

Ihre Menuauswahl

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.

Menu

Wo Luzern Geschichte(n) schreibt

Stefan Raab empfiehlt. Mehr erfahren Sie im Zimmer 170.

Amuse Bouche
Rindstatar mit Alpkäse und Focaccia

Kaiser Wilhelm II (Zimmer 143) ass aus einem sieben Gang-Menu am 2. Mai 1893

Perlhuhnterrine mit Trüffel
Kopfsalat, Hausdressing

Was Champagner mit dem Besuch von Queen Elizabeth II sowie Gastkoch Peter Nöthel zu tun hat, erfahren Sie in der Deluxe Suite 50

Champagnerschaumsuppe

Warum es Alfred Escher nicht vergönnt war, an der Eröffnung der Gotthardbahn am 22. Mai 1882 im Hotel Schweizerhof Luzern diesen wunderbaren Hauptgang zu essen, erfahren Sie im Zimmer 187

Rindsfilet à la Gotthard
Kalbsklösschen, Champignons, Kräuter,
Kartoffel-Selleriepüree, Marktgemüse

Nellie Melba wohnte nicht nur im Zimmer 10, sondern sang 1894 auch gleich daneben auf der Salon 11-Terrasse. Was sie mit Pfirsich und Auguste Escoffier, einer Ikone der Kochkunst zu tun hat, erfahren Sie in Ihrer Zimmergeschichte

Pfirsich-Mascarpone Schnitte
mit Himbeerbisquit und frischen Himbeeren

Richard Wagner liebte das Kleingebäck, auch als krönenden Abschluss eines Menus.

Am 6. August 1859 vollendete er um 16.30 Uhr im Zimmer 7 «Tristan und Isolde»

Friandises

Menupreis komplett	CHF 115.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 104.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 96.00

Frühlingsmenu

Römerswiler Saiblingsfilet mit Wildblütensauce,
Spinatcrème, Frühlingslauchbrioche und Tomaten-Frischkäse



Weisse Spargelcrèmesuppe mit Kräuterrahm



Rindsfilet mit Morchelrahmsauce
Römische Griessnocken und Saisongemüse



Cheesecake mit Rhabarbergelée und Erdbeersorbet

Friandises

Menupreis komplett	CHF 119.50
Menupreis ohne Suppe	CHF 101.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 91.00

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Vegetarisches Frühlingsmenu

Geräucherter Tofu mit Wildblütensauce
Spinatcrème, Frühlingslauchbrioche und Tomaten-Frischkäse

Weisse Spargelcrèmesuppe mit Kräuterrahm

Mezzaluna verdura, grillierte Auberginen mit Gemüsefüllung und Morchelrahmsauce
Römische Griessnocken und Saisongemüse

Cheesecake mit Rhabarbergelée und Erdbeersorbet

Friandises

Menupreis komplett	CHF 87.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 68.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 65.50

Dieses Menu servieren wir von April bis Juni.

Sommermenu

Dreierlei von der Tomate
Gelbes Tomatenmousse, reife Ramati-Tomaten und Tomatenchutney
mit würzigem Burrata, Basilikumpesto und Mango

Melonenkaltschale mit Portwein

Kalbsnierstück mit Thymianjus
Kartoffel-Lauchgratin und Saisongemüse

Himbeerparfait mit Maracaibo-Mousse und Litschi

Friandises

Menupreis komplett	CHF 107.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 92.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 82.50

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Vegetarisches Sommermenu

Dreierlei von der Tomate
Gelbes Tomatenmousse, reife Ramati- Tomaten und Tomatenchutney
mit würzigem Burrata, Basilikumpesto und Mango

Melonenkaltschale mit Portwein

Geschmorter Seitan
Kartoffel-Lauchgratin und Saisongemüse

Himbeerparfait mit Maracaibo Mousse und Litschi

Friandises

Menupreis komplett	CHF 85.50
Menupreis ohne Suppe	CHF 70.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 61.00

Dieses Menu servieren wir von Juli bis September.

Herbstmenu

Hirschtrockenfleisch mit Variation vom Kürbis
Preiselbeerchutney und Marronibrotchip

Apfel-Selleriesuppe mit Kräuterrahm

Duo vom Kalb
Kalbsbacken und runder Mocken mit Dörripflaumenjus
Semmelknödelterrinen und Saisongemüse

Zwetschgenparfait mit weissem Schokoladenmousse und Tonkabohne

Friandises

Menupreis komplett	CHF 114.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 99.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 82.50

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Vegetarisches Herbstmenu

Variation vom Kürbis mit Preiselbeerchuntery
Nüsslisalat und Marronibrotchip

Apfel-Selleriesuppe mit Kräuterrahm

Semmelknödel mit Pilzragout
Saisongemüse, gehobeltem Hartkäse und Nusscrumble

Zwetschgenparfait mit weissem Schokoladenmousse und Tonkabohne
Friandises

Menupreis komplett	CHF 72.50
Menupreis ohne Suppe	CHF 69.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 63.00

Dieses Menu servieren wir im Oktober und November.

Wintermenu

Zweierlei vom Tatar
Pilztatar und Kalbstatar mit Kartoffel-Lauchcrème,
Crumble und Frischkäse

Petersilienwurzelsuppe mit Thymianrahm

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Pommes Duchesse und Saisongemüse

Karotten-Gewürzkuchen mit Caramel-Nussglace

Friandises

Menupreis komplett	CHF 110.00
Menupreis ohne Suppe	CHF 95.00
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 81.50

Dieses Menu servieren wir von Dezember bis März.

Vegetarisches Wintermenu

Zweierlei vom Tatar
Pilztatar und geräuchertes Sellerietatar mit Kartoffel-Lauchcrème
Crumble und Frischkäse

Petersilienwurzelsuppe mit Thymianrahm

Wirsingrouladen mit Spinat und Pinienkernen
Pommes Duchesse und Saisongemüse

Karotten-Gewürzkuchen mit Caramel-Nussglace

Friandises

Menupreis komplett	CHF 82.50
Menupreis ohne Suppe	CHF 67.50
Menupreis ohne Vorspeise	CHF 61.00

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 und gepickelte rote Zwiebeln und Kräuteröl	 28.50

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Kräuterrahm	16.00
Suppe vom Saisonmenu (Ausnahme Spargelsuppe CHF 18.50)	15.00

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
Kalbpiccata mit gebratenen Champignons	47.00
Gebrautes Kalbssteak	54.00
Rindsgulasch	38.00
Zentralschweizer Roastbeef mit Sauce Béarnaise	53.00
Gebrautes 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

Dessert	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.