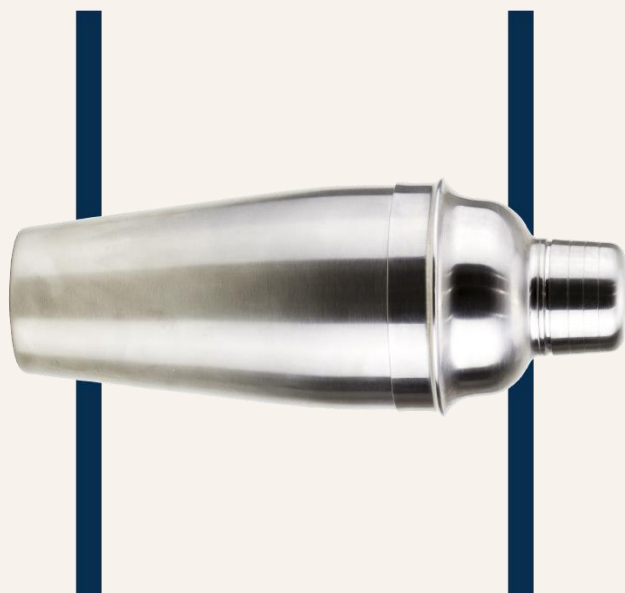


BAR



HERMITAGE
LAKE LUCERNE

ERKUNDE UNSER MENU

	Seite
Schaumweine	3 - 4
Offenweine	5 - 7
Non Alcoholic Drinks	8
Cocktails	9 - 12
Aperitif / Bitter	13
Sherry / Portwein	13
Liqueur	14
Gin & Tonic	14 - 16
Whisky / Whiskey	17
Tequila / Mezcal	18
Vodka / Rum	18
Cognac / Grappa / Obstbrände	19
Bier	20
Kaffee / Tee	21
Soft Drinks	21
Food	22 - 23

SCHAUMWEINE

FRANKREICH



Champagne

Taittinger Brut Réserve AOC JS 92	109
Taittinger Brut Réserve AOC 37.5 cl	59
Taittinger Brut Réserve Magnum AOC 150 cl	219
Taittinger Brut Réserve Jéroboam AOC 300 cl	399
Taittinger Prestige Rosé AOC RP 91 	129
Taittinger Prélude Grands Crus AOC RP 93	109
Taittinger Brut Millésime AOC 2015 RP 92	129
Taittinger Comtes de Champagne Grand Cru 2011 JS 98 <i>Blanc de Blanc</i>	239
Fleury Champagner Blanc de Noirs Brut AOC  B	99
Charles Heidsieck Brut Réserve AOC JS 94 	115
Louis Roederer Collection 242 AOC	119
Louis Roederer Brut Vintage 2015 AOC	159
Bollinger Brut "Special Cuvée" AOC	115
Bollinger Rosé Brut AOC	159
Ruinart Blanc de Blanc Brut AOC FA 93	179
Laurent Perrier Grand Siecle AOC JS 99 RP 96	269
Krug Grand Cuvée AOC	299
Dom Pérignon Cuvée Vintage 2013 AOC	349

SCHWEIZ



Graubünden

Obrecht Brut Rosé AOC *Pinot Noir*

89

ITALIEN



Venezien

Prosecco DOC Brut Casa Canevel – (Masi) JS 90 *Glera*

62

Trentino

Ferrari Maximum DOC Spumante Brut *Chardonnay* B 79

Ferrari Maximum DOC Spumante Brut B 150 cl 159

Lombardei

Franciacorta “Golf 1927” Brut DOCG *Chardonnay, Pinot Noir* B 85

Piemont

Moscato d’Asti Paolo Saracco DOP 2021 *Moscato* 59

Moscato d’Asti Paolo Saracco DOP 2022 37.5 cl 36

SPANIEN



Penédes

Cava Gramona Corpinnat Brut “La Cuvee” 2017 DOCG B 75
Macabeo, Xarel·lo



DEUTSCHLAND



Berlin

Kolonne NULL Cuvée Blanc No 1 AFW 59
Weissburgunder, Silvaner

HERMITAGE BRANDS

 HERMITAGE Dschinn & Tonic	45%	19
 HERMITAGE Negroni	29.1%	19

Lust eine Flasche HERMITAGE Dschinn oder Negroni zu verschenken oder selbst zu geniessen? Wir haben ausreichend am Lager!

SCHAUMWEINE OFFEN

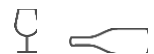
FRANKREICH



Champagne

Taittinger Brut Réserve AOC <i>Chardonnay, Pinot Meunier</i> <i>Pinot Noir</i>	17	109
Taittinger Brut Prestige Rosé AOC <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> <i>Pinot Meunier</i>	19.5	129

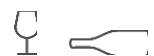
ITALIEN



Venezien

Prosecco DOC Brut Casa Canevel (Masi) <i>Glera</i>	10	62
--	----	----

DEUTSCHLAND



Berlin

Kolonne NULL Cuvée Blanc No 1 AFW  <i>Weissburgunder, Silvaner</i>	9	59
---	---	----

WEISSWEINE OFFEN

SCHWEIZ

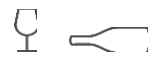


 HERMITAGE Cuvée Weiss VDP 2022 

10.5 69

Müller-Thurgau, Blanc de Noir, Pinot Blanc, Muskat
Weinmanufaktur Brunner, Hitzkirch
~ Frische ~ Limette ~ exotische Früchte ~ spritzig ~

FRANKREICH



Mâcon-Villages AOC 2022 Chardonnay  B

11 72

Vuillemez Père & Fils, Burgund
~ saftig ~ nobel frisch ~ weisse Früchte ~ Mineralität ~

ITALIEN



Casal di Serra DOC 2022 Verdicchio JS 91 

9 60

Umani Ronchi, Osimo Scalo
~ helles Gelb ~ Zitrus/Bergamotte ~ Birnen ~ Trinkspass ~



UNSERE EMPFEHLUNG

Für Sie gefunden:

Empfehlung / Limitiert / Preis-Genuss!

AFW ALKOHOLFREIE WEINE



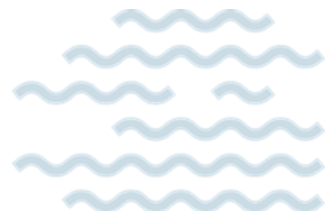
PUBLIKUMSLIEBLING



VEGANE WEINE




BIOLOGISCHE WEINE



ROSÉWEINE OFFEN

FRANKREICH





Pure Rosé AOP 2022 *Grenache, Syrah, Cinsault* 
Maison Mirabeau, Provence
~ duftige Zitrusfrüchte ~ elegant ~ erfrischend ~

10.5 68

ROTWEINE OFFEN

SCHWEIZ



 HERMITAGE Cuvée Rot VDP 2022 
Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot
Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch
~ tiefgründige Cuvée ~ komplex ~ dunkle Beeren ~ langes Finale

11.5 75

ÖSTERREICH



Reunion Passion 2020 *Blaufränkisch JS 92*
Winzerkeller Neckenmark & Weingut Kracher
~ violett ~ mittelkräftig ~ grossartig ~ Weichseln/Beeren ~ langes Finale ~

10 65

SPANIEN



Viña Magna DO 2020 *Tempranillo, Cabernet Sauvignon*
Dominio Basconcillos, Ribera del Duero
~ dunkelrot ~ deutliche Röstaromen ~ dunkle Früchte ~ sehr komplex ~

12.5 82

NON ALCOHOLIC

Amaretti Sour 0%	16
<i>Lyre's Amaretti Orangensaft frischer Zitronensaft hausgemachter Läuterzucker</i>	
Negroni 0%	16
<i>Tanqueray Gin 0% Jsotta Bitter 0% Jsotta Vermouth 0%</i>	
GinTonic 0%	15
<i>Tanqueray Gin 0% Swiss Mountain Spring Tonic mediterrane Garnitur</i>	
Stay Healthy	14
<i>Apfelsaft Basilikum frischer Limettensaft Ingwerlimonade Gurke Minze</i>	
Strawberry Colada	14
<i>Ananassaft Orangensaft Erdbeerpüree Kokossirup Rahm</i>	
Swiss Mountain Spritz	14
<i>Jsotta Vermouth 0% Holundersirup frischer Zitronensaft Salty Grapefruit Limonade</i>	
Cranberry-Rosemary Spritz	14
<i>Cranberrysaft Apfelsaft Ifrischer Limettensaft Ingwerlimonade</i>	
Refresh	14
<i>Sirocco Grüntee+Maroccan Mint Passionsfruchtsaft Holundersirup Basilikum frischer Zitronensaft</i>	
Erdbeer Caipi 0%	14
<i>Ginger Ale Limettensaft Erdbeerpüree weisser Rohrzucker</i>	
Apero Spritz 0% Hugo 0% Giselle 0% Jsotta Bitter Spritz 0%	14
<i>Alle Spritz mit Kolonne Null Schaumwein 0%</i>	
HERMITAGE Schorle mit Tonic und Soda	9
<i>Basilikum-Limette oder Ingwer-Minze</i>	

SCHAUMWEIN DRINKS

mit Champagner

Lake Lucerne Spritz	24
<i>Champagner Gin Frakmont Lake Lucerne St.Germain Holunderlikör Grapefruitsaft Rosmarin Bitters</i>	
The Golden Hour	24
<i>Rosé Champagner Peachlikör Quitten-Ingwerlikör frischer Zitronensaft Beeren</i>	
 Hermitage Bellini	23
<i>Champagner Pfirsich-Maraschino Püree hausgemachter Pfirsichschaum</i>	
Old Cuban	22
<i>Champagner Don Papa Rum frischer Limettensaft hausgemachter Läuterzucker Angostura Bitters Minze</i>	
Sunny Side	21
<i>Champagner Aperol Passionsfruchtsat Erdbeerpüree frischer Zitronensaft</i>	

mit Prosecco

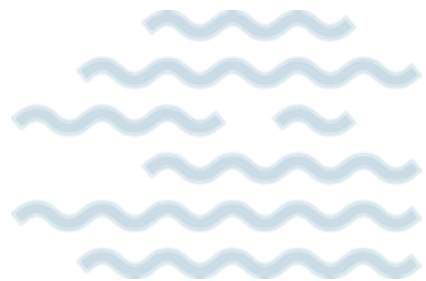
Ricello Spritz	15.5
<i>Limoncello Prosecco Tonic Rosmarin Bitters</i>	
Campari Milano	14.5
<i>Campari Cranberrysaft Prosecco Soda Orange Minze</i>	
Eros	14.5
<i>Hibiskus-Orangenblütenlikör Prosecco Tonic Basilikum</i>	
Belle Giselle	14.5
<i>Quitten-Ingwerlikör Prosecco Soda Gurke Minze</i>	
Summer of Giselle	14.5
<i>Erdbeer-Aperitif Likör Holundersirup Prosecco Soda Minze</i>	

NEGRONI'S

HERMITAGE Negroni Barrel Aged	19
<i>HERMITAGE Dry Dschinn Jsotta Rosso Vermouth Grand Classico Bitter</i>	
Girls Negroni	19
<i>Berliner Brandstifter Gin Hibiskus Likör Lillet Blanc Peach Bitter</i>	
Bourbon Negroni	17
<i>Woodford Bourbon Jsotta Rosso Vermouth Grand Classico Bitter Orange Bitters</i>	
Negroni Sbagliato	16
<i>Martini Rubino Campari Prosecco</i>	

MULE'S

Summer Mule	18
<i>Gin Mare Capri Erdbeerpüree frischer Limettensaft Ginger Beer Gurke</i>	
Watermelon Mule	17
<i>Watermelon Likör frischer Limettensaft Angostura Bitters Ginger Beer</i>	
Caribbean Mule	17
<i>Tequila Cazadores Malibu Ananassaft frischer Limettensaft Ginger Beer Angostura Bitters</i>	

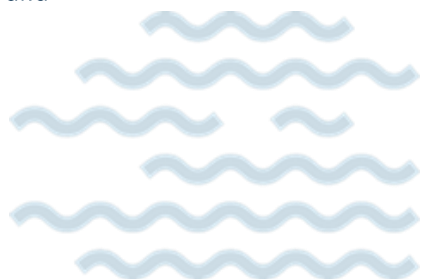


PRE DINNER


The Violet Martini	18
<i>Deux Freres Gin Xellent Organic Vodka Lillet Blanc hausgemachter Läuterzucker</i>	
Infused Bloody Mary	17
<i>Vodka mit hausgemachter Gemüseinfusion Tomatensaft Frischer Zitronensaft Gewürze</i>	
Rubino Smash	17
<i>Martini Rubino frischer Zitronensaft hausgemachter Läuterzucker Minze</i>	

SOUR`S mit oder ohne Eiweiss

 Mandarin-Ginger Sour	18
<i>Ricello Mandarin-Ingwerlikör St.Germain Holunderlikör frischer Zitronensaft</i>	
Gin Basil Sour	18
<i>Gin Mare Capri Basilikum frischer Zitronensaft hausgemachter Läuterzucker Orange Bitters</i>	
Strawberry Sour	18
<i>Erdbeer-Aperitif Likör St.Germain Holunderlikör Erdbeerpüree Frischer Zitronensaft Angostura Bitters</i>	
Watermelon Sour	18
<i>Watermelon Likör St.Germain Holunderlikör frischer Zitronensaft Angostura Bitters</i>	
Alle klassischen Sour`s	17
<i>Whiskey Amaretto Pisco Mezcal Aperol Vodka</i>	



MODERN ART

 Monkey on the Mule	21
<i>Monkey 47 Gin frischer Limettensaft hausgemachter Läuterzucker Angostura Ginger Beer Minze</i>	
Big Melon	18
<i>Watermelon Likör Xellent Organic Vodka Peach Likör Cranberrysaft Erdbeerpüree frischer Zitronensaft</i>	
Porto Berry	18
<i>Graham`s White Port St. Germain Holunderlikör Grapefruitsaft Red Berry Limonade</i>	
Naked & Famous	18
<i>Mezcal Le Tribute Aperol Chartreuse Jaune</i>	
Skinny Bitch	18
<i>Chopin Potato Vodka Soda frischer Limettensaft Angostura Bitters</i>	

AFTER DINNER

 Cold Drip Espresso Martini	18
<i>Vodka mit Espresso-Schoggiinfusion Kahlúa frisch gebrühter Espresso</i>	
Rum Old Fashioned	18
<i>Don Papa Rum hausgemachter Läuterzucker Angostura Bitters Orange Bitters</i>	
Creamy Summer	17
<i>Xellent Organic Vodka Baileys Malibu Erdbeerpüree</i>	
Candy Man	17
<i>Woodford Bourbon Whisky Peachlikör Mandelsirup frischer Zitronensaft Ginger Ale</i>	

Sie vermissen die Klassiker? Fragen Sie einfach unser Barteam.

APERITIF / BITTER

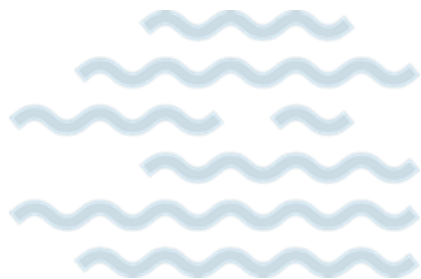
4 cl

Fernet Branca	39 %	10
Braulio	21 %	10
Grand Classico Bitter	28 %	9.5
Pernod	40 %	9.5
Jsotta Bianco	17 %	9
Jsotta Rosso	17 %	9
Campari Bitter	25 %	9
Cynar	16.5 %	9
Martini Ambrato weiss	18 %	9
Martini Rubino rot	18 %	9
Ramazotti	30 %	9
Averna	29 %	9
Appenzeller	29 %	9
Jsotta Bianco Senza	0 %	7

SHERRY / PORTWEIN

4 cl

Graham`s 20 years Tawny Port	20 %	16
Graham`s Six Grappes Ruby Port	20 %	12
Sherry Tio Pepe	15 %	9
Graham`s Blend No. 5 White Port	19 %	9



LIQUEUR

4 cl

Limoncello Ricello Goldau	32 %	12.5
Mandarin Ingwer Ricello Goldau	24 %	12.5
Grand Marnier	40 %	12
Baileys	17 %	11
Amaretto	28 %	11
Sambuca	40 %	11
Kahlúa	20 %	11
Malibu	24 %	11

GIN & TONIC

SCHWEIZ

Edelwhite <i>Grasige Frische Blumen Zitrus Ingwer</i>	40 %	23
Frakmont Lucerne <i>Heimische Kräuter Beeren Rosmarin Ingwer</i>	40 %	22
Deux Frères <i>Zitrone Lavendel Rosenblätter</i>	43 %	21
Seventh Sense <i>Kardamom Ingwer Tonka Bohnen</i>	38.5 %	21
Glühwürmchen Gin <i>Weihrauch Blutorange holzig-würzig</i>	40 %	21
Walden Dry Gin <i>Süsslich herb Floral Hibiskus</i>	42 %	21
 HERMITAGE Dry Dschinn <i>Florale Aromen aus 15 regionalen Bio-Botanicals</i>	45 %	19

ENGLAND

Brockmans	40 %	21
<i>Cassis / Brombeere / Ingwer</i>		
Plymouth Gin	41.2 %	18
<i>Orangenschale / Zitrone / Angelikawurzel</i>		
Bombay Sapphire	40 %	16
<i>Lavendel / Zitrus / Pfeffernoten</i>		
Tanqueray Alcohol Free	0%	15
<i>Koriander / Engelwurzel / Süssholz</i>		

SCHOTTLAND

The Botanist Bruichladdich	46%	18
<i>Zitronenmelisse / Thymian / Holunderblüte / Zitrus</i>		
Hendrick's	43.4 %	17
<i>Rose / Gurke / Kamille / Zitrus</i>		

DEUTSCHLAND

Berliner Brandstifter	43.3 %	21
<i>Holunderblüte / Waldmeister / Malvenblüte</i>		
Monkey 47	47 %	21
<i>Cranberry / Zitrus / Fichte</i>		

HOLLAND

Nolets Silver	47.6 %	23
<i>Rosenaromen / Himbeere / Pfeffer / Pfirsich</i>		

ITALIEN

Marconi 42 Mediterraneo by Poli	42 %	19
<i>Rosmarin / Basilikum / Thymian / Minze</i>		

FRANKREICH

Mirabeau 43 % 21
Zitrus / Lavendel / Rosenblüten / Thymian

Yu Gin 43 % 19
Yuzu / Sichuan Pfeffer / Koriander

G`Vine Floraison 40 % 19
Trauben / Zitronenschale / Muskatnuss

SPANIEN

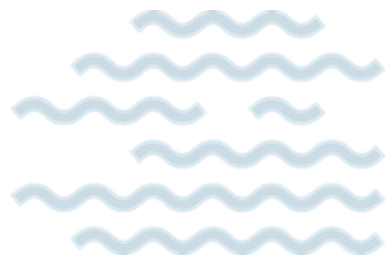
Le Tribute 43 % 21
Grapefruit / Lemongras / Kumquats

Gin Mare Capri 42.7 % 20
Bergamotte / Zitrone / Olive / Basilikum

Nordes Atlantic Galician Gin 40 % 19
Hibiskus / Lavendel / Zitrus / Blumig

Gin 4cl & Tonic inklusive

Tonic: Fever Tree / 1724 / Le Tribute / Swiss Mountain Spring



WHISKY / WHISKEY

4 cl

SCHWEIZ

Macardo Swiss Thurbon 42 % 24

IRLAND

Tyrconnel 16 years 46 % 31

Bushmills 16 years 46 % 27

Redbreast 12 years 40 % 17

USA

E.H. Taylor small Batch Bourbon 50 % 39

Minor Case Straight Rye 45 % 21

Markers Mark 46 Kentucky, Bourbon 47 % 18

Jack Daniels No. 7, Tennessee 40 % 14

Woodford Reserve Kentucky, Bourbon 43.2 % 14

JAPAN

Hibiki Harmony Suntory 43 % 29

Nikka from the Barrel 41.4 % 19

SCHOTTLAND

Bladnoch Samsara, Lowland 46.7 % 27

Macallan 12 years Triple Cask, Speyside 40 % 22

Balvenie Caribbean Cask, Speyside 43 % 22

Bowmore 15 years, Islay 43 % 19

Oban 14 years, Highlands 46 % 19

Glenfiddich Projekt XX, Speyside 47 % 18

Johnnie Walker Black, Glasgow 40 % 16

TEQUILA / MEZCAL

4 cl

TT Arta Anejo Tequila	40 %	28
Le Tribute Mezcal	45 %	17
Cazadores Blanco Tequila	40 %	11

VODKA

4 cl

Grey Goose Premium	40 %	18
Haku Japanese	40 %	16
Xellent Swiss Organic	40 %	12
Absolut	40 %	12

RUM

4 cl

Velier Foursquare Principia Barbados	62 %	52
Don Papa Gayuma Philippinen	43 %	29
Plantation XO Barbados	40 %	22
La Progresiva de Vigia Kuba	41 %	18
Havana Club Añejo 7 Años Kuba	40 %	13



COGNAC / BRANDY

2 cl

Cognac Lheraud XO Eugenie 30 years	43 %	34
Cognac Hennessy XO	40 %	26
Brandy Jaime I Reserva de la Familia	38 %	19
Cognac Hine Rare VSOP	40 %	16
Brandy Carlos I Imperial XO	40 %	16

GRAPPA

2 cl

Grappa di Barolo, Tre Soli Tre, Berta	45 %	21
Grappa di Brunello, Banfi	45 %	15
Grappa di Moscato, Poli	40 %	13
Edelbrand Solaris, Bioweingut Sitenrain	40 %	12

OBSTBRÄNDE

2 cl

«Linie klar» – URS HECHT

Himbeerbrand	42 %	28
Holunderbrand	42 %	26
Quittenbrand	42 %	24
Aprikosenbrand	42 %	24

«Vieille Fruchtbrände» – URS HECHT

Vieille Prune Barrique	40 %	13
Berner Rosenapfel Barrique	40 %	13
Vieille Williams Barrique	40 %	13
Kirsch Teresa Barrique	40 %	13

BIER VOM FASS

30/50 cl

Eichhof Luzern Braugold

6.5 / 9

Erdinger Urweisse

7 / 9.5

BIER AUS DER FLASCHE

33 cl

Eichhof Luzern «Nackte Welle»

4.8% 6.5

Draftbier

hellgelb ~ blumig ~ mild

Eichhof Luzern «bissiges Pony»

5.2% 6.5

Märzenbier

goldig ~ hopfig herb ~ Zitrus

Eichhof Luzern «alkoholfrei»

0.0% 6

strohgelb ~ fruchtig ~ feinwürzig

WEIZEN AUS DER FLASCHE

50 cl

Erdinger «alkoholfrei»

0.5% 9

strohgelb ~ malzig ~ würzig



KAFFEE & TEE

Kaffee / Espresso	5.5
Doppelter Espresso	7
Cappuccino / Latte macchiato	7
Cafe Latte	7
Coretto Grappa	9
Irish Coffee	12
Ovomaltine / Caotina Schokolade	6

Schweizer Bio Tee	7.5
-------------------	-----

Lose Teesorten im Kännchen serviert

Camomile Orange Blossoms, Ginger Lemon Dreams, Moroccan Mint, Piz Palü, Verbena, Hagebutten, Red Kiss, Gentle Blue, Ceylon Sunrise, Japanese Sencha

SOFT DRINKS

HERMITAGE Wasser Still / Sparkling	50cl / 100cl	6 / 9
Coca Cola / Zero	33cl	6.5
Elmer Citro	33cl	6.5
Sinalco Limonade	33cl	6.5
Ramseier Apfelschorle	33cl	6.5
Rivella Blau / Rot	33cl	6.5
Ramseier Huus-Tee Minze	33cl	6.5
J. Gasco Aperetivo Bitter	20cl	6.5
Michel Säfte – Orange / Tomate	20cl	6.5
Swiss Mountain Spring	20cl	6.5
<i>Classic Tonic Water / Zero Tonic / Salty Grapefruit</i>		
<i>Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer / Red Berry</i>		
El Tony Mate	33cl	7
Red Bull	25cl	8.5

Wir verzichten auf unnötige Transporte von Markenwasser und setzen auf frisch gefiltertes Leitungswasser mit oder ohne Sprudel. Von jedem verkauften Wasser fliesst ein fixer Anteil an WASSER FÜR WASSER (WfW)

WfW setzt diese Beiträge zu 100% für Wasser-, Hygiene- und


Berufsbildungsprojekte in Mosambik und Sambia ein. Mehr auf wfw.ch

BAR FOOD bis 22.00 Uhr

Grand Cru Burger	39
<i>Swiss Prime Beef Kräuterseitling Tomate Salat Luzerner Rahmkäse Trüffelmayo Country Fries</i>	
HERMITAGE Rindstatar	28 / 38
<i>Crème Fraîche Dijon Senf Fleur de Sel Eigelb</i>	
HERMITAGE Tapas	35
<i>Drunken Chicken HERMITAGE Rindstatar Oliven Manchego Grillgemüse Black Tiger Crevettenspiess</i>	
Schweizer Egliknusperli	36
<i>Sauce Tartar Country Fries</i>	
Drunken Chicken	26
<i>Poulet im Tempura Teig Vodka-Chili Marinade geröstete Pinienkerne Honig-Senf Sauce</i>	
Naughty Chicken Sandwich	22
<i>Pouletbrust Pesto Rucola Hausdressing Parmesanspäne</i>	
Flammkuchen Elsässer Art	21
<i>Sauerrahm Speck Zwiebel</i>	
Flammkuchen mit Gemüse 	21
<i>Tomaten Zwiebel Zucchini Champignons Paprika</i>	
Käse Variation von Käserei Jumi	17
<i>Honig Nüsse Früchtebrot</i>	
HERMITAGE Parmesan Fries	16
<i>Trüffel Aioli</i>	
Herbstsalat 	16
<i>Blattsalate Feigen Trauben Baumnüsse Hausdressing</i>	
Marinierte Oliven 	6.5
ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF	22

DESSERT

Toblerone Schoggimousse <i>Apfelragout / Schoggierde</i>	18
Apfel-Zimt Tartelette <i>Schoggi Glace / weisses Schoggi-Nusscrumble</i>	15
Schweizer Eiskaffee <i>Mit «Kirsch»</i>	12
Schwarzwälder Kirschtorte	9
Hausgemachte Kuchen des Tages	9
Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi Sorbet <i>Himbeer / Zitrone / Mango</i> Eis <i>Vanille / Schoggi / Pistazie / Mocca / Joghurt</i>	4.5

 VEGETARISCH / VEGETARIAN
 VEGAN

Vegane Gerichte: Fragen Sie unser SERVICE TEAM

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft

Rind und Poulet aus der Schweiz
Egli aus der Schweiz, Crevette aus Vietnam

