fumé suisse + 6.00

Fried prawns with wild garlic spaghetti, 38.00 45.00
 peperoncini, tomatoes, rucola and roasted garlic
Crevettes sautées avec spaghettis à l'ail des ours,
piments, tomates, roquette et ail grillé

Lamb with a savoury bread crust, 52.00
 port wine jus, mascarpone risotto and green asparagus wrapped in bacon
Agneau avec une croûte de pain piquante,
jus au porto, risotto au mascarpone et asperges vertes enrobées de lardons

Swiss beef filet tips with teriyaki sauce, jasmine rice, 48.00
 sautéed green asparagus strips, sesame seeds, coriander, spring onions, roasted cashews
Pointes de filet de bœuf suisse avec sauce teriyaki avec riz au jasmin,
asperges vertes sautées, sésame, coriandre, oignons de printemps, noix de cajou grillées

Muotathal veal cordon bleu with hay flower smoked ham, 56.00
 Savognin mountain cheese, white asparagus and French fries
*Cordon-bleu de veau du Muotathal avec jambon cru à la fleur de foin,
 fromage de montagne de Savognin, asperges blanches et pommes frites*

Our classics and seasonal hits / Nos classiques et succès de saison

Traditional «Wienerschnitzel» 38.00 48.00
 with local french Fries or salad
*Traditionnel «Wiener Schnitzel»
 avec frites locales ou salade*

Beef entrecôte from pasture-raised cattle with wild garlic butter, 52.00
 roast potatoes, asparagus, rucola, parmesan and flambéed Calvados morels
*Entrecôte de bœuf de pâturage avec beurre à l'ail des ours,
 pommes de terre sautées, asperges, roquette, parmesan, et morilles de calvados flambées*

Homemade fish crisps 49.00
 «Piligrims» perch fillets from Ringgenberg with tartar sauce, herb potatoes and vegetables
*Croustillant de poisson fait maison
 «Piligrims» filets de perche du Ringgenberg, sauce tartare, pommes de terre et légumes*

Valais Alpine zander from the Susten region with sepia tagliatelle, 49.00
 white wine foam sauce, spinach pesto, clams, herb oil and pea cress
*Sandre des Alpes valaisannes de la région du Susten avec tagliatelles à la sépia,
 Sauce au vin blanc, pesto d'épinards, palourdes, huile aux herbes et cresson de pois*



Ratatouille ravioli from the «Safra» manufactory in Lucerne 31.00 41.00
 with slightly spicy tomato foam, aubergine caviar, courgettes and grilled peppers
*Raviolis à la ratatouille de la manufacture «Safra» de Lucerne
 avec mousse de tomates piquante, caviar d'aubergines, courgettes et poivrons grillés*

Châteaubriand from beef fillet (min. 2 persons) per person 79.00
 with Béarnaise sauce and vegetables
*Châteaubriand de filet de bœuf
 Sauce béarnaise et légumes*

Served in two courses / servi en deux plats

Choose your side dishes / Choisissez vos accompagnements:

Potato gratin, French fries, fried potatoes, risotto, jasmine rice, spaghetti

Gratin de pommes de terre, frites, pommes de terre sautées, risotto, riz au jasmin, spaghetti

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

Sweet delicacies / Nos desserts

<p>Crème Brûlée Espuma with homemade rhubarb sorbet and orange tart <i>avec sorbet à la rhubarbe maison et tarte à l'orange</i></p>	19.00
<p>Pavlova with fresh strawberries, Passion fruit and matcha ice cream <i>Pavlova aux fraises fraîches,</i> <i>Fruit de la passion et glace au matcha</i></p>	19.00
<p>White and dark chocolate mousse with fruit coulis <i>Duo de mousses au chocolat blanc et noir</i> <i>avec coulis de fruits</i></p>	18.00
<p>Fresh fruit salad <i>Macédoine de fruits</i></p>	14.00
<p>Fresh fruit salad with vanilla ice-cream <i>Macédoine de fruits, glace à la vanille</i></p>	19.00
<p>Homemade ice-coffee with Cherry liqueur and whipped cream <i>Café glacé avec liqueur de cerise suisse et crème chantilly</i></p>	10.00 15.00
<p>Cafe Surprise Espresso or coffee with small, sweet accompaniment <i>Café Surprise</i> <i>Espresso ou café avec un petit accompagnement doux</i></p>	10.00

Cheese / Fromage

<p>Cheese selection from the Jumi cheese dairy Home made bread with dried fruits <i>Assortiment de fromages de la fromagerie Jumi</i> <i>avec pain aux fruits séchés</i></p>	18.00 23.00
--	-------------

Wine by the glass

Sparkling wine	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

White wine

Switzerland

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

France

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

Italy

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

Austria

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

Rosé wine

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

Red wine

Switzerland

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

Italy

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

France

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

Spain

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

Collaboration with the La Capriola Foundation

The Hotel Schweizerhof Lucerne offers young people with a need for support the opportunity to become qualified professionals. We promote the strengths of these learners, work specifically on their weaknesses and prepare them individually for social integration. Perhaps you will be served by a trainee of the La Capriola foundation. Thank you for your understanding and enjoy your meal.

Where Lucerne eats the most beautiful, freshness and quality are guaranteed.

Where our fresh products come from:

Fish and seafood

Smoked Salmon: Aquaculture, Scotland

Anchovies: Aquaculture, Spain

Perch: Aquaculture, Avangard AquaKultur AG «PILIGRIMS», Ringgenberg, Switzerland

Whitefish: Wild caught, Sabina Hofer Fishery, Meggen, Switzerland

Tuna: Wild caught, Pacific Ocean

Lobster: USA, Canada

Shrimps: Aquaculture, Vietnam, ASC certificate

Poultry / rabbit

Our chicken comes from Switzerland.

Guinea-fowl, duck liver, special poultry and rabbit are sourced from France.

Our supplier guarantees their careful processing.

Veal / pork / beef

We source beef, veal and pork exclusively from companies in Central Switzerland that have committed themselves to animal welfare. Our master butcher knows all producers personally

The butchery Felder from Schwyz provides us with boned beef from Central Switzerland.

Bison

Our bison meat comes from the USA.

Lamb

We source our lamb from Australia

Eggs / cheese

Eggs from Dietschiberg above the city of Lucerne from the chicken mobile of the Schryber family.

In the chicken mobile the chickens live in a species-appropriate attitude.

For our desserts and pasta we use pasteurized egg products.

Our goat, mountain and Alpine cheeses are all sourced from the Bergkäserei Doppleschwand, in the middle of the UNESCO Biosphere Entlebuch. We get selected specialties from the family cheese dairy Jumi.

Ravioli

We get our ravioli and fresh pasta from the "Safrá" gourmet factory here in Lucerne.

Vegetables / fruits

We obtain, seasonal fruits and vegetables from regional cultivation.

In addition, we source products from the European area as well as international delicacies.

Bread

Fine baked goods such as bread rolls, croissants and breads are freshly made every day from the bakery Heini Lucerne and from the Kreuzbäckerei from Stans

Allergens

Our service team can advise you on food allergies.

If desired, we also cook gluten and lactose free for you.

