

Vorspeisen & Snacks / Starters / Hors-d'oeuvres

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
Waldpilzcremesuppe mit dunklem Malzbrot und Champignonkaviar Wild mushroom cream soup with dark malt bread and mushroom caviar <i>Soupe de la crème de champignons avec pain de malt foncé et caviar de champignons</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		
<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>		
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		
<i>Tartare de veau avec truffe fraîche, crème aigre, cèpes, burrata et vinaigre balsamique</i>		
Das Wilde – Tatar vom Hirsch mit Sauce Cumberland	36.00	46.00
Kumquat-Chutney, Nüsslisalat und Marronidressing		
Deer tartare with Cumberland sauce		
Kumquat chutney, lamb's lettuce and chestnut dressing		
<i>Tartare de cerf avec sauce Cumberland</i>		
<i>Chutney de kumquat, salade de rampon et vinaigrette aux marrons</i>		
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		
<i>Tartare de saumon écossais à la mangue, yuzu, curry de noix de cajou et concombre</i>		
Das Leichte – Tatar vom geschmorten Hokkaidokürbis	29.00	39.00
mit gerösteten Kürbiskernen, Dallenwiler Geisschäs, Randen und Ingwer		
Stewed Hokkaido pumpkin tartare		
with roasted pumpkin seeds, Dallenwil goat's cheese, beetroot and ginger		
<i>Tartare de courge d'Hokkaido braisée</i>		
<i>avec des graines de courge grillées, du fromage de chèvre de Dallenwil, de la betterave rouge et du gingembre</i>		
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		
<i>une nouvelle création chaque semaine, demandez à notre équipe de service la création actuelle</i>		

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

Wild

Hirschentrecôte mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Weissweinaffel und Rotweinbirne und Wacholderjus Stag entrecôte with spaetzli, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, white wine apple and red wine pear and juniper jus <i>Entrecôte de cerf avec spätzli, choux de Bruxelles, chou rouge, marrons,</i> <i>poire au vin blanc et jus de genièvre</i>	54.00
Rehragout mit Spätzli, Perlzwiebeln, Speck, Weintrauben, Rotkraut und Marroni Roe deer ragout with spaetzli, pearl onions, bacon, grapes, red cabbage and chestnuts <i>Ragoût de chevreuil</i> <i>avec spätzli, oignons perlés, lard, raisins et chou rouge</i>	45.00
Bisonfilet mit Kürbispüree, Flower Sprouts, Kräuterseitlingen und Portweinjus Bison fillet with pumpkin puree, flower sprouts, king oyster mushrooms and port wine jus <i>Filet de bison</i> <i>avec purée de potiron, germes de fleurs, pleurotes aux herbes et jus au porto</i>	63.00
Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Weissweinaffel und Rotweinbirne Vegetarian autumn plate with spaetzle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, white wine apple and red wine pear <i>Assiette végétarienne d'automne avec spaetzli, choux de Bruxelles, chou rouge, marrons,</i> <i>poire au vin blanc et poire au vin rouge</i>	39.00

Hauptgänge / Main courses / Plats principaux

<p>Hausgemachte Fischknusperli Knusprige «Piligrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tatarsauce, Kräuterkartoffeln und herbstliches Gemüse auch als Fitnesssteller erhältlich Homemade fish crisps Crispy «Piligrims» perch fillets from Ringgenberg with tartar sauce, herb potatoes and autumn 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 herbes et légumes d' automne</i></p>	<p>49.00</p>
<p>Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb mit Zentralschweizer Pommes Frites auch als Fitnesssteller erhältlich Traditional «Wienerschnitzel» with local French fries or salad <i>Escalope de veau Viennoise avec frites locales ou salade</i></p>	<p>38.00 48.00</p>
<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>	<p>42.00</p>
<p>mit Speck / with bacon / <i>au bacon</i></p>	<p>45.00</p>
<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>	<p>39.00</p>
<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>	<p>38.00</p>

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

Rauchlachs: Aquakultur, Schottland

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Hummer: USA, Kanada

Lachs: Aquakultur Label Rouge, Schottland

Gelbflossen Thunfisch: Wildfang, Vietnam, Ringwaden/Handleinen und Angelleinen

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

Hirsch: Österreich und Neuseeland

Reh: Polen, Schweiz und Österreich

Bison: 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.