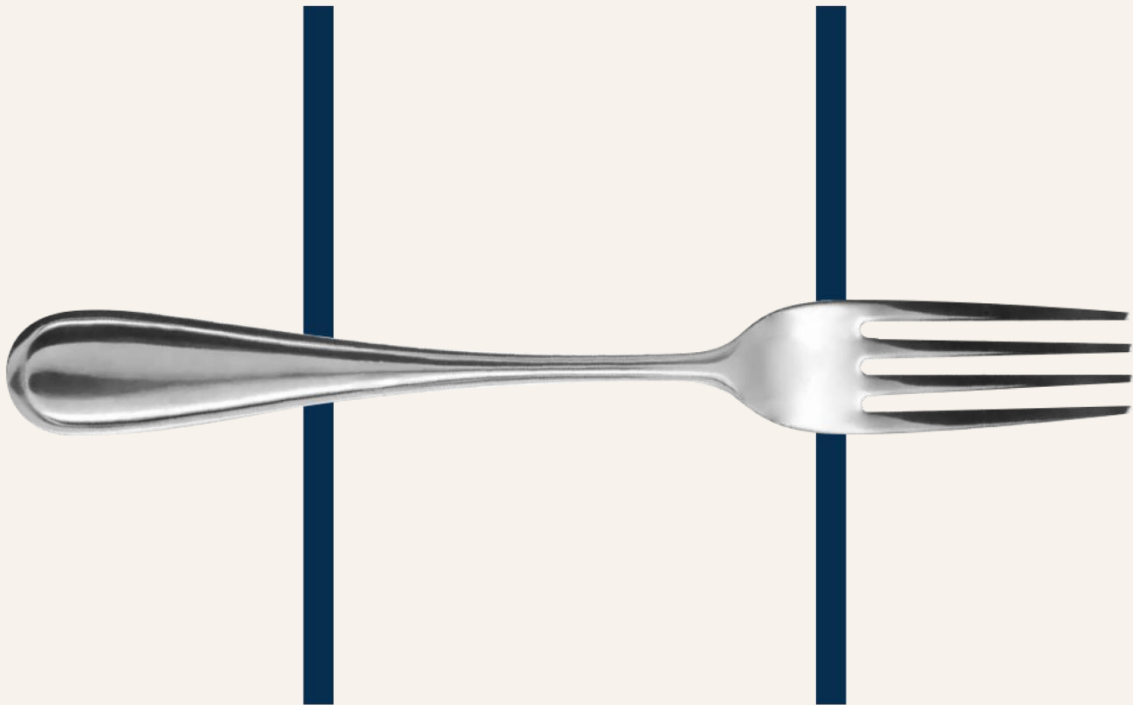


MENU



HERMITAGE
LAKE LUCERNE

Lieber HERMITAGE Gast

Ein Blick aus unserem Haus eröffnet Ihnen die prachtvolle Aussicht auf See und Berge. Geniessen Sie ihn! Und betrachten Sie ihn als Amuse-Bouche für Ihren kulinarischen Aufenthalt in der HERMITAGE.

Was wir für Sie zubereiten, ist Köstliches aus Schweizer Seen, Zartes von heimischen Weiden und Gesundes aus umliegenden Gärten. Zu den frischen und hochwertigen Zutaten geben wir als sinnliches Supplement ausgewählte Aromen von Kräutern und Gewürzen aus aller Welt. So schaffen wir Speisen, die nicht nur den Gaumen verwöhnen. Sie sind wohltuend für den Körper, sie inspirieren den Geist, und sie bereichern den Blick auf den See und die Berge mit der Aussicht auf eine spannende kulinarische Reise.

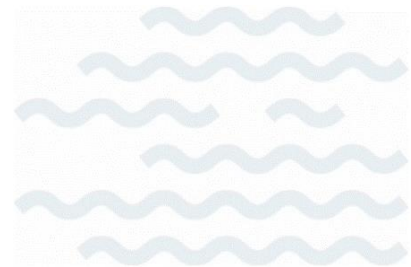
Andreas Knöchel und das HERMITAGE Küchenteam

Dear HERMITAGE guest

A glance from our house reveals the magnificent view of the lake and the mountains. Enjoy it! Think of it as an amuse-bouche for your culinary stay at the HERMITAGE.

We prepare delicious food from Swiss lakes, tender meat from local pastures and healthy food from the surrounding gardens. We add selected flavours of herbs and spices from all over the world to fresh and high-quality ingredients as a sensual supplement. This is how we create dishes that do not just pamper the palate. They soothe the body, they inspire the mind and they enrich the view of the lake and the mountains with the prospect of an exciting culinary journey.

Andreas Knöchel and the HERMITAGE kitchen team



ZUM STARTEN

STARTERS

HERMITAGE Rindstatar 	28/38
Creme Fraiche Dijon Senf Fleur de Sel Eigelb Senfsaat	
HERMITAGE beef tartare	
Creme fraiche Dijon mustard fleur de sel egg yolk mustard seed	
HERMITAGE Crevettencocktail 	19
Mini Lattich Zitrus Cocktailsauce Estragon	
HERMITAGE shrimp cocktail	
Mini lettuce citrus cocktail sauce tarragon	
Nüsslisalat	18
Sautierte Trauben Speckcrumble gewürzte Baumnüsse Croutons Kartoffeldressing	
Lambs lettuce	
Sauteed grapes bacon crumble seasoned walnuts croutons potato dressing	
Geflämmt Kabis 	17
Kürbis-Rüeblicreme Liebstöckelöl Samen Kerne	
Flamed cabbage	
Pumpkin carrot cream lovage oil seeds kernels	

Herbstsalat

16

Blattsalate | Feigen | Trauben | Baumnüsse | Hausdressing

Autumn salad

Leaf salad | figs | grapes | walnuts | homemade dressing

Kartoffelcremesuppe

16

Steinpilze | Trüffelöl

Potato cream soup

Porcini mushroom | truffle oil

Rotkohlsuppe

14

Geschmorter Apfel

Red cabbage soup

Braised apple



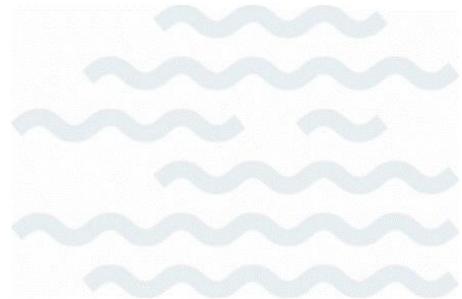
HERMITAGE Empfehlung | recommendation



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



WEDER FISCH NOCH FLEISCH NEITHER FISH NOR MEAT

Portobello Burger 36

Luzerner Rahmkäse | Lattich | karamellierte Zwiebeln | Kräuterpüree
Country Fries

Portobello burger

Lucerne cream cheese | lettuce | caramelised onion | herbal puree
Country fries

Waldpilzrisotto 24/34

Kräuteröl | Parmesanchips

Forest mushroom risotto

Herbal oil | parmesan chips

Tagliatelle 22/32

Cremige Trüffelsauce

Tagliatelle

Creamy truffle sauce

+ Zusatz schwarzer Trüffel 1 g - Tagespreis

+ Additional black truffle 1 g - daily price

Gebackener Kürbis 29

Kräuterhummus | Saat-Nussmischung | Zitrusgel

Baked pumpkin

Herbal hummus | seed nut mix | citrus gel



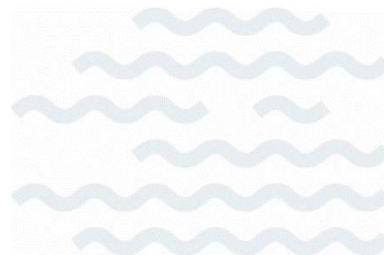
HERMITAGE Empfehlung | recommendation



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



AUS DEM WASSER

OUT OF THE WATER

Swiss Lachs aus Lostallo 48

Safranrisotto | Pak Choi | Rotweinreduktion

Swiss salmon from Lostallo

Saffron risotto | pak choi | redwine reduction

Gotthard Zander 46

Sepia-Kartoffelstock | Chicoree | Randenreduktion

Gotthard pike perch

Sepia mashed potatoes | chicory | beetroot reduction

Wolfsbarsch 40

Weissweinrisotto | gebackener Fenchel | Kräuterbutter

Sea Bass

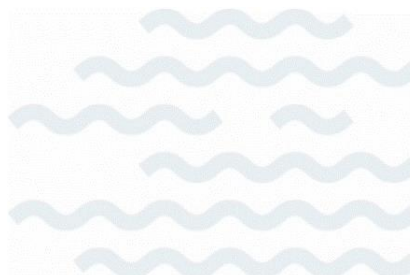
Whitewine risotto | baked fennel | herbal butter

Forellenfilet aus Meggen 38

Bratkartoffeln | gebratener Spitzkohl | Liebstöckel | Beurre Blanc

Fillet of trout from Meggen

Roast potatoes | fried pointed cabbage | lovage | beurre blanc



VON WEIDEN UND WÄLDERN FROM PASTURES AND FORESTS

Rindsfilet aus der Zentralschweiz 200g 64

Kartoffelstock | Herbstgemüse | Maroni Jus

Beef fillet from Central Switzerland 200g

Mashed potato | autumn vegetables | chestnut jus

Rehrücken im Nussmantel 200g 64

Tannenzapfen Kroketten | Rosenkohl | Rotweinzwetschgen | Wacholder Jus

Saddle of venison in nut coat

Pine cone shaped croquettes | brussels sprouts | redwine plums | juniper jus

Seetaler Kalbsnierstück 200g 58

Kartoffelgratin | Waldpilzragout

Veal sirloin from Central Switzerland 200g

Potato gratin | forest mushroom ragout

HERMITAGE Cordon Bleu 48

Kalbsfleisch | Bündnerfleisch | Luzerner Bergkäse | Kräutersalat
Preiselbeer | Country Fries | Meerrettich

HERMITAGE Cordon Bleu

Veal | Grison dried meat | Lucerne Mountain cheese | herbal salad | cranberry
country fries | horseradish

Grand Cru Burger 39

Swiss Prime Beef | Luzerner Rahmkäse | Zitronen-Mayonnaise
Kräuterseitling | Tomate | Blattsalat | Country Fries

Grand Cru Burger

Swiss prime beef | Lucerne cream cheese | lemon mayonnaise
King oyster mushroom | tomato | leaf salad | country fries

Hirschpfeffer 38

Knöpfe | Rotkraut | Rotweinbirne | Preiselbeer

Chamois pepper

«Knöpfe» noodles | red cabbage | redwine pear | cranberry

SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET TEMPTATION

Toblerone Schoggimousse 18

Apfelragout | Schoggierde

Toblerone chocolate mousse

Apple ragout | chocolate crumbs

Vermicelles 17

Meringue | Vanille Glace | Rahm

Chestnut puree

Meringue | vanilla ice cream | whipped cream

Apfel-Zimt Tartelette 15

Schoggi Glace | weisses Schoggi-Nusscrumble

Apple cinnamon tartelette

Chocolate ice cream | white chocolate nut crumble

Glace von Dolce Amore aus Küsnacht am Rigi 4.5

Sorbet

Himbeer | Zitrone | Mango

Eis

Vanille | Schoggi | Pistazie | Mocca | Joghurt

Sorbet

Raspberry | lemon | mango

Ice cream

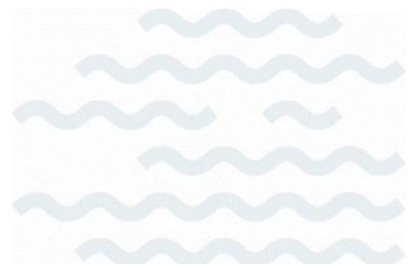
Vanilla | chocolate | pistachio | mocca | joghurt

Käse Variation von Jumi Käserei 17

Honig | Nüsse | Früchtebrot

Cheese variety from factory Jumi

Honey | nuts | fruit bread



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Kalb I Rind – Felder Fleischwaren I Zentralschweiz

Reh I Hirsch – Österreich

Forelle – Seefischerei Nils Hofer I Meggen I Zentralschweiz

Lachs – Swiss Alpin Fisch I Lostallo I Graubünden I Schweiz

Zander – Gotthard Zander I Erstfeld I Kanton Uri I Schweiz

Wolfsbarsch – Türkei

Crevetten – Vietnam I ASC zertifiziert

Käse – Jumi I Boll I Berner Oberland I Schweiz

Für Auskunft zu Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Team.

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Veal I beef – Felder Meat Products I Central Switzerland

Venison – Austria

Trout – Fishery Nils Hofer I Meggen I Central Switzerland

Salmon – Swiss Alpin Fisch I Lostallo I Canton of Grisons I Switzerland

Pike perch – Gotthard Zander I Erstfeld I Canton of Uri I Switzerland

Sea bass – Turkey

Shrimps – Vietnam ASC certified

Cheese – Jumi I Boll I Berner Oberland I Switzerland

For information regarding food allergies and intolerances, please contact our team.

HERMITAGE
SEEBURGSTRASSE 72
CH-6006 LUZERN

T. +41 41 375 81 81
WELCOME@HERMITAGE.CH
WWW.HERMITAGE.CH

HOTEL ★★★★★ SUPERIOR
RESTAURANT · BAR · BEACH CLUB
EVENT · WELLNESS · TENNIS · MARINA

HERMITAGE
LAKE LUCERNE