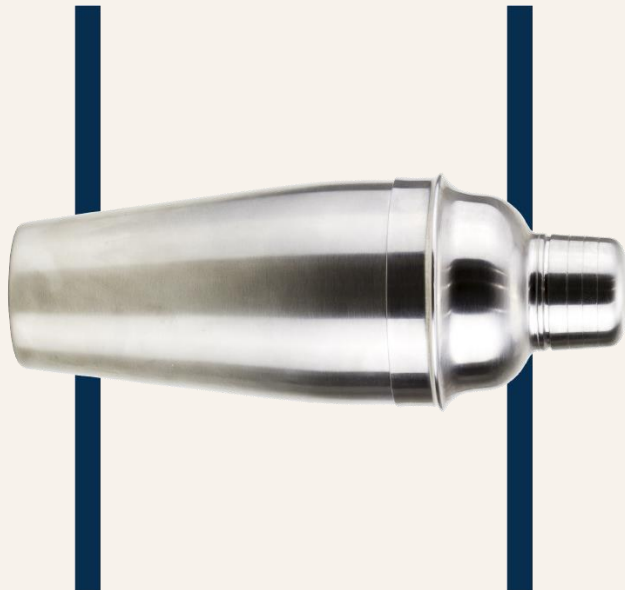


BAR



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
Bar 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
Billecart-Salmon Brut Rose AOC	165
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
Macabeo, Xarel·lo

75

DEUTSCHLAND





Berlin

Kolonne NULL Cuvée Blanc No 1 AFW

59

Weissburgunder, Silvaner

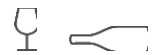
HERMITAGE BRANDS

 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 Pinot Noir</i>	17	109
--	----	-----

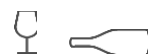
ITALIEN



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



Quintett Cuveé VDP 2023 

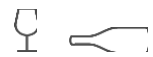
10.5 69

Pinot Gris, Chardonnay, Riesling-Sylvaner, Solaris, Viognier

Weingut Kastanienbaum, AOC Luzern

Aprikose | Honig | modern | schöne Frische | dezente Säure

FRANKREICH



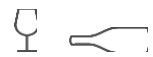
Mâcon-Villages AOC 2023 *Chardonnay*  B

11 72

Vuillemez Père & Fils, Burgund

Saftig | nobel frisch | weisse Früchte | Mineralität

ITALIEN



Casal di Serra DOC 2023 *Verdicchio* JS 91 

9 60

Umani Ronchi, Osimo Scalo

Helles Gelb | Zitrus | Bergamotte | Birne | Trinkspass



UNSERE EMPFEHLUNG

Für Sie gefunden:

Empfehlung / Limitiert / Preis-Genuss!

AFW ALKOHOLFREIE WEINE



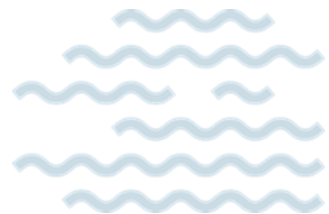
PUBLIKUMSLIEBLING



VEGANE WEINE




BIOLOGISCHE WEINE



ROSÉWEINE OFFEN

FRANKREICH




Pure Rosé AOP 2023 *Grenache, Syrah, Cinsault* 
Maison Mirabeau, Provence
Duftige Zitrusfrüchte | elegant | erfrischend

10.5 68

ROTWEINE OFFEN

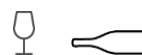
SCHWEIZ



Pinot Noir VDP 2023 *Pinot Noir* 
Weingut Kastanienbaum, AOC Luzern
Leuchtender Rubin | Beerenduft | Kirschen | elegante Struktur

11 69

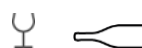
ITALIEN




Bansella Nizza DOCG 2021 *Barbera*  B  
Prunotto, Alba
kirschrot | saftiger Barbera | seidige Tannine | Spass

10 65

SPANIEN



Cair Selección «La Aguilera» Do 2020 
Tempranillo JS 91
Bodegas Domino de Cair, Ribera del Duero
granatrot | kraftvoll | dunkle Frucht | Barrique

12.5 79


 150 cl 2019 169

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>	
Apricot Vanilla Colada	14
<i>Ananassaft / Orangensaft / Aprikosenpüree / Kokossirup / Vanillesirup / 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>	
Lyre`s Amaretti Mojito	14
<i>Lyre`s Amaretti Likör 0% / Ginger Ale / Limette / weisser Rohrzucker / Minze</i>	
Red Kiss	14
<i>Lyre`s Italian Spritz Likör 0% / Sirocco Früchte- und Marrokanischer Minz Tee / Apfelsaft / Vanillesirup / frischer Zitronensaft</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>Champagner Peachlikör Quitten-Ingwerlikör frischer Zitronensaft Beeren</i>	
 Hermitage Bellini	23
<i>Champagner Pfirsich-Maraschinopüree hausgemachter Pfirsichschaum</i>	
Old Cuban	22
<i>Champagner Don Papa Rum frischer Limettensaft hausgemachter Läuterzucker Angostura Bitters Minze</i>	

mit Prosecco

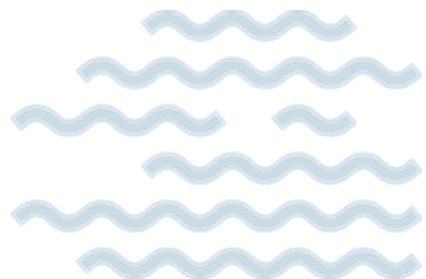
Pink Limoncello Spritz	16.5
<i>Regionaler Limoncello Campari mit hausgemachter Feigeninfusion Prosecco Grapefruit Rosmarin Bitters</i>	
Campari Milano	15
<i>Campari Cranberrysaft Prosecco Soda Orange Minze</i>	
Eros	15
<i>Hibiskus-Orangenblütenlikör Prosecco Tonic</i>	
Belle Giselle	15
<i>Quitten-Ingwerlikör Prosecco Soda Gurke Minze</i>	

NEGRONI'S

HERMITAGE Negroni Barrel Aged	19
<i>HERMITAGE Dry Dschinn Isotta Rosso Vermouth Grand Classico Bitter</i>	
Figroni	19
<i>Gin mit hausgemachter Zimt-Tonkabohneninfusion Martini Rubino Campari mit hausgemachter Feigeninfusion</i>	
Cold Day`s Negroni	19
<i>Kastanienlikör Campari Martini Rubino Tabasco</i>	
Bourbon Negroni	17
<i>Woodford Bourbon Isotta Rosso Vermouth Grand Classico Bitter Orange Bitters</i>	

MULE'S

Winter Mule	18
<i>Gin Seventh Sense Cranberry frischer Limettensaft Honig-Rosmarinsirup Ginger Beer</i>	
Marroni Mule	17
<i>Kastanienlikör frischer Limettensaft Angostura Bitters Ginger Beer</i>	
Caribbean Mule	17
<i>Tequila Cazadores Malibu Ananassaft frischer Limettensaft Ginger Beer Angostura Bitters</i>	
Honey Havana Mule	17
<i>Rum Havana Club Honig-Rosmarinsirup frischer Limettensaft Ginger Beer Angostura Bitters</i>	



PRE DINNER


Martini Freres	18
<i>Deux Freres Gin / Xellent Organic Vodka / Lillet Blanc / hausgemachter Läuterzucker</i>	
Infused Bloody Mary	18
<i>Vodka mit hausgemachter Gemüseinfusion / Tomatensaft / frischer Zitronensaft / Gewürze</i>	
«Das kleine Winter Weizen»	12
<i>Kastanienlikör / Kirschlimonade / Weissbier</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>	
Rum Chocolate Sour	18
<i>Don Papa Rum / Cacaolikör / frischer Zitronensaft / Chocolate Bitters</i>	
Watermelon Sour	18
<i>Wassermelonlikör / 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>	
Polerina	20
<i>Gin Mare Capri Wassermelonenlikör frischer Zitronensaft rosa Pfeffer Angostura Bitters Peppered Cherry Limonade</i>	
Don Paloma	19
<i>Don Papa Rum Grapefruitsaft frischer Limettensaft hausgemachter Läuterzucker Salty Grapefruit Limonade</i>	
Naked & Famous	18
<i>Mezcal Le Tribute Aperol Chartreuse gelb frischer Limettensaft</i>	
Big Melon	18
<i>Watermelon Likör Xellent Organic Vodka Pfirsichlikör Cranberrysaft Pfirsichpüree frischer Zitronensaft</i>	

AFTER DINNER

Exotic Mai Tai	19
<i>Rum Rum Ron Perla Grand Marnier frischer Limettensaft Aprikosenpüree Mandelsirup Rosmarin Bitters</i>	
 Cold Drip Espresso Martini	18
<i>Vodka mit Espresso-Schoggiinfusion Kahlua frisch gebrühter Espresso</i>	
Coco Marnier	18
<i>Tequila Malibu Grand Marnier Cassis frischer Limettensaft</i>	
Candy Man	17
<i>Woodford Bourbon Whisky Pfirsichlikör Mandelsirup frischer Zitronensaft Ginger Ale</i>	

Sie vermissen die Klassiker? Fragen Sie gern unser Barteam.

APERITIF / BITTER

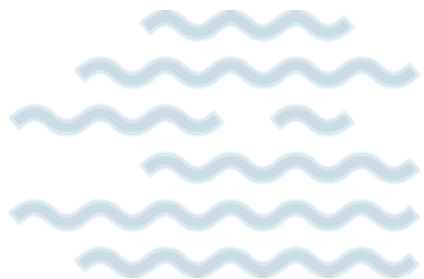
4 cl

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 Grapes 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
Kahlua	20 %	11
Malibu	24 %	11

GIN & TONIC

Gin 4cl & Tonic inklusive

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

SCHWEIZ

Jinpero Superior Dry <i>Lakritznote / Rosmarin / Süssholz</i>	46 %	23
Clouds Gin 10. Edition <i>Rhabarber / Mandarine / Zitrus</i>	41 %	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 / Tonkabohnen</i>	38.5 %	21
Glühwürmchen Gin <i>Weihrauch / Blutorange / holzig-würzig</i>	40 %	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 %	21
<i>Rosmarin / Basilikum / Thymian / Minze</i>		

FRANKREICH

Mirabeau 43 % 21
Zitrus / Lavendel / Rosenblüten / Thymian

Yu Gin 43 % 19
Yuzu / Szechuan Pfeffer / Koriander

BELGIEN

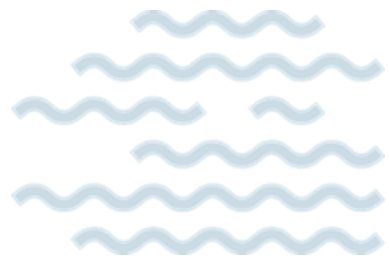
Amuerte Coca Leaf White 43 % 25
Würzig / Zitrone / Kardamon

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



WHISKY / WHISKEY

4 cl

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
Sazerac Straight Rye	45 %	21
Bulleit 10 years Frontier, Bourbon	45 %	16
Jack Daniel`s Gentleman Jack	40 %	16
Markers Mark Kentucky, Bourbon	45 %	14

JAPAN

Hibiki Harmony Suntory	43 %	29
Nikka from the Barrel	41.4 %	19

SCHOTTLAND

Ailsa Bay Sweet Smoke, Lowland	48.9 %	22
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 Cenote Cristalino Añejo Tequila	40 %	28
Kah Reposado Tequila	40 %	18
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
Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial Guatemala	40 %	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	33cl	6.5
Ramseier Apfelschorle	33cl	6.5
Rivella blau / rot	33cl	6.5
Diis Tee – Eistee Hibiskus-Minze	30cl	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 / Peppered Cherry</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 Kohlensäure. 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 Zitronenmayonnaise 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>	
Winterlicher Salat 	16
<i>Apfel Rinden Nüsse Hausdressing</i>	
Marinierte Oliven 	6.5
ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF	22

DESSERT

Dunkles Schoggimousse <i>Schokoladencrunch Kirsch-Kirschwasserragout</i>	16
Apfelragout <i>Streusel Kumquat Blutorange Sauerrahmeis</i>	15
Schweizer Eiskaffee <i>Mit «Kirschwasser»</i>	12
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

