

BAR



HERMITAGE
LAKE LUCERNE

ERKUNDE UNSER MENU

	Seite
Schaumweine	3 – 4
Hermitage Brands	5
Weine	5 - 6
Non-Alcoholic Drinks	7
Cocktails	8 - 11
Aperitif / Bitter	12
Sherry / Portwein	12
Liqueur	13
Gin & Tonic	13 - 15
Whisky / Whiskey	16
Tequila / Mezcal	17
Vodka / Rum	17
Cognac / Grappa / Obstbrände	18
Bier	19
Kaffee / Tee	20
Soft Drinks	20
Bar Food	21 - 22

SCHAUMWEINE

FRANKREICH



Champagne

Taittinger Brut Réserve AOC JS 92	17	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 Prélude Grands Crus AOC RP 94		109
Taittinger Brut Millésime AOC 2015 RP 93		129
Taittinger Comtes de Champagne Grand Cru 2012 JS 99		239
<i>Blanc de Blancs</i>		
Louis Roederer Collection 244 AOC		119
Louis Roederer Brut Vintage 2015 AOC		159
Laurent Perrier Ultra Brut		168
Laurent Perrier Grand Siecle AOC JS 99		269
Bourdaire Gallois Champagner Extra-Brut AOC		96
<i>Pinot Meunier 100%</i>		
Fleury Champagner Blanc de Noirs Brut AOC  B		99
Charles Heidsieck Brut Réserve AOC JS 94 		109
Bollinger Brut "Special Cuvée" AOC		115
Alexandre Bonnet Extra-Brut Blanc de Noirs AOC 		125
Ruinart Blanc de Blanc Brut AOC		179
Krug Grand Cuvée AOC		299
Dom Pérignon Cuvée Vintage 2013 AOC		349

Rosé Champagner

Taittinger Prestige Rosé AOC JS 92	20	129
Bollinger Rosé Brut AOC		159
Billecart-Salmon Extra Brut "Le Rosé" AOC 		169
Ruinart Rosé		225

DEUTSCHLAND



Berlin

Kolonne NULL Cuvée Blanc No 1 AFW 	9	59
<i>Weissburgunder, Silvaner</i>		

SCHWEIZ

Graubünden

Hermann Brut 2022 AOC <i>Chardonnay</i>	82
Obrecht Brut Rosé AOC <i>Pinot Noir</i>	89

ITALIEN

Venezien

Prosecco DOC Brut Casa Canevel (Masi) <i>Glera</i>	10	62
--	----	----

Trentino

Ferrari Maximum DOC Spumante Brut <i>Chardonnay</i>  B 	79
Ferrari Maximum DOC Spumante Brut  B  150 cl	159
Ferrari Maximum Rosé DOC Spumante Brut  B 	85
<i>Pinot Nero, Chardonnay Classico</i>	

Lombardei

Franciacorta “Golf 1927” Brut DOCG <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>  B	85
--	----

Piemont

Moscato d'Asti Paolo Saracco DOP 2023 <i>Moscato</i>	59	
Moscato d'Asti Paolo Saracco DOP 2023	37.5 cl	36

SPANIEN

Penédes

Cava Gramona Corpinnat Brut “La Cuvee” 2017 DOCG  B	75
<i>Macabeo, Xarel·lo</i>	

HERMITAGE BRANDS

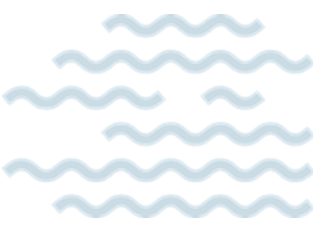
 HERMITAGE Dschinn & Tonic	45%	19
 HERMITAGE Negroni	29.1%	19

Lust eine Flasche HERMITAGE Dschinn oder Negroni zu verschenken oder selbst zu geniessen? Wir haben ausreichend am Lager!

WEISSWEINE

SCHWEIZ	 	
HERMITAGE Cuvée Weiss VDP 2023  Müller-Thurgau, Blanc de Noir, Pinot Blanc, Muskat Manufaktur Brunner, Eich Frische I Limette I Birne I exotischer Touch I schöne Balance	10.5	69
FRANKREICH		
Mâcon-Villages AOC 2023 Chardonnay  B Vuillemez Père & Fils, Burgund Saftig I nobel frisch I weisse Früchte I Mineralität	11	72
ITALIEN		
Casal di Serra DOC 2023 Verdicchio JS 91  Umani Ronchi, Osimo Scalo Helles Gelb I Zitrus I Bergamotte I Birne I Trinkspass	9	60

-  UNSERE EMPFEHLUNG
- AFW** ALKOHOLFREIE WEINE
-  VEGANE WEINE
-  B BIOLOGISCHE WEINE



ROSÉWEINE

FRANKREICH



Pure Rosé AOP 2024 <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	10.5	68
Maison Mirabeau, Provence		
Pinky elegant leicht salzige Note erfrischend		

ROTWEINE

SCHWEIZ



HERMITAGE Cuvée Rot VDP 2023 	11.5	75
<i>Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>		
Brunner Weinmanufaktur, Eich		
Ausgewogenes Cuvée dunkle Beeren fruchtiges & langes Finale		

ITALIEN

Chianti Classico Villa Antinori DOCG Riserva 2021	11	69
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i> WS 92		
Marchesi Antinori, Firenze		
Purpur Reflexe Brombeere rote Kirsche Schoggi finessenreich		

SPANIEN

Cair Selección «La Aguilera» Do 2020	12.5	79
<i>Tempranillo</i> JS 91		
Bodegas Domino de Cair, Ribera del Duero		
Granatrot kraftvoll dunkle Frucht Barrique		

Die ganze Weinvielfalt entdecken Sie in unserer Weinkarte.

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

Champagner / Gin Frakmont Lake Lucerne / St.Germain Holunderlikör / Grapefruitsaft / Rosmarin Bitters

The Golden Hour 24

Champagner / Peachlikör / Quitten-Ingwerlikör / frischer Zitronensaft / Beeren

 Hermitage Bellini 23

Champagner / Pfirsich-Maraschinopüree / hausgemachter Pfirsichschaum

Old Cuban 22

Champagner / Don Papa Rum / frischer Limettensaft / hausgemachter Läuterzucker / Angostura Bitters / Minze

mit Prosecco

Pink Limoncello Spritz 16.5

Regionaler Limoncello / Campari mit hausgemachter Feigeninfusion / Prosecco / Grapefruit / Rosmarin Bitters

Campari Milano 15

Campari / Cranberrysaft / Prosecco / Soda / Orange / Minze

Eros 15

Hibiskus-Orangenblütenlikör / Prosecco / Tonic

Belle Giselle 15

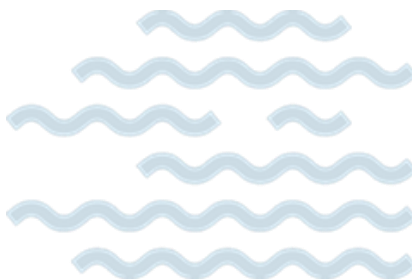
Quitten-Ingwerlikör / Prosecco / Soda / Gurke / Minze

NEGRONI'S

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

MULE'S

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

Monkey 47 Gin / frischer Limettensaft / hausgemachter Läuterzucker / Angostura / Ginger Beer / Minze

Polerina 20

Gin Mare Capri / Wassermelonelikör / frischer Zitronensaft / rosa Pfeffer / Angostura Bitters / Peppered Cherry Limonade

Don Paloma 19

Don Papa Rum / Grapefruitsaft / frischer Limettensaft / hausgemachter Läuterzucker / Salty Grapefruit Limonade

Naked & Famous 18

Mezcal Le Tribute / Aperol / Chartreuse gelb / frischer Limettensaft

Big Melon 18

Watermelon Likör / Xellent Organic Vodka / Pfirsichlikör / Cranberrysaft / Pfirsichpüree / frischer Zitronensaft

AFTER DINNER

Exotic Mai Tai 19

Rum / Rum Ron Perla / Grand Marnier / frischer Limettensaft / Aprikosenpüree / Mandelsirup / Rosmarin Bitters

Cold Drip Espresso Martini 18

Vodka mit Espresso-Schoggiinfusion / Kahlua / frisch gebrühter Espresso

Coco Marnier 18

Tequila / Malibu / Grand Marnier / Cassis / frischer Limettensaft

Candy Man 17

Woodford Bourbon Whisky / Pfirsichlikör / Mandelsirup / frischer Zitronensaft / Ginger Ale

Sie vermissen die Klassiker? Fragen Sie gern unser Barteam.

APERITIF / BITTER

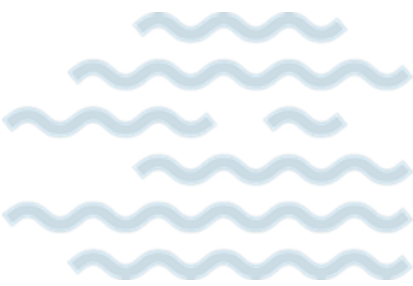
4 cl

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	46 %	23
<i>Lakritznote / Rosmarin / Süssholz</i>		
Clouds Gin 10. Edition	41 %	23
<i>Rhabarber / Mandarine / Zitrus</i>		
Frakmont Lucerne	40 %	22
<i>Heimische Kräuter / Beeren / Rosmarin / Ingwer</i>		
Deux Frères	43 %	21
<i>Zitrone / Lavendel / Rosenblätter</i>		
Seventh Sense	38.5 %	21
<i>Kardamom / Ingwer / Tonkabohnen</i>		
Glühwürmchen Gin	40 %	21
<i>Weihrauch / Blutorange / holzig-würzig</i>		
 HERMITAGE Dry Dschinn	45 %	19
<i>Florale Aromen aus 15 regionalen Bio-Botanicals</i>		

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

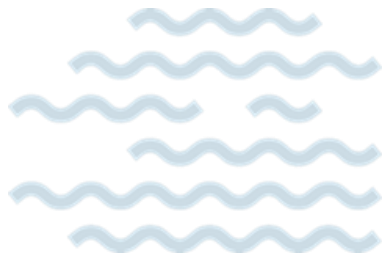
Mirabeau	43 %	21
<i>Zitrus / Lavendel / Rosenblüten / Thymian</i>		
Yu Gin	43 %	19
<i>Yuzu / Szechuan Pfeffer / Koriander</i>		

BELGIEN

Amuerte Coca Leaf White	43 %	25
<i>Würzig / Zitrone / Kardamon</i>		

SPANIEN

Le Tribute	43 %	21
<i>Grapefruit / Lemongras / Kumquats</i>		
Gin Mare Capri	42.7 %	20
<i>Bergamotte / Zitrone / Olive / Basilikum</i>		
Nordes Atlantic Galician Gin	40 %	19
<i>Hibiskus / Lavendel / Zitrus / blumig</i>		



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

Cenote Cristalino Anejo Tequila	40 %	28
Kah Reposado Tequila	40 %	18
Le Tribute Mezcal	45 %	17
Cazadores Blanco Tequila	40 %	11

VODKA

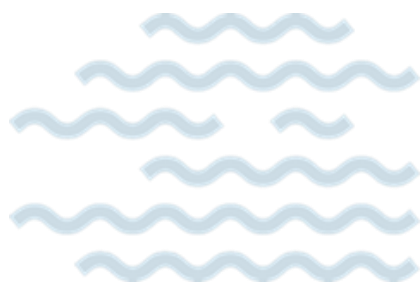
4 cl

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 cI

Eichhof Luzern Braugold

6.5 / 9

Erdinger Urweisse

7 / 9.5

BIER AUS DER FLASCHE

33 cI

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 cI

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>	
Schweizer Egliknusperli	36
<i>Sauce Tartar Country Fries</i>	
HERMITAGE Tapas	35
<i>Drunken Chicken HERMITAGE Rindstatar Oliven Manchego Grillgemüse Black Tiger Crevetten</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>	
Frühlingssalat 	14
<i>Mini Lattich Blattsalat Gemüse Hausdressing</i>	
Marinierte Oliven 	6.5
ALLE PREISE INKL. 8.1% MWST. IN CHF	21

DESSERT

Rhabarber Crumble	17
<i>Rhabarber Sorbet</i>	
Schweizer Eiskaffee	12
<i>Mit «Kirschwasser»</i>	
Hausgemachte Kuchen des Tages	9
Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi	4.5
<i>Sorbet: Himbeer Zitrone Mango</i>	
<i>Eis: Vanille Schoggi Pistazie Mocca Stracciatella</i>	

-  VEGETARISCH / VEGETARIAN
-  VEGAN

Vegane Gerichte: Fragen Sie unser SERVICE TEAM

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft

Brot – HEINI Luzern | Luzern | Schweiz

Rind und Poulet aus der Schweiz

Egli aus der Schweiz, Crevette aus Vietnam

