

Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'œuvres

| | | |
|--|-------|-------|
| Farbenfroher gemischter Salat Mixed salad / <i>Salade mêlée</i> | 11.00 | 16.00 |
| Knackiger grüner Salat Green salad / <i>Salade verte</i> | 11.00 | 15.00 |
| Caesar Salat mit gebratenen Pilzen Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei Caesar salad with fried mushrooms, lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade César aux champignons frits, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i> | 19.00 | 29.00 |
| Caesar Salat mit Speck und grillierter Schweizer Pouletbrust Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei Caesar salad with bacon and grilled chicken breast, lettuce, parmesan chip, croutons and egg <i>Salade César au bacon, poitrine de poulet grillée, laitue, parmesan, croûtons et œuf</i> | 22.00 | 35.00 |
| Weisse Spargelcremesuppe mit Spargelstreifen und Kräuteröl White asparagus cream soup with asparagus strips and herb oil <i>Soupe à la crème d'asperges blanches avec lamelles d'asperges et huile aux herbes</i> | | 16.00 |
| Rigi Plättli Regionale Käse-, Wurst- und Trockenfleischspezialitäten (Schweinefleisch) Essiggemüse, Oliven und Schweizerhofbaguette Regional cheese, sausage and air dried meat specialties (Pork) pickled vegetables, olives and bread <i>Spécialités régionales de fromage, de charcuterie et de viande séchée (porc) légumes au vinaigre, olives et baguette Schweizerhof</i> | | 36.00 |
| Vegetarische Frühlingsrollen mit pikanter Sojasauce (10Stk) Vegetarian spring rolls with soy sauce <i>Rouleaux de printemps avec sauce soja</i> | | 27.00 |

Sandwiches

| | | |
|---|--|-------|
| Mit Käse oder Schinken oder Salami With ham or cheese or salami / <i>avec fromage ou jambon ou salami</i> | | 16.00 |
| Mit Schwyzer Landrauchschinken With smoked ham / <i>au jambon fumé</i> | | 20.00 |
| Mit Schottischem Rauchlachs With smoked salmon / <i>au saumon fumé</i> | | 20.00 |

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
**Beef tartare with egg yolk, homemade herb mayonnaise, herb salad,
 foam of Entlebucher mountain cheese and garnishes**
*Tartare de bœuf avec jaune d'œuf, mayonnaise aux herbes maison, salade d'herbes,
 Mousse de fromage de montagne de l'Entlebucher et garnitures*

Das Edle – Tatar vom Kalb 36.00 46.00

mit frischem Trüffel, Sauerrahm, Steinpilz, Burrata und Balsamico
**Veal Tartar, fresh truffle, sour cream, porcini mushrooms, burrata and balsamic
 vinegar**
Tartare de veau avec truffe fraîche, crème aigre, cèpes, burrata et vinaigre balsamique

Das Verführerische – Tatar vom Bison 38.00 48.00

mit knusprigem Thymian-Sablés, Entlebucher Sbrinzcreme,
 Brauner Butter und Kräutersalat
**Bison tartare
 with crispy thyme sablés, Sbrinz cream, brown butter and herb salad**
*Tartare de bison aux sablés croustillants au thym, crème sbrinz,
 Beurre noisette et salade d'herbes*

Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs 32.00 42.00

mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke
Scottish salmon tartare with mango, yuzu, curry cashews and pickled cucumber
Tartare de saumon écossais à la mangue, yuzu, curry de noix de cajou et concombre

Das Leichte – Tatar von weissen Spargeln 29.00 39.00

mit Bärlauch- Frischkäse, frischem Morchel-Salat, Erbsencreme und getrockneten Tomaten
**White asparagus tartare with wild garlic cream cheese, fresh morel salad,
 pea cream and dried tomatoes**
*Tartare d'asperges blanches avec fromage frais à l'ail sauvage, salade de morilles fraîches,
 crème de petits pois et tomates séchées*

Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation 25.00 35.00

Fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation
a new creation every week, ask our service team about the current creation
*une nouvelle création chaque semaine, demandez à notre équipe de service la création
 actuelle*

Als Beilagen servieren wir Ihnen hausgemachte Focaccia oder knuspriges Toastbrot
As a side dish we serve homemade focaccia or toast

Gerne veredeln wir Ihr Tatar...

We are happy to refine your tartare...

mit Whisky, Cognac, Sake oder Trüffelöl / **with whisky, cognac, sake or truffle oil** +6.00

mit Zentralschweizer Pommes Frites / **with local french fries**
avec des Frites locales

+6.50

Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!

| | |
|---|-------|
| Dreierlei Tatar (ca. 90g) | 34.00 |
| <i>mit Rind-, Lachs- und Spargeltatar</i> | |
| Three kinds of tartar (approx. 90g) with beef, salmon and asparagus tartare | |
| Fünferlei Tatar (ca. 150g) | 49.00 |
| <i>mit Rind-, Kalb-, Bison-, Lachs- und Spargeltatar</i> | |
| Five kinds of tartar (approx. 150g) | |
| with beef, veal, bison, salmon and asparagus tartare | |

Frühlingszeit – Spargelzeit

| | | |
|--|-------|--------|
| Portion frische weisse Spargeln | 32.00 | 42.00 |
| <i>mit Petersilien- Kartoffeln, Sauce Hollandaise und Schweizer Rohschinken</i> | | |
| Portion of fresh white asparagus with parsley potatoes and Hollandaise sauce | | |
| <i>Portion d'asperges blanches fraîches avec pommes de terre persillées et sauce Hollandaise</i> | | |
| <i>mit Schweizer Rohschinken / with Swiss smoked ham / avec jambon fumé suisse</i> | | + 6.00 |
| Gebratene Krevetten mit Bärlauch-Spaghetti, | 38.00 | 45.00 |
| <i>Peperoncini, Tomaten, Rucola und geröstetem Knoblauch</i> | | |
| Fried prawns with wild garlic spaghetti, peperoncini, tomatoes, rucola and roast garlic | | |
| <i>Crevettes sautées avec spaghetti à l'ail des ours, piments, tomates, roquette et ail grillé</i> | | |
| Rosa gebratener Lammrücken mit pikanter Brotkruste, | | 52.00 |
| <i>Portweinjus, Mascarponeisotto und grünen Spargeln im Speckmantel</i> | | |
| Lamb with a savoury bread crust, port wine jus, | | |
| mascarpone risotto and green asparagus wrapped in bacon | | |
| <i>Agneau avec une croûte de pain piquante,</i> | | |
| <i>jus au porto, risotto au mascarpone et asperges vertes enrobées de lardons</i> | | |
| Filetspitzen vom Schweizer Rind mit Teriyakisauce, | | 48.00 |
| <i>sautierten grünen Spargelstreifen, Sesam, Koriander,</i> | | |
| <i>Frühlinszwiebeln, geröstete Cashew Nüsse und Jasminreis</i> | | |
| Swiss beef filet tips with teriyaki sauce, sautéed green asparagus strips, | | |
| sesame seeds, coriander, spring onions, roasted cashew nuts and jasmine rice | | |
| <i>Pointes de filet de bœuf suisse avec sauce teriyaki, asperges vertes sautées, sésame,</i> | | |
| <i>coriandre, oignons de printemps, noix de cajou grillées et riz au jasmin</i> | | |
| Muotathaler Kalbs-Cordon-Bleu mit Heublumenrohschinken | | 56.00 |
| <i>Savogniner- Bergkäse, weisse Spargeln und Pommes Frites</i> | | |
| Muotathal veal cordon bleu with hay flower smoked ham, | | |
| Savognin mountain cheese, white asparagus and French fries | | |
| <i>Cordon-bleu de veau du Muotathal avec jambon cru à la fleur de foin,</i> | | |
| <i>fromage de montagne de Savognin, asperges blanches et pommes frites</i> | | |

Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

| | |
|--|------------------|
| <p>Hausgemachte Fischknusperli Knusprige «Piligrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tatarsauce, Petersilienkartoffeln und Marktgemüse auch als Fitnessteller erhältlich Homemade fish crisps Crispy «Piligrims» perch fillets from Ringgenberg with tartar sauce, herb potatoes and vegetables <i>Croustillant de poisson fait maison</i> <i>Filets de perche croustillants des «Piligrims» du Ringgenberg, sauce tartare,</i> <i>Pommes de terre aux persil et légumes</i></p> | 49.00 |
| <p>Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb mit Zentralschweizer Pommes Frites auch als Fitnessteller erhältlich Traditional «Wienerschnitzel» with local French fries or salad <i>Escalope de veau Viennoise avec frites locales ou salade</i></p> | 38.00 48.00 |
| <p>Burger vom Schweizer Rind Serviert im lauwarmen Brioche-Brötchen mit Kernen, Hausgemachte Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Coleslaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Zentralschweizer Pommes Frites Swiss beef burger in a brioche bun with kernels, Truffle mayo, mountain cheese, coleslaw, rucola, balsamic onions and with local French fries <i>Burger de bœuf suisse avec brioche avec des grains,</i> <i>Mayo à la truffe, fromage de montagne, salade de chou,</i> <i>roquette, oignons balsamiques et frites locales</i></p> | 42.00 |
| <p>mit Speck / with bacon / <i>au bacon</i></p> | 45.00 |
| <p>Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites Clubsandwich with swiss chicken, bacon, egg and served with local French fries <i>Clubsandwich avec poitrine de poulet suisse, bacon, œuf et frites locales</i></p> | 39.00 |
| <p>Vegetarisches Clubsandwich mit mediterranem Gemüse, Avocado, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites Vegetarian club sandwich with Mediterranean vegetables, avocado, egg and with local French fries <i>Clubsandwich végétarien</i> <i>avec légumes méditerranéens, avec frites locales</i></p> | 38.00 |

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.

