

## Wintermenü

Geräucherte Entenbrust mit geschmortem Trevisano,  
Gebackenen Balsamico-Trauben und marinierten Orangenfilets

\*\*\*\*\*

Topinambur-Cremesuppe  
mit Trüffelravioli von der Bottega della Pasta Safra

\*\*\*\*\*

Duo vom Muotathaler Kalb  
Geschmortes Kalbsbäckchen und rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Pastinakenpüree und wilder Brokkoli

\*\*\*\*\*

Marroni-Schokoladencake mit Kaffeegel,  
Feigen und Balsamico

4-Gang-Genussmenu CHF 99.00  
3-Gang Genussmenu ohne Suppe CHF 89.00

## Salatvariationen

<b>Wintersalat</b> mit Apfelwürfeln, gehacktem Ei, Croutons, Baumnüsse, Weintrauben und Marronidressing		21.00
<b>Farbenfroher gemischter Salat</b>	11.00	16.00
<b>Knackiger grüner Salat</b>	11.00	15.00
<b>Geräucherte Entenbrust</b> mit geschmortem Trevisano, gebackenen Balsamico-Trauben und marinierten Orangenfilets		23.00
<b>Caesar Salat mit gebratenen Pilzen aus Wauwil</b> Lattich, Parmesan-Chip, Croutons und Ei	19.00	29.00
<b>Caesar Salat mit Speck und grillierter Pouletbrust</b> Lattich, Parmesan-Chip, Croutons und Ei	22.00	35.00

## Suppe

<b>Topinambur-Cremesuppe</b> mit Trüffelravioli von der Bottega della Pasta Safra		19.00
<b>Geflügelconsommé</b> Pistazienklösschen und Gemüsestreifen		17.00

## Big City Snacks

<b>Clubsandwich</b> mit grillierter Pouletbrust, Speck, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites		39.00
<b>Vegetarisches Clubsandwich</b> mit mediterranem Gemüse, Avocado, Ei und Zentralschweizer Pommes Frites		38.00
<b>Burger vom Schweizer Rind</b> Serviert im lauwarmen Brioche-Brötchen mit Kernen, Hausgemachte Trüffelmayonnaise, Bergkäse, Coleslaw, Rucola, Balsamico Zwiebeln und Zentralschweizer Pommes Frites mit Speck		42.00 + 3.00
<b>Lobster Roll &amp; Zentralschweizer Pommes Frites</b> Milchbrötli gefüllt mit mariniertem Hummer, Mango Chutney, Baby Lattich, knusprige Zwiebeln, Estragon-Mayonnaise		41.00

## Tatar soweit das Auge reicht

<b>Das Klassische – Tatar vom Rind</b> mit Eigelb, hausgemachte Kräuter-Mayonnaise, Kräutersalat, Schnee vom urchigen Entlebucher Bergheumilch-Käse und Garnituren	32.00	42.00
<b>Das Edle – Tatar vom Kalb</b> mit frischem Trüffel, Sauerrahm, Steinpilz, Burrata und Balsamico	36.00	46.00
<b>Das Verführerische – Tatar vom Bison</b> mit knusprigem Thymian-Sablés, Entlebucher Sbrinzcreme, Brauner Butter und Kräutersalat	38.00	48.00
<b>Das Fruchtige – Tatar vom schottischen Lachs</b> mit Mango, Yuzu, Curry-Cashewnüsse und gepickelte Gurke	32.00	42.00
<b>Das Leichte – Tatar vom geschmorten Hokkaidokürbis</b> mit gerösteten Kürbiskernen, roter Zwiebelsalat Randen und Ingwer	29.00	39.00
<b>Das Überraschende – Wöchentlich eine neue Kreation</b> Fragen Sie unser Service Team nach der aktuellen Kreation	25.00	35.00
<b>Chefs Signature Tatar – Ehre wem Ehre gebührt!</b> Frisch am Tisch zubereitetes Tatar vom Wagyu Beef vom Zuchtbetrieb «Chrummbaum» aus Hellbüh/LU		89.00

<b>Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!</b>		
--	--	--

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

## Aus dem Schmortopf

<b>Ossobucco alla Gremolata</b> mit Farina Bramata Polenta aus dem Tessin und buntem Rübligemüse	49.00
<b>Coq au Vin</b> Geschmorte Schalotten, Champignons, Risoleekartoffeln und Speckwürfel	39.00
<b>Gesottener Tafelspitz vom Schwyzer Weiderind</b> Bouillongemüse, Salzkartoffeln und frischer Meerrettich	48.00
<b>Duo vom Muotathaler Kalb</b> Geschmortes Kalbsbäckchen und rosa gebratenes Kalbsfilet mit Pastinakenpüree und wilder Brokkoli	58.00

## Unsere Klassiker und saisonale Hits

<b>Wiener Schnitzel vom Moutathaler Kalb</b> mit Pommes Frites aus der Zentralschweiz Auch als Fitnessteller erhältlich	38.00	48.00
<b>Rosa gebratenes Kalbssteak</b> mit Pfefferrahmsauce aus dem Valle Maggia, Serviettenknödel und saisonales Marktgemüse		56.00
<b>Hausgemachte Fischknusperli</b> Knusprige «Piligrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tatarsauce, Petersilienkartoffeln und Marktgemüse Auch als Fitnessteller erhältlich		49.00
<b>Felchen aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Sabina Hofer</b> Fregola Sarda, geschmorten Babyartischocken und Krustentierschaum		49.00
 <b>Blumenkohl-Ravioli</b> mit Piemonteser Haselnüssen, Petersilien-Pesto, geröstete Blumenkohlröschen und Zitronenöl	28.00	38.00
<b>Châteaubriand vom Schwyzer Rindsfilet</b> mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse (serviert ab 2 Personen)	pro Person	79.00

Wählen Sie ihre Beilage:  
 Kartoffelgratin, Zentralschweizer Pommes Frites, Tagliatelle, Bratkartoffeln

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

## Dessert

Marroni-Schokoladencake 21.00  
mit Kaffeegel, Feigen und Balsamico

Süsser Schneeball 19.00  
mit Tonkabohne und Mandarینگlace

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 Vicinocola "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	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 ein Gute.

## Wo Luzern am schönsten isst, ist Frische und Qualität garantiert.

Wo unsere Frischprodukte herkommen:

### **Fisch und Meeresfrüchte**

Raumlachs: Aquakultur, Schottland

Sardellen: Aquakultur, Spanien

Hummer: USA, Kanada

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

Felchen: Wildfang, Fischerei Sabina Hofer, Meggen, 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.

### **Bison**

Unser Bisonfleisch kommt aus den USA (Zucht)

### **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.

### **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.



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