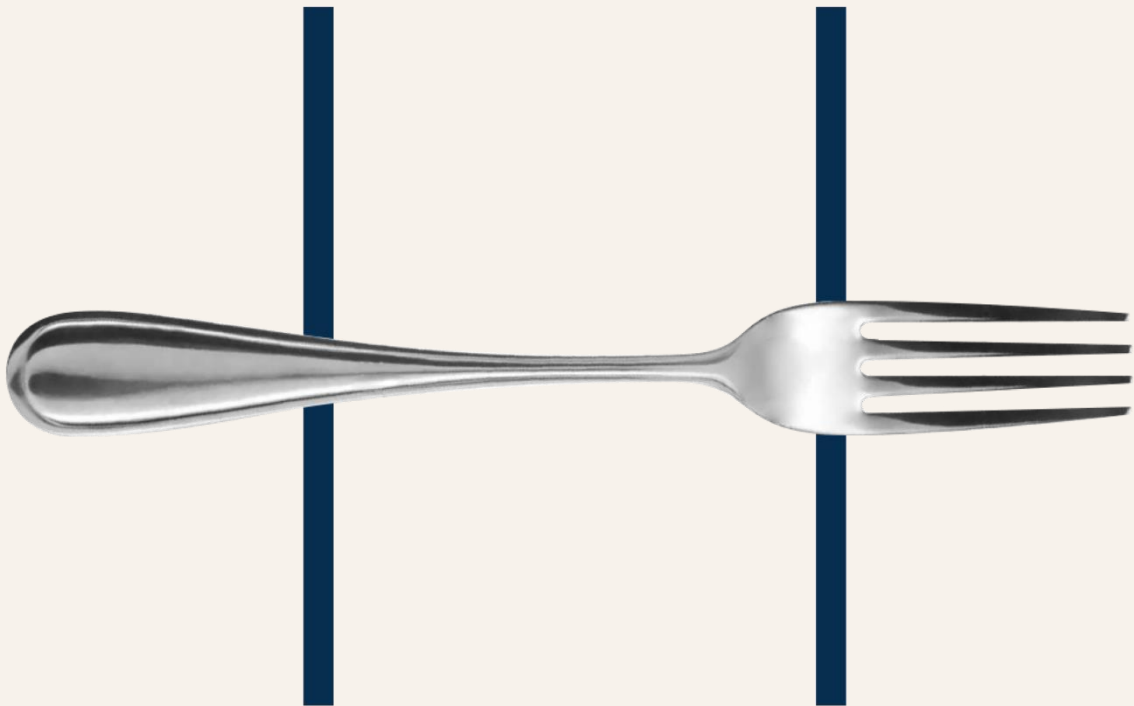


# MENU



**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.

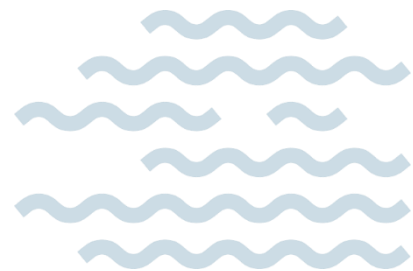
Andreas Knöchel und das HERMITAGE Küchenteam

## **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, inspire the mind and 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

### **Swiss Lachs** 23

Blattsalate | blaue Kartoffel | Kumquat | Zitronengel

### **Swiss Salmon**

Mixed leaf greens | blue potato | kumquat | lemon gel

### **HERMITAGE Crevettencocktail** 19

Mini Lattich | Zitrone | Cocktailsauce | Estragon

### **HERMITAGE shrimp cocktail**

Mini lettuce | lemon | cocktail sauce | tarragon

### **Randencarpaccio** 17

Belper Knolle | karamellisierte Nüsse | Apfelgel

### **Beetroot carpaccio**

Belper Knolle | caramelised nuts | apple gel

### **Winterlicher Salat** 16

Apfel | Randen | Nüsse | Hausdressing

### **Winter salad**

Apple | beetroot | nuts | house dressing

## Hokkaido - Kokos Suppe

Hokkaido – coconut soup

+ *Geräucherte Entenbrust*

+ *Smoked duck breast*

18

7

## Randensuppe

Marinierte Randen | Randenchips | Buttermilch

### Beetroot soup

Marinated beetroot | beetroot chips | buttermilk

15



HERMITAGE EMPFEHLUNG | RECOMMANDATION



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



# WEDER FISCH NOCH FLEISCH

## NEITHER FISH NOR MEAT

### **Portobello Burger** 36

Luzerner Rahmkäse | Lattich | karamellierte Zwiebeln |  
Chimichurri | country Fries

### **Portobello burger**

Lucerne cream cheese | lettuce | caramelised onion |  
Chimichurri | Country fries

### **Weissweinrisotto** 18/28

Parmesan | Kräuteröl

### **White wine risotto**

Parmesan | herbal oil

+ Zusatz Trüffel 1 g

+ Additional truffle 1 g

Tagespreis  
daily price

### **Marroni- Gnocchi** 22/32

Birnenchutney | Salbei

### **Chestnut Gnocchi**

pear chutney | sage

### **Orientalisches Linsenragout** 29

Wurzelgemüse | Creme Fraiche  | Buchweizen | Papadam

### **Oriental lentil ragout**

Root vegetables | creme fraiche | buckwheat | papadam



HERMITAGE EMPFEHLUNG | RECOMMANDATION




VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN

# AUS DEM WASSER

## OUT OF THE WATER

- Wolfsbarsch**  46  
Dill-Kartoffelpüree | Rahmwirsing | Speck
- Sea Bass**  
Dill potato puree | creamed savoy cabbage | bacon
- Felchen aus dem Vierwaldstätter See** 42  
Blumenkohlcreme | Rande
- White fish from Lake Lucerne**  
Cauliflower cream | beetroot
- Forellenfilet aus Meggen** 38  
Karotten-Lauch-Gemüse | Petersilienkartoffeln
- Fried trout from Meggen**  
Carrot-leek vegetables | parsley potatoes



# VON WEIDEN UND WÄLDERN

## FROM PASTURES AND FORESTS

### **Kalbsfilet Mignon 180g** 69

Kartoffelgratin | Kohlrabi | Rotweinjus

### **Veal fillet mignon 180g**

Potato gratin | kohlrabi | red wine gravy

### **Entrecote aus der Zentralschweiz 200g** †† 56

Bohnen | Röstkartoffeln | Cafe de Paris Butter

### **Entrecote from Central Switzerland 200g**

Green beans | roasted potatoes | Cafe de Paris butter

### **Lammkoteletts** 54

Weissweinrisotto | Weisskohlsalat | Minzsauce

### **Rack of lamb**

White wine risotto | cabbage salad | mint sauce

### **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

### **Geschmorte Kalbsbäckchen** 43

Pommery- Senfstock | Randen- Silberzwiebelgemüse | Speckcrumble

### **Braised calf cheek**

Pommery mustard cream | beetroot and pearl onion vegetables |  
bacon crumble

### **Grand Cru Burger** 39

Swiss Prime Beef | Luzerner Rahmkäse | Zitronenmayo | Kräuterseitling  
Tomate | Blattsalat | Country Fries

### **Grand Cru Burger**

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

# SÜSSE VERFÜHRUNG

## SWEET TEMPTATION

<b>Grüntee-Birnenschnitte</b>	17
Joghurt-Limetten Glace   Nusscrumble   Zwetschgengel	
<b>Green tea-pear cake</b>	
Yoghurt lime ice cream   nut crumble   plum gel	
<b>Dunkles Schoggimousse</b>	16
Schokoladencrunch   Kirsch-Kirschwasserragout	
<b>Dark chocolate mousse</b>	
Chocolate crunch   cherry- cherryliquor ragout	
<b>Apfelragout</b>	15
Streusel   Kumquat   Blutorange   Sauerrahmeis	
<b>Apple ragout</b>	
Crumble   kumquat   blood orange   sour cream ice cream	
<b>Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi</b>	4.5
Sorbet: Himbeer   Zitrone   Mango	
Eis: Vanille   Schoggi   Pistazie   Mocca   Stracciatella   Joghurt	
Sorbet: raspberry   lemon   mango	
Ice cream: vanilla   chocolate   pistachio   mocca   stracciatella   yoghurt	
<b>Käse Variation von Jumi Käserei</b>	17
Honig   Nüsse   Früchtebrot	
<b>Cheese variety from factory Jumi</b>	
Honey   nuts   fruit bread	



## **HERKUNFT UNSERER PRODUKTE**

Kalb I Rind – Felder Fleischwaren / Mérat AG I Zentralschweiz

Lamm – Mérat AG I Irland

---

Forelle – Seefischerei Nils Hofer I Meggen I Zentralschweiz

Lachs – Swiss Alpine Fish I Lostallo I Graubünden I Schweiz

Felchen – Zentralschweiz

Wolfsbarsch - Türkei

Crevetten – Vietnam I ASC zertifiziert

---

Käse – Jumi I Boll I Berner Oberland I Schweiz

Für Auskunft bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team.

## **ORIGIN OF OUR PRODUCTS**

Veal I beef – Felder Meat Products I Mérat AG I Central Switzerland

Lamb – Mérat AG I Ireland

---

Trout – Fishery Nils Hofer I Meggen I Central Switzerland

Salmon – Swiss Alpine Fish I Lostallo I Canton of Grisons I Switzerland

Fellchen – Central 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.

ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF

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