

Sommer Menu

Tatar vom Hummer
grillierte Wassermelone, Yuzu, Olive und Crostini

Geeiste Gurkensuppe
mit gebeiztem Lachs und Crème Fraîche

Surf & Turf
Schwyzer Rindsfilet und Hummermedaillons,
mit Sauce Choron und einer Maisvariation

Luzerner Biersuppe
mit Himbeeren, Mandeln, Vanille und Himbeersorbet

Komplettes Menu CHF 110.00
Menu ohne Suppe CHF 96.00

Salatvariationen

Sommersalat Beeren- und Pfirsichsalat mit Zitronenmayonnaise, Cashewnüsse, Portulak und Zitronen-Honig-Dressing		19.00
Farbenfroher gemischter Salat	11.00	16.00
Knackiger grüner Salat	11.00	15.00
Cherry-Tomaten mit Burrata, Basilikum und Zitrus-Perlen		19.00
Caesar Salat mit gebratenen Pilzen Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei	19.00	29.00
Caesar Salat mit Speck und grillierter Schweizer Pouletbrust Lattich, Parmesan Chip, Croutons und Ei	22.00	35.00

Suppe

Geeiste Gurkensuppe mit gebeiztem Lachs und Crème Fraîche		16.00
Hummerbisque		18.00

Big City Snacks

Clubsandwich mit grillierter Schweizer Pouletbrust, Speck, Ei und Pommes Frites		40.00
Vegetarisches Clubsandwich mit mediterranem Gemüse, Avocado, Ei und Pommes Frites		38.00
Burger vom Schweizer Rind serviert im lauwarmen Brioche-Brötchen mit Kernen, hausgemachte Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Coleslaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Pommes Frites mit Speck		42.00 + 3.00

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		
Das Edle – Tatar vom Kalb	36.00	46.00
mit frischem Trüffel, Sauerrahm, Steinpilz, Burrata und Balsamico		
Das Begehrte – Tatar vom Hummer	36.00	46.00
grillierte Wassermelone, Yuzu, Olive und Crostini		
Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs	32.00	42.00
mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke		
Das Leichte – Tatar vom grillierten Rotkabis	29.00	39.00
mit Apfel, Buttermilch Espuma, geröstete Nüsse, Brunnenkresse-Buttermilch-Sud und Sauerklee		
Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation	25.00	35.00
fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation		
Chef's 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 Rotkabistatar</i>	
Fünferlei Tatar (ca. 150g)	47.00
<i>mit Rind-, Kalb-, Lachs-, Hummer- und Rotkabistatar</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 +6.50

Hunger auf Hummer?

Lobster Roll & Pommes Frites	41.00
Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer, Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln, Estragon-Mayonnaise	
Surf & Turf	69.00
Schwyzer Rindsfilet und Hummermedaillons mit Sauce Choron und einer Maisvariation	
Hummer Risotto	39.00 49.00
konfierter Hummer mit Kefir-Limettenrisotto und Pak Choi	
Hummer «Thermidor»	47.00 59.00
mit Trüffel-Hollandaise überbackener Hummer Kräuterbaguette und knackiges Gemüse	

Unsere Klassiker und saisonale Hits

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb	38.00 48.00
mit Pommes Frites auch als Fitnesssteller erhältlich	
Tagliata vom Schwyzer Rinds Entrecôte aus dem Big Green Egg	56.00
Rucola Salat, Ofengemüse, Parmesan und alter Aceto Balsamico	
Hausgemachte Fischknusperli	49.00
knusprige «Pilgrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tatarsauce, Kräuterkartoffeln und sommerliches Gemüse auch als Fitnesssteller erhältlich	
Grillierter Schweizer Alpenzander	49.00
mit Grapefruit Hollandaise, Safran Risotto und Spinatsalat	
Zitronen-Ravioli mit Pesto	42.00
Ziegenkäse, Brunnenkresse und Peperonata	
Châteaubriand vom Schwyzer Rindsfilet	pro Person 79.00
mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse (serviert ab 2 Personen)	

Wählen Sie ihre Beilage:
 Kartoffelgratin, Risotto, Pommes Frites, Tagliatelle, Kräuterkartoffeln

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

Dessert

Brombeere Mousse 18.00
mit Litschisorbet und Kokos

Luzerner Biersuppe 19.00
mit Himbeeren, Mandeln, Vanille und Himbeersorbet

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 Perrier Jouët Grand brut	18.00	110.00

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	2023	9.50	61.00
--------------------------------------	------	------	-------

Österreich

Grüner Veltliner Vinum Optimum Weingut Rabl, Kamptal DAC Reserve	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

Palmeri Blu Breitschmid-Heiniger, IGT Sicilia	2012	13.00	83.00
--	------	-------	-------

Frankreich

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

Spanien

Apóstata Tinto Old Vine Tempranillo VdM Península Vinicultores	2019	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

Krevetten: Aquakultur, ASC Zertifikat, Vietnam

Rauchlachs: Aquakultur, Schottland

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Lachs: Aquakultur Label Rouge, Schottland

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

Zander: Aquakultur, Gotthard-Zander by Basis 57, Schweiz

Hummer: Wildfang, 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.

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.

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 aus den Bäckereien Heini und Wey Beck Luzern sowie beim Beck Barmettler aus Stans.



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