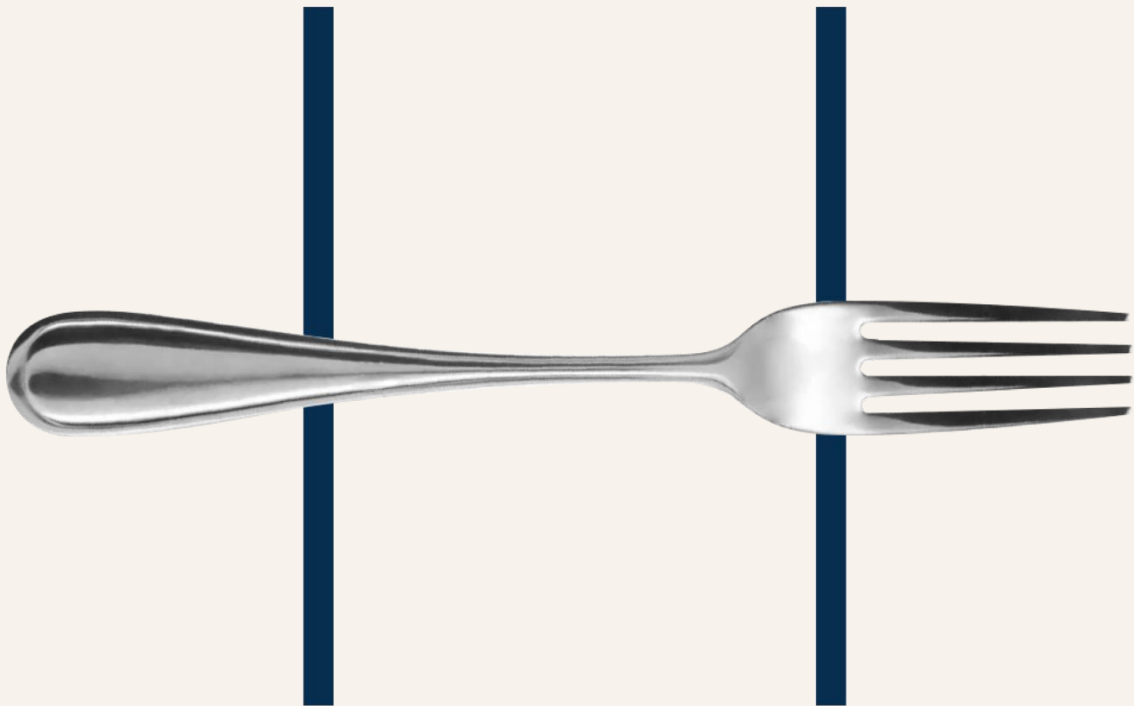


MENU



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.

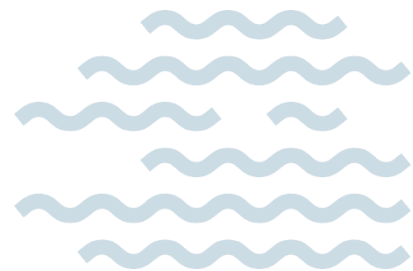
Andreas Knöchel und das HERMITAGE Küchenteam

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

Crème Fraîche | Dijon Senf | Fleur de Sel | Eigelb | Senfsaat

HERMITAGE beef tartare

Crème fraîche | 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 | Zitronenmayo | Tomate
Blattsalat | Country Fries

Portobello burger

Lucerne cream cheese | lemon mayonnaise | tomato
Leaf salad | Country fries

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

Weissweinrisotto 18/28

Parmesan | Kräuteröl

White wine risotto

Parmesan | herbal oil



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

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

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

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

Grüntee-Birnenschnitte	17
Joghurt-Limetten Glace Nusscrumble Zwetschgengel	
Green tea-pear cake	
Yoghurt lime ice cream nut crumble plum gel	
Dunkles Schoggimousse	16
Schokoladencrunch Kirsch-Kirschwasserragout	
Dark chocolate mousse	
Chocolate crunch cherry- cherryliquor ragout	
Apfelragout	15
Streusel Kumquat Blutorange Sauerrahmeis	
Apple ragout	
Crumble kumquat blood orange sour cream ice cream	
Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi	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	
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 / Mérat AG I Zentralschweiz

Forelle – Seefischerei Nils Hofer I Meggen I Zentralschweiz

Lachs – Swiss Alpine Fish I Lostallo I Graubünden I Schweiz

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

Trout – Fishery Nils Hofer I Meggen I Central Switzerland

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

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