

Herbstmenü

Karamellierter Dallenwiler Geisschäs
mit Portweifeigen und Trockenfleisch vom Reh

Ochsenschwanzessenz
mit Ochsenschwanztortellini, Gemüseperlen und altem Sherry

Hirschentrecôte
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni,
Weissweinafel und Rotweibirne und Wacholderjus

Luzerner Lebkuchentörtchen
mit Sanddornsorbet

Komplettes Menü CHF 99.00
Menü ohne Suppe CHF 89.00

Salatvariationen

Herbstsalat mit Apfelwürfel, gehacktem Ei, Croutons, Baumnüsse, Weintrauben und Marronidressing		21.00
Farbenfroher gemischter Salat	11.00	16.00
Knackiger grüner Salat	11.00	15.00
Karamellierter Dallenwiler Geisschäs mit Portweifeigen und Trockenfleisch vom Reh		24.00
Caesar Salat mit gebratenen Pilzen aus Wauwil Lattich, Parmesan-Chip, Croutons und Ei	19.00	29.00
Caesar Salat mit Speck und grillierter Pouletbrust Lattich, Parmesan-Chip, Croutons und Ei	22.00	35.00

Suppe

Waldpilzcremesuppe mit dunklem Malzbrot und Champignonkaviar		16.00
Ochsenschwanzessenz mit Ochsenschwanztortellini, Gemüseperlen und altem Sherry		18.00

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 Serviert im lauwarmen Brioche-Brötchen mit Kernen, Hausgemachte Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Coleslaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Zentralschweizer Pommes Frites mit Speck		42.00 + 3.00
Lobster Roll & Zentralschweizer Pommes Frites Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer, Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln, Estragon-Mayonnaise		41.00

Tatar soweit das Auge reicht

Das Klassische – Tatar vom Rind mit Eigelb, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat, Schnee vom urchigen Entlebucher Bergheumilch-Käse und Garnituren	32.00	42.00
Das Edle – Tatar vom Kalb mit frischem Trüffel, Sauerrahm, Steinpilz, Burrata und Balsamico	36.00	46.00
Das Wilde – Tatar vom Hirsch mit Sauce Cumberland Kumquat-Chutney, Nüsslisalat und Marronidressing	36.00	46.00
Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke	32.00	42.00
Das Leichte – Tatar vom geschmorten Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Dallenwiler Geisschäs, Randen und Ingwer	29.00	39.00
Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation Fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation	25.00	35.00
Chefs Signature Tatar – Ehre wem Ehre gebührt! Frisch am Tisch zubereitetes Tatar vom Wagyu Beef vom Zuchtbetrieb «Chrummbaum» aus Hellbühl/LU		89.00

Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!

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

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

Wild

Rehrücken ab zwei Personen mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Weissweinaepfel, Rotweinbirne, Cognac-Rahmsauce und Wacholderjus	pro Person	62.00
Hirschentrecôte mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Weissweinaepfel und Rotweinbirne und Wacholderjus		54.00
Rehragout mit Spätzli, Perlzwiebeln, Speck, Weintrauben, Rotkraut und Marroni		45.00
Bisonfilet mit Kürbispüree, Flower Sprouts, Kräuterseitlingen und Portweinjus		63.00
Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Weissweinaepfel und Rotweinbirne		39.00

Unsere Klassiker und saisonale Hits

Wiener Schnitzel vom Moutathaler Kalb mit Pommes Frites aus der Zentralschweiz Auch als Fitnessteller erhältlich	38.00	48.00
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Pfefferrahmsauce aus dem Valle Maggia, Serviettenknödel und saisonales Marktgemüse		56.00
Hausgemachte Fischknusperli Knusprige «Pilgrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tatarsauce, Petersilienkartoffeln und herbstliches Gemüse Auch als Fitnessteller erhältlich		49.00
Gotthard-Alpenzander mit Champagnerkraut, sautierte Johannisbeercroutons und Pommery-Senfsauce		49.00
Kürbis-Pecorino-Ravioli mit Kürbispüree, Kräuterseitlingen und Weissweinschaumsauce	28.00	38.00
Châteaubriand vom Schwyzer Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse (serviert ab 2 Personen)	pro Person	79.00

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Zentralschweizer Pommes Frites, Tagliatelle, Bratkartoffeln, Spätzli

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

Dessert

Marroni-Crème-Brûlée 18.00
mit Kürbissorbet und Orange

Luzerner Lebkuchentörtchen 19.00
mit Sanddornsorbet

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 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

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

Raumlachs: Aquakultur, Schottland

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Hummer: USA, Kanada

Lachs: Aquakultur Label Rouge, Schottland

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

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

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.

Wild / Bison

Unser Wildfleisch beziehen wir aus Österreich, Deutschland und der Schweiz.

Das Bisonfleisch kommt aus den USA

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.