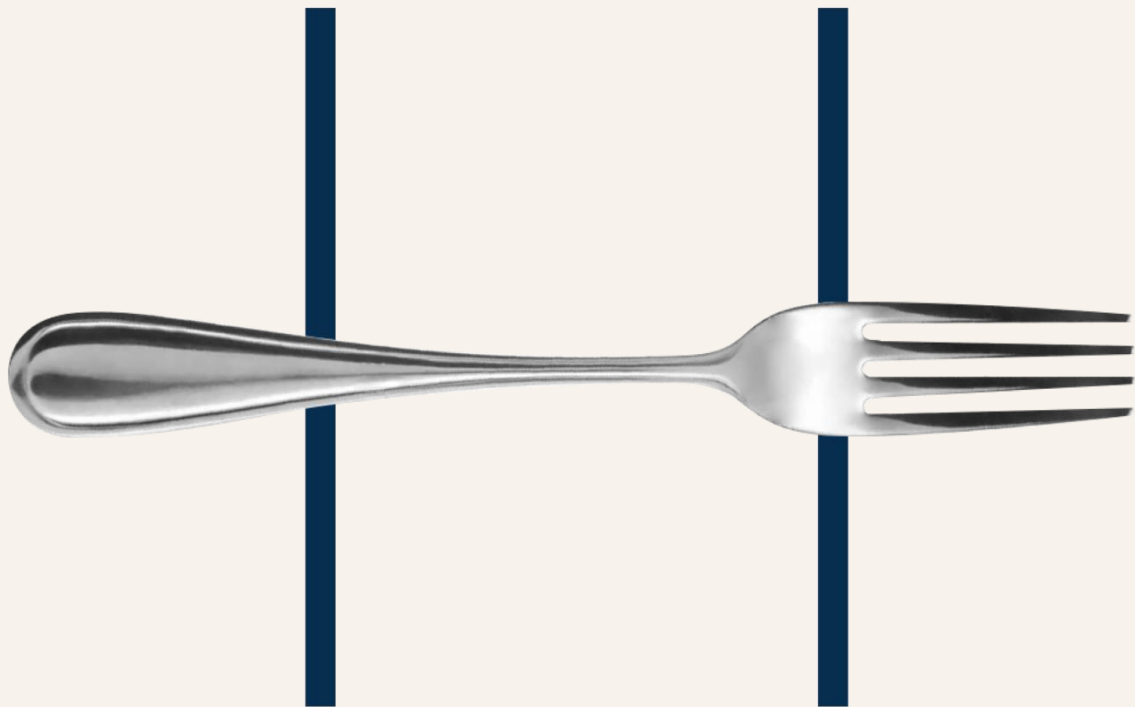


MENÜ
AB 10 PERSONEN



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

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

HERMITAGE beef tartare

Crème fraîche | 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

Frühlingssalat

14

Mini Lattich | Blattsalate | Gemüse | Hausdressing

Spring salad

Mini lettuce | leaf salads | vegetables | house dressing

+ Onsen-Ei

3

+ Onsen egg

Spargelcremesuppe

16

Grüner Spargel | Bündnerfleisch

Creamy asparagus soup

Green asparagus | Grison dried beef



HERMITAGE Empfehlung | recommendation



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



WEDER FISCH NOCH FLEISCH

NEITHER FISH NOR MEAT

Bärlauch-Gnocchi

21/32

Weisser Spargel | Rucola | Cherrytomate | Belper Knolle

Wild garlic gnocchi

White asparagus | rocket | cherry tomato | Belper Knolle

Gebackener Blumenkohl

28

Kräuter-Zitronen-Hummus | Hafercrumble | Chili

Baked cauliflower

Herb lemon hummus | oat crumble | chili

AUS DEM WASSER

OUT OF THE WATER

Gotthard Zander

48

Pfeffer-Zitronenkruste | Kartoffelstock | Lauch | Zitronenschaum

Gotthard pike perch

Pepper lemon crust | mashed potatoes | leek | lemon foam

Forellenfilet aus Meggen

38

Petersilienkartoffeln | Lauch | Rüebl | Weissweinschaum

Fried trout from Meggen

Parsley potatoes | leek | carrot | white wine foam

VON WEIDEN UND WÄLDERN

FROM PASTURES AND FORESTS

Rindsfilet aus der Zentralschweiz 200g

68

Polenta Thymian Schnitte | Spinat | Morchel-Rahmsauce

Beef fillet from Central Switzerland

Polenta thyme slice | spinach | morel cream sauce

Kalbsnierstück aus dem Seetal 200g

58

Salzkartoffeln | weisser Spargel | Hollandaise Sauce

Veal sirloin from Seetal

Boiled potatoes | white asparagus | hollandaise sauce

HERMITAGE Cordon Bleu

48

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

HERMITAGE Cordon Bleu

Veal | Grison dried beef | Lucerne mountain cheese | herbal salad | cranberry
Country fries | horseradish



SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET TEMPTATION

Rhabarber Crumble

17

Rhabarber Sorbet

Rhubarb crumble

Rhubarb sorbet

Mille Feuille

16

Erdbeer | Mascarpone | Mandel

Mille Feuille

Strawberry | mascarpone | almond

Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi

4.5

Sorbet: Himbeer | Zitrone | Mango

Eis: Vanille | Schoggi | Pistazie | Mocca | Stracciatella

Sorbet: raspberry | lemon | mango

Ice cream: vanilla | chocolate | pistachio | mocca | stracciatella

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

Zander – Gotthard Zander I Erstfeld I Kanton Uri I Schweiz

Crevetten – Vietnam I ASC zertifiziert

Käse – Jumi I Boll I Berner Oberland I Schweiz

Brot – HEINI Luzern | Luzern | Schweiz

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

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

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

Trout – Fishery Nils Hofer I Meggen I Central Switzerland

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

Shrimps – Vietnam ASC certified

Cheese – Jumi I Boll I Berner Oberland I Switzerland

Bread – HEINI Luzern | Lucerne | 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