

Merry Moments



HERMITAGE

LAKE LUCERNE

Festive Season

at HERMITAGE

Die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und wir haben die perfekten Festtags-Momente vorbereitet! Ob gemütliches Weihnachtsessen oder Silvesterdinner mit anschließender Party - hier wird's festlich, lecker und einfach unvergesslich. Freuen Sie sich auf köstliche Menüs, coole Drinks und jede Menge good Vibes. Kommen Sie vorbei, um mit uns zu feiern und das Jahr stilvoll ausklingen zu lassen!

The most wonderful time of the year is just around the corner - and we have prepared the perfect festive moments! Whether it's a cozy Christmas dinner or a New Year's Eve dinner followed by a party - here it will be festive, delicious and simply unforgettable. Look forward to delicious menus, cool drinks and lots of good vibes. Come and celebrate with us and end the year in style!





Sonntag, 1. / 8. / 15. / 22. Dezember

Festtagsbrunch im Advent

Dienstag, 24. Dezember

Mittags À la carte & Menü / Abends Menü

Mittwoch, 25. Dezember

Weihnachtsbrunch
Mittags À la carte & Menü / Abends Menü

Dienstag, 31. Dezember

ILLUMINAGE – Silvester Dinner & Party

Mittwoch, 1. Januar

Neujahrsbrunch
Abendessen mit Neujahrsfeuerwerk in Luzern

Unser Fondue Chinoise wird am 24., 25. & 31. Dezember nicht angeboten.
Our Fondue Chinoise will not be offered on December 24, 25 & 31.

Christmas Magic



Festtagsbrunch Advent

BESONDERE KÖSTLICHKEITEN ZU ADVENT

SPECIALS FOR ADVENT

1 Glas Ferrari Maximum Brut AOC / 1 glass of Ferrari Maximum Brut AOC

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich & Zitrone / Smoked trout fillets with horseradish & lemon

Birnen-Nuss-Crostini mit Roquefort & Speck / Pear and nut crostini with Roquefort & bacon

Lachs in Salzkruste / Salt-crusted salmon

Gebratene Gänsekeule mit Marroncreme / Roasted goose leg with chestnut cream

Schokoladen-Griess-Flammeri mit Zwetschgen / Chocolate semolina flan with plums

Zuckerstangen / Candy canes

FRÜHSTÜCKSKÖSTLICHKEITEN

BREAKFAST SELECTION

AUSWAHL VON KALTEN KÖSTLICHKEITEN

SELECTION OF COLD DELICACIES

AUSWAHL VON WARMEN KÖSTLICHKEITEN

SELECTION OF WARM DELICACIES

DESSERTBUFFET

DESSERT BUFFET

CHF 89 pro Person / *per person*

Kinder von 4 bis 12 Jahren CHF 4 pro Lebensjahr

Reservation

Weihnachtsmenü - Mittag

Swiss Lachs aus Lostallo

Granny Smith Apfel | Lachskaviar

Swiss salmon from Lostallo

Granny Smith apple | Salmon caviar

Steinpilzessenz

Wachtelbrust

Porcini mushroom essence

Quail breast

Rinderfilet

Marroni | Kartoffel-Pastinake | Portweinjus

Filet of beef

Chestnut | potato-parsnip | port wine jus

Weihnachtsdessert

Dunkle Schokolade | Passionsfrucht | Kumquat

Christmas dessert

Dark chocolate | passion fruit | kumquat

3 Gang/Course Menü CHF 98
Vorspeise oder Suppe / starter or soup

4 Gang/Course Menü CHF 117

Reservation

Weihnachtsmenü - Abend

Swiss Lachs aus Lostallo

Granny Smith Apfel | Lachskaviar

Swiss salmon from Lostallo

Granny Smith apple | Salmon caviar

Steinpilzessenz

Wachtelbrust

Porcini mushroom essence

Quail breast

Trüffelravioli

Spinat | Beurre Blanc

Truffle ravioli

Spinach | beurre blanc

Rindsfilet

Marroni | Kartoffel-Pastinake | Portweinjus

Filet of beef

Chestnut | potato-parship | port wine jus

Weihnachtsdessert

Dunkle Schokolade | Passionsfrucht | Kumquat

Christmas dessert

Dark chocolate | passion fruit | kumquat

4 Gang/Course Menü CHF 117
Vorspeise oder Suppe / starter or soup

5 Gang/Course Menü CHF 135

Reservation

Weihnachtsmenü

Avocado

Granny Smith Apfel | Salicorn | Alge

Avocado

Granny Smith apple | salicorn | algae

Steinpilzessenz

Parmesan

Porcini mushroom essence

Parmesan

Trüffelravioli

Spinat | Beurre Blanc

Truffle ravioli

Spinach | beurre blanc

Kürbis

Marroni | Kartoffel-Pastinake | Salbei

Pumpkin

Chestnuts | potato parsnip | sage

Weihnachtsdessert

Dunkle Schokolade | Passionsfrucht | Kumquat

Christmas dessert

Dark chocolate | passion fruit | kumquat

4 Gang/Course Menü CHF 93
Vorspeise oder Suppe / starter or soup

5 Gang/Course Menü CHF 109

Reservation

Weihnachtsbrunch

BESONDERE KÖSTLICHKEITEN ZU WEIHNACHTEN

SPECIALS FOR CHRISTMAS

1 Glas Ferrari Maximum Brut AOC / 1 glass of Ferrari Maximum Brut AOC

Hausgebeizter Lachs am Stück / House pickled salmon in one piece

Crevetten mit Cocktailsauce und Aioli / Prawns with cocktail sauce and aioli

Spanferkel im Ganzen mit Apfelsauce / Whole suckling pig with apple sauce

Konfierte Entenkeule mit Rotkraut / Confit duck leg with red cabbage

Spekulatiuscrumble mit Orangenfilets / Speculoos crumble with orange fillets

Zuckerstangen / Candy canes

FRÜHSTÜCKSKÖSTLICHKEITEN

BREAKFAST SELECTION

AUSWAHL VON KALTEN KÖSTLICHKEITEN

SELECTION OF COLD DELICACIES

AUSWAHL VON WARMEN KÖSTLICHKEITEN

SELECTION OF WARM DELICACIES

DESSERTBUFFET

DESSERT BUFFET

CHF 89 pro Person / *per person*

Kinder von 4 bis 12 Jahren CHF 4 pro Lebensjahr /
Children from 4 to 12 years CHF 4 per year of age

Reservation

ILLUMINAGE



ILLUMINAGE

Leuchtender Auftakt ins Jahr 2025

- Geniessen Sie ein 5-Gang-Silvestermenü begleitet von überraschenden LED Show-Acts.
- Start in das neue Jahr mit einem Glas Taittinger Champagner.
- Ein köstlicher Mitternachtssnack stärkt Sie für die Partynacht.
- Feiern Sie bis 2.00 Uhr zu den Beats von DJ Sendrix in unserer Bar.

Illuminating start to 2025

- *Enjoy a 5-course New Year's Eve menu accompanied by surprising LED show acts.*
- *Cheers to the new year with a glass of Taittinger Champagne.*
- *A delicious midnight snack for the night of partying.*
- *Dance until 2:00 AM to the beats of DJ Sendrix in our bar.*

31. Dezember 2024, 18:30 bis 2:00 Uhr / *December 31, 2024, 6:30 p.m. to 2:00 a.m.*

CHF 275 pro Person / *per person*

CHF 150 pro Kind (12 bis 16 Jahre) / *per child (12 to 16 years old)*

Der Event ist auch mit Übernachtung buchbar. / *Event can also be booked with overnight stay.*

[Tickets Illuminage / Reservation Package](#)

Silvester Dinner Menu

Heilbutt

Champagner | Weisskohl

Halibut

Champagne | white cabbage

Tomatenessenz

Parmesan | Estragon

Tomato essence

Parmesan | tarragon

Languste

Topinambur | Curry

Langoustine

Jerusalem artichoke | curry

Kalbsfilet

Perigord Trüffel | Kartoffel | wilder Brokkoli

Veal fillet

Périgord truffle | potato | wild broccoli

Goldene Schokoladenkugel

Mousse au Chocolat | dunkle Beeren

Golden chocolate ball

Chocolate mousse | dark berries

Neujahrsbrunch

BESONDERE KÖSTLICHKEITEN START INS NEUE JAHR SPECIALS FOR NEW YEAR

1 Glas Champager Taittinger Brut Reserve / 1 glass of Champagne Taittinger Brut Reserve

Krabbencocktail / Crab cocktail

Rauchtomatenmousse / Smoked tomato mousse

Meeresfrüchtesalat / Seafood salad

Wildpastete mit Orangenchutney / Game pâté with orange chutney

Gedämpfter Lachs / Steamed salmon

Zentralschweizer Roastbeef mit Chimichurri & Sauce Bernaise / Swiss roast beef with chimichurri & bernaise sauce

Apfel-Salzkaramell-Tartlette / Apple and salted caramel tartlet

FRÜHSTÜCKSKÖSTLICHKEITEN BREAKFAST SELECTION

AUSWAHL VON KALTEN KÖSTLICHKEITEN SELECTION OF COLD DELICACIES

AUSWAHL VON WARMEN KÖSTLICHKEITEN SELECTION OF WARM DELICACIES

DESSERTBUFFET DESSERT BUFFET

CHF 89 pro Person / *per person*

Kinder von 4 bis 12 Jahren CHF 4 pro Lebensjahr /
Children from 4 to 12 years CHF 4 per year of age

Reservation

Winter Celebrations



Planen Sie eine Feier mit Kollegen, Freunden oder der Familie? Ob in unserem Restaurant, auf der beheizten Terrasse im Living-Room-Ambiente oder in unseren Veranstaltungsräumen, wir sorgen für die perfekte Location mit Aussicht auf See & Berge und verwöhnen Sie mit kulinarischen Highlights für unvergessliche gemeinsame Momente.

Are you planning a celebration with colleagues, friends or family? Whether in our restaurant, on the heated terrace in the living room ambience or in our event rooms, we will provide the perfect location with a view on the lake and mountains and spoil you with culinary highlights for unforgettable moments together.

[Mehr Infos / more details](#)

Santa's Gifts

Sie suchen nach dem perfekten (Last Minute) Geschenk? Verschenken Sie, was Sie am liebsten selbst genießen – Fondue Chinoise, Happy Sunday Brunch, Gin & Dine, Day Relax im Beach Club oder einfach einen Wertgutschein einlösbar im ganzen Haus. Und unsere einmalige Aussicht gibt es natürlich immer mit dazu!

Looking for the perfect (last minute) gift? Give the gift you would most like to enjoy yourself – Fondue Chinoise, Happy Sunday Brunch, Gin & Dine, Day Relax at the Beach Club or simply a value voucher redeemable throughout the house. And of course, our unique view is always included!

[Voucher Shop](#)





HERMITAGE

LAKE LUCERNE

Seeburgstrasse 72, 6006 Luzern

T. +41 41 375 81 81

WELCOME@HERMITAGE.CH

HERMITAGE.CH

