

Es wird herbstlich

Herbst Menu

Hausgeräucherte Fasanenbrust
Kürbis Variation, Nüsslisalat, Feigen-Zwetschgen Chutney
CHF 28.00

Steinpilz-Cremesuppe mit Speckschaum und Rosmarin Croutons
CHF 17.00

Duo vom Hirsch
Hirsch Entrecôte und geschmorter Holzen Damhirschpfeffer
Spätzli mit gerösteten Nüssen, herbstliches Gemüse
CHF 51.00 / CHF 39.00

Kürbis-Orangen Schnitte
mit Vanille und Marroni
CHF 14.50

Menu komplett CHF 95.00
3 Gänge (ohne Suppe) CHF 79.00
3 Gänge (ohne Vorspeise) CHF 69.00

Vegetarisches Menu

Saisonaler Blattsalat
Blaue Kartoffelchips, Portweifeigen, Gewürzbaumnüsse, Kürbis-Honig Dressing
CHF 19.50

Kürbiscremesuppe mit Ras el Hanout und Orange
CHF 14.00

Carnaroli Risotto
mit gerösteten Mandeln, Trauben und karamellisierten Marroni
CHF 25.00 / CHF 17.00

Schokoladentarte mit Aronia Sorbet
14.50

Menu komplett CHF 62.00
3 Gänge (ohne Suppe) CHF 49.00
3 Gänge (ohne Vorspeise) CHF 45.00

Das Gastkochmenu Balin

Seit 1977 führt der einstige Bankangestellte seine Trattoria in Livorno Ferraris. Entgegen allen Erwartungen seiner Familie und Freunde brachte er das alte Bauernhaus zu neuem Glanz. Zusammen mit seiner Frau Anna und Tochter Francesca verwöhnt er auch heute noch täglich seine Gäste im Ristorante «Da Balin à l'Ostò dal Babi» mit viel italienischer Gastfreundschaft

Das 5-Gang Menü wird begleitet von Weinen des Schweizer Winzers im Piemont, Felix Binggeli. Gemeinsam mit seiner Frau Monika führt er seit vielen Jahren das Weingut Terra Felice in Castagnole Monferrato und ist ein treuer Gast von Balin.

Das Menü können Sie bis zum 24. Februar 2019 in unseren Restaurants Galerie und Pavillon geniessen.

Traditionelles piemontesisches Dreierlei:

Battuta al coltello

Russischer Salat

Vitello tonnato tradizionale

Rosato da Uve Syrah Muschelweinfée

CHF 32.00

Kartoffel-Körbchen mit cremigem Maccagno-Käse, Eigelb und Trüffel

CHF 28.00

Carnaroli Risotto mit gebratener Wachtel, seinem Ei und Trüffel

Ruché di Castagnole Monferrato DOC

Bricco della Rosa, 2017

CHF 38.00

Im Barbera d'Asti geschmorte Kalbsbacke
mit kleinem Gemüse

GRUCCIONE Bienenfresser

Bricco delle Conchiglie, 2013

CHF 44.00

Mousse-Torte mit Haselnusskrokant und Trüffel

Moscato d'Asti, Saracco, Castiglione Tinella

CHF 16.00

Menu komplett

CHF 128.00

Menu 4 Gang (ohne Risotto)

CHF 102.00

Menu 3 Gang (ohne Risotto und ohne Kartoffelkörbchen)

CHF 89.00

Weinbegleitung

CHF 35.00

Auf Wunsch bieten wir Ihnen Weissen oder Schwarzen Trüffel
zum aktuellen Tagespreis an

Vorspeisen

	CHF
Die Tradition des Lachsräucherns vom Fuss des Mythen	
Schottischer Lachs geräuchert	28.50
mit Honig-Senfsauce, Toast und Kapern	19.00
	1/2 Port.
Herbstlich	
Hausgeräucherte Fasanenbrust	28.00
Kürbis Variation, Nüsslisalat, Feigen-Zwetschgen Chutney	
Tatar vom Schweizer Rind	
• Klassisch mit Kapern Zwiebeln und Pilzen der Saison	26.50
	1/2 Port.
• Überbacken mit Café de Paris	28.50
	1/2 Port.
• Mit gebratenem Speck und Spiegelei	29.50
	1/2 Port.
Gerne veredeln wir ihr Tatar mit Whisky, Cognac oder Trüffelöl	+ 2.00
Als Beilagen servieren wir ihnen gerne hausgemachtes Focaccia oder knuspriges Toastbrot von der Bäckerei Heini in Luzern.	
Salatvariationen – leicht und gesund	
Knackiger grüner Salat	12.50
Farbenfroher gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.00
Salat von Cherry- und Datteltomaten	18.00
mit mariniertem Mozzarella, Rucola und Parmesan	12.00
	1/2 Port.
Caesar Salat mit Eisberg, Parmesan, Croutons und Ei	13.50
Saisonaler Blattsalat	19.50
Blaue Kartoffelchips, Portweinfeigen, Gewürzbaumnüsse, Kürbis-Honig Dressing	
Setzen Sie Ihrem Salat die Krone auf und individualisieren Sie ihn für sich persönlich:	
• mit gebratenen Pilzen der Saison	6.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust	8.00
• mit fünf gebratenen Riesenkrevetten in Kräutern und Knoblauch	10.00
• mit vier gebratenen Jakobsmuscheln in Noilly Prat und Knoblauch	12.00

Suppen

	CHF
Herzhaft und klar	
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüsestreifen	15.50
Cremig und fein	
Steinpilz-Cremesuppe mit Speckschaum und Rosmarin Croutons	17.00
Kürbiscremesuppe mit Ras el Hanout und Orange	14.00

Vegetarisch und vegan

	CHF
Vegetarisch	
In Mascarpone geschwenkte Gnocchi	24.50
Pilze der Saison, Sbrinz und Saisongemüse	1/2 Port. 16.00
Carnaroli Risotto	25.00
mit gerösteten Mandeln, Trauben und karamellisierten Marroni	1/2 Port. 17.00
Spaghettini mit Trüffelcreme	29.00
Sautierte Rosenkohlblätter und 9 Jahre alter Aceto Balsamico von Pecoraro	1/2 Port. 19.00
Kürbisravioli	26.00
mit Orangen-Ingwerschaum und Schwarzwurzel	1/2 Port. 19.00
Setzen Sie Ihrem Gericht die Krone auf und individualisieren Sie es für sich persönlich:	
• mit gebratenen Pilzen der Saison	6.00
• mit grillierter Schweizer Pouletbrust	8.00
• mit fünf gebratenen Riesenkrevetten in Kräutern und Knoblauch	10.00
• mit vier gebratenen Jakobsmuscheln in Noilly Prat und Knoblauch	12.00
Vegan	
Gebratene Thymian-Polenta	26.00
mit Mangold und Pilzen	1/2 Port. 19.00
Mezze Kreationen	
Hummus, Falafel, Quinoa Tabbouleh, Fattoush Salat	39.00
Cacik, Avocado und Fladenbrot	1/2 Port. 26.00

Frischer Fisch

Eglifilet Luzerner Art mit Bratkartoffeln und frischem Blattspinat	CHF 44.00
Wolfsbarsch vom Grill mit Champagnersauce Mandelrisotto mit Trauben und Romanesco	48.00
See Saibling aus Römerswil mit Estragon Schaumsauce Getrübzeltes Kartoffel-Selleriepüree und Marktgemüse	42.00
Gebratene Riesenkrevetten Safran-Orangen Sauce, Tagliatelle und Brokkoli	39.00

Fleischgenuss

Geschnetzeltes vom Schwyzer Kalbsrücken, in der Pfanne serviert mit Champignonrahmsauce, Butterrösti, Marktgemüse	CHF 42.00
Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb Pommes Frites, Grünen Bohnen, Zitrone, Kapern und Sardellen	38.00
Traditionelles Luzerner Fritschi-Pastetenhaus Chügelifüllung und Marktgemüse	36.00
Rindsfilet Rossini mit Entenleber, getrübzeltes Kartoffel-Selleriepüree und Marktgemüse	58.00

Châteaubriand. . . . bekannt und beliebt

ab 2 Personen

Unser Tipp: Das traditionsreichste Châteaubriand der Stadt! Bereits an der Eröffnungsfeier der Gotthardbahn am 22. Mai 1882 im Hotel Schweizerhof Luzern wurde dieser wunderbare Hauptgang – noch als Rinderfilet à la Godard – zelebriert.

Erfahren Sie mehr dazu in unserem 320-seitigen Buch «Wo Luzern Geschichte(n) schreibt» bei der Geschichte des Zimmers 187. Seither wird das Châteaubriand frisch aus der Zentralschweiz für Sie am Stück zubereitet und in unserem über hundert Jahre alten Wagen serviert. Ein Erlebnis, von welchem schon viele Persönlichkeiten wie Stephan Eicher oder Autor Martin Suter (Zimmer 126) begeistert weitererzählt haben...

Châteaubriand mit Sauce Béarnaise und Marktgemüse	pro Person	68.00
---	------------	-------

serviert in zwei Gängen

Wählen Sie ihre Beilage:

Kartoffelgratin, Weissweinsrisotto, Kartoffelgnocchi, Pommes frites, Polenta, Pilawreis, Kartoffelmousseline

*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 Handicap 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, Vietnam, ASC Zertifikat
Rauchlachs: Aquakultur, Schottland
Frischlachs: Aquakultur, Norwegen
Sardellen: Aquakultur, Spanien
Rotbarbe: Wildfang, Frankreich,
Egli: Aquakultur, Raron VS, Schweiz / Frutigen BE, Schweiz
Saibling: Aquakultur, Römerswil, Schweiz
Wolfsbarsch: Wildfang, Atlantik
Jakobsmuscheln: Wildfang, Nordwestpazifik, MSC Zertifikat
Hummer: Wildfang, Maine USA

Geflügel

Unser Poulet stammt aus der Schweiz.
Spezialgeflügel beziehen wir aus Frankreich. Unser Lieferant bürgt für deren sorgfältige Verarbeitung.

Rindfleisch / Kalbfleisch / Schweinefleisch

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir ausschliesslich aus Zentralschweizer Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben. Unser Metzgermeister kennt alle Produzenten persönlich.

Die Metzgerei Felder aus Schwyz liefert uns knochengereiftes Rindfleisch aus der Innerschweiz.

Wild

Unseren Rehrücken und das Hirsch Entrecôte beziehen wir aus Deutschland. Der Pfeffer stammt vom Holzen Damhirsch aus Ennetbürgen, Schweiz.

Eier / Käse

Schweizer Frühstückseier beziehen wir von unserem Lieferanten, der für artgerechte Haltung der Hühner und für eine sorgfältige Verarbeitung der Produkte einsteht. 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

Bauer Sepp Muff aus Schwarzenbach im Michelsamt Luzern, beliefert 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.