

Sommer Menu

Tatar Trilogie
mit hausgemachter Focaccia

Pfirsichkalterschale
mit Joghurt und Mandeln

Tagliata vom Schwyzer Rindsfilet
Rucola Salat, Ofengemüse, Parmesan und alter Aceto Balsamico

Amalfi-Zitronenglace und Basilikum-Granité
mit Limoncello-Spritz-Espuma

Komplettes Menu CHF 98.00
Menu ohne Suppe CHF 86.00

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 Erfrischende – Tatar vom Gelbflossen Thunfisch mit Avocado, Sesam, Ingwer, Zitrus-Perlen und Tapioka Chip	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 grillierten Rotkabis mit Apfel, Buttermilch Espuma, geröstete Nüsse, Brunnenkresse-Buttermilch-Sud und Sauerklee	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 Hellbüh/LU		89.00

Zuviel Auswahl? – Wir erleichtern Ihnen die Entscheidung!		
Dreierlei Tatar (ca. 90g) <i>mit Rind-, Lachs- und Rotkabistatar</i>	34.00	
Fünferlei Tatar (ca. 150g) <i>mit Rind-, Kalb-, Lachs-, Thunfisch- und Rotkabistatar</i>	47.00	

Dreierlei Tatar (ca. 90g) <i>mit Rind-, Lachs- und Rotkabistatar</i>	34.00
Fünferlei Tatar (ca. 150g) <i>mit Rind-, Kalb-, Lachs-, Thunfisch- und Rotkabistatar</i>	47.00
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	+6.50

Bowls, Bowls, Bowls

Tuna Bowl Tataki vom Gelbflossenthunfisch mit Honig-Zitrus-Dressing, Couscous mit Mango, Avocado, Granatapfel und Curry-Cashews	39.00	45.00
Chicken Bowl Schweizer Pouletbrust mit Honig und Ras el-Hanout, Quinoa, Mango, Avocado, Curry-Cashews und Honig-Zitrus-Dressing	26.00	36.00
Vegan Bowl Grünes Curry, Erbsen, Ingwer, Pak Choi, Aubergine, Basmatireis und Naanbrot	29.00	39.00
Beef Bowl Gebratene Rindsfiletwürfel «Teriyaki» mit Glasnudeln, Frühlingszwiebeln, Broccoli, Shiitake, Sesam und Ingwer	39.00	45.00

Unsere Klassiker und saisonale Hits

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb mit Pommes Frites Auch als Fitnessteller erhältlich	38.00	48.00
Tagliata vom Schwyzer Rindsfilet Rucola Salat, Ofengemüse, Parmesan und alter Aceto Balsamico		56.00
Hausgemachte Fischknusperli Knusprige «Pilgrims» Eglifilets aus Ringgenberg mit Tatarsauce, Kräuterkartoffeln und sommerliches Gemüse Auch als Fitnessteller erhältlich		49.00
Grillierter Schweizer Alpenzander mit Grapefruit Hollandaise, Safran Risotto und Spinatsalat		49.00
Zitronen-Ravioli mit Pesto Ziegenkäse, Brunnenkresse und Peperonata		42.00
Châteaubriand vom Schwyzer Rindsfilet mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse (serviert ab 2 Personen)	pro Person	79.00

Wählen Sie ihre Beilage:
 Kartoffelgratin, Risotto, Pommes Frites, Basmatireis, Tagliatelle, Bratkartoffeln, Gnocchi

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

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

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.

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.