

Menuvorschläge Bankett

Haben Sie Ihr Gericht oder Menü nicht gefunden?
Möchten Sie Ihre Speisen vegan zubereitet?
Gerne gehen wir auch auf individuelle Wünsche ein und bereiten Ihr Lieblingsgericht zu.

Signature Menu

Amuse Bouche
Kalbstatar mit Burrata, Buchenpilzen und Zitronenöl

Gebeizter Bremgartner Bachsaibling
mit Nussbuttercreme und Variation von der Gurke

Champagnerschaumsuppe mit Jakobsmuschel
und Blätterteiggebäck

Rindsfiletmedaillon à la Wellington mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelsoufflé, schwarzem Trüffel und wildem Brokkoli

Espresso-Tiramisu

Friandises

Menupreis komplett

CHF 118.00

Jahresmenu

Thunfisch-Lachs-Roulade im Reisblatt
mit Avocado-creme, Peperonitropfen, Gurke, Fingerlimes und Sojagel

Consomme von der weissen Tomate
mit Türffelsacchettini und Basilikumperlen

Rosa gebratenes Kalbsnierstück mit Honig-Senfmarinade,
Thymian-Kartoffelgaletten und sautierter Wirsing

Schokoladen-Birnenschnitte mit Baileyscreme und karamellisiertem Quinoa-Pop

Friandises

Menupreis komplett

CHF 104.00

Frühlingsmenu

Thunfisch Tataki mit Mango-Gurkensalsa,
Sesam, Koriander und leichter Wasabimayonnaise

oder

Gebackener Tofu mit Mango-Gurkensalsa,
Sesam, Koriander und Wasabimayonnaise

Weisse Spargelcremesuppe
mit Spargelstreifen

Gebratenes Filet vom Iberico Schwein
mit Bärlauchbutter, Petersilienwurzelmousseline
und gedünstetem Kohlrabi

oder

Gefüllte Zucchini mit Fregola Sarda,
Artischocken und Tomatenschaum

Rhabarbertartelette mit Meringue
und frischen Erdbeeren

Menupreis komplett

CHF 89.00

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Sommermenu

Vitello Tonnato à la Schweizerhof
Rosa gebratener Kalbsbraten mit Thunfischcreme

oder

Belugalinsensalat mit gepickelter Rande,
Feta und Himbeervinaigrette

Weisse Tomatensuppe
mit Basilikumperlen

Tagliata vom Rind mit Chimichurri,
Peperonata und gebratener Polentaschnitte

oder

Offener Raviolo mit grilliertem Babygemüse,
Ricottacreme und Tomatenpesto

Zitronenmousse mit frischen Waldbeeren
und Joghurtknusper

Menupreis komplett

CHF 89.00

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Herbstmenu

Carpaccio vom Butternusskürbis mit Hirschrohschinken,
Kürbiskernvinaigrette und Frischkäsepralinen

oder

Carpaccio vom Butternusskürbis
mit Kürbiskernvinaigrette und Frischkäsepralinen

Waldpilzcremesuppe
mit gerösteten Sauerteigwürfeln

Rosa gebratene Lammnierstück mit Rosmarinsauce,
Speck-Kartoffelgratin und grünem Bohnenragout

oder

Semmelknödelterrinen mit Käseespuma,
Bohnenragout und Nusscrumble

Schokoladen-Birnenschnitte
mit Karamellglace

Menupreis komplett

CHF 89.00

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Wintermenu

Geschmortes Urkarottentatar mit gebeizter Gelbschwanzmakrele,
Orangenfilets, und mariniertem Babyfenchel

oder

Miso Panna Cotta mit geschmortem Urkarottentatar,
Orangenfilets und mariniertem Babyfenchel

Pilzconsommé
mit Trüffel Saccottini

Kalbshackbraten mit Rotweinjus,
Kartoffel-Selleriestampf, Wurzelgemüse und Schalotten

oder

Blumenkohl nuggets mit Rauchmandelpesto,
Pastinakenmousseline und gebratenen Shiitake Pilzen

Mandarinen-Nougatcake
mit weisser Schokoladenglace

Menupreis komplett

CHF 89.00

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

Ihr Menu nach Mass

Vorspeisen

CHF

Blattsalate der Saison mit Croutons, Sprossen, Kernen und weissem Balsamicodressing 14.50

Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn persönlich: Aufpreis

Gehobeltem Bergkäse 8.00

Gebratene Pilze der Saison 8.00

Rauchlachsstreifen 9.00

Drei gebratene Riesenkrevetten mit Kräutern und Knoblauch 11.00

Kalbstatar mit Tête de Moine, Roggenmalzbrot 28.50
und gepickelte rote Zwiebeln und Kräuteröl

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Kräuterrahm 16.00

Suppe vom Saisonmenu 15.00

(Ausnahme Spargelsuppe CHF 18.50)

Fischgerichte

Darf es als Zwischen - oder Hauptgang Fisch sein? Gerne bereiten wir auch den für Sie abgestimmten Fisch zu.

Vegetarische/ *Vegane Gerichte

Saisonale Arancini auf Gemüseragout und mariniertem Rucola 36.00

*Edamame-Quinoabratlinge mit Stärkebeilagen vom Menu 34.00

*Okara Bällchen (glutenfrei)
mit Stärkebeilage vom Fleisch-Hauptgang 34.00

Fleischgerichte	CHF
Gebratene Maispouardenbrust	37.00
Kalbshacktätschli	39.00
Kalbspiccata mit gebratenen Champignons	47.00
Gebratenes Kalbssteak	54.00
Rindsgulasch	38.00
Zentralschweizer Roastbeef mit Sauce Béarnaise	53.00
Gebratenes Rindsfilet	58.00

Saucen nach Wahl:

Cognacrahmsauce, Rotweinjus, Pilzrahmsauce, Rosmarinsauce, Portweinsauce, Sauce Béarnaise

Gerne dürfen Sie je eine passende Stärke - und Gemüsebeilage selbst auswählen.

Stärkebeilagen:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Risotto mit Weisswein, Römische Gnocchi mit Thymian, Spätzli, Kartoffelpüree, Kartoffelsoufflé

Gemüsebeilagen:

Saisonales Mischgemüse

Desserts	CHF
Schokoladen-Passionsfruchtschnitte mit Joghurtglace	17.50
Bananen-Stracciatellaparfait mit Pistaziencrumble	14.50
Dessertvariation «Schweizerhof Luzern»	17.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten (Vegan)	16.50
Saisonales Tiramisù	16.50
Frühling: Rhabarber	
Sommer: Himbeer	
Herbst: Marroni	
Winter: Baileys	
Käseteller mit Trauben und Nüssen und hausgemachtes Früchtebrot	18.00
Dessertbuffet ab 30 Personen	39.00
Süsse und fruchtige Köstlichkeiten vom Buffet	
Spiegelplatte mit exotischen Früchten	
Gefüllte Windbeutel, Fruchtschnitte, Schwarzwälder Roulade, saisonaler Blechkuchen	
Tiramisù, Schokoladen - und Früchtemousse	
Crème Caramel, Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce	
Verschiedene Glace - und Sorbetsorten	
Gratin von Waldbeeren, Candybar	
Regionale und internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen, Birnenwegge und Früchtebrot	

Bitte beachten Sie, dass das Dessertbuffet nur für die volle Personenzahl bestellbar ist.