

BAR



HERMITAGE
LAKE LUCERNE

Ein Ort zum verweilen

Zum Ankommen, Durchatmen und den Blick über den See schweifen zu lassen.

Hier entstehen Gespräche – ungezwungen, lebendig, echt.
Ein Ort, an dem man die Zeit vergisst und im Moment ankommt.
Mal ruhig, mal lebendig – unkompliziert und gemütlich.

Unsere Bar steht für authentischen Genuss:
Kuratierte Cocktails, eigene Kreationen und Produkte, die uns begeistern – weil sie mit Qualität und Handwerk entstehen.
Begleitet von einer kleinen Auswahl an Snacks – von einfach bis besonders.

Und manchmal sind es die einfachen Dinge, die bleiben:
Vintage-Sardinen aus dem Nordatlantik, kombiniert mit einem grossartigen Champagner.

Herzlich Willkommen,

Eure Gastgeber

HERMITAGE BRANDS

Dschinn & Tonic	45 %	19
Barrel Aged Negroni	29.1 %	19

Lust eine Flasche HERMITAGE Dschinn oder Barrel Aged Negroni zum Verschenken oder selbst geniessen? Wir haben ausreichend am Lager!

ERKUNDE UNSER MENU

	Seite
Hermitage Brands	2
Bar Snacks	4 - 5
Schaumweine	6 – 7
Alkoholfreier Schaumwein	7
Weine	8 - 9
Non-Alcoholic Drinks	10
Cocktails	11 - 14
Aperitif / Bitter	15
Sherry / Portwein	15
Likör	15
Gin & Tonic	16
Whisky / Whiskey	17
Tequila / Mezcal	18
Vodka / Rum	18
Cognac / Obstbrände / Grappa	19
Bier	20
Kaffee / Tee	21
Soft Drinks	21

BAR FOOD bis 22.00 Uhr

klein | normal

Marinierte Oliven 

6.5

HERMITAGE Plättli

28

Ueli Hof Nusswurst | Manzanilla Oliven | Hummus | Brioche

HERMITAGE Mais Fries

14

Spicy Mayo | Belperknolle

Käse Variation von Käserei Jumi

17

Feigensenf | Panforte

Sommersalat 

11 | 16

Croûtons | Pfirsich | Sonnenblumenkerne | Radieschen

Lauwarmer Pastasalat

21

Fusili | Spinat | Zitrone | Haselnüsse | Pesto

Drunken Chicken

26

Poulet im Tempura Teig | Vodka-Chili Marinade

Frühlingszwiebeln | Honig-Senf Sauce



Grand Cru Burger

39

Swiss Prime Beef | Luzerner Rahmkäse | Tomaten Chutney

Gepickelte rote Zwiebel | Schnittlauch-Mayo | Fries

HERMITAGE Rindstatar

29 | 39

Senf Mayo | Mini Gurken | rote Zwiebel | Senfsaat

Knusprige Eglifilets

42

Bierteig | Fries | Tartar Sauce

Nordatlantik

La Perle des Dieux "Cossais" 2020	22
La Perle des Dieux "Joulin" 2019	26
La Perle des Dieux "Cossais" 2018	29
La Perle des Dieux "Lulu" 2015	35
La Perle des Dieux "Mademoiselle Perle" 2015	35

DESSERT

Zitronencake	15
<i>Mascarpone Cassis Vanille Bergamotte weisse Schokolade</i>	
Berry Freshness	17.5
<i>Himbeersorbet Joghurt Glace Beerenkompott Limetten-Beerensud</i>	
Lemon Cloud	16.5
<i>Zitronensorbet Apfelchutney</i>	
Kuchen des Tages	9
Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi	4.5
Sorbet: <i>Himbeer Zitrone Mango</i>	
Eis: <i>Vanille Schoggi Mocca Pistazie Fior di Latte</i>	



HERMITAGE EMPFEHLUNG



VEGETARISCH



VEGAN



VEGETARISCH, WAHLWEISE VEGAN

Low-ABV

NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

Vegane Gerichte: Fragen Sie unser SERVICE TEAM

Über die Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft

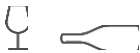
SCHAUMWEINE

FRANKREICH



Champagne

Billecart-Salmon «Le Réserve»	18	123
37.5cl		63
150cl		198
Billecart-Salmon «Le Rosé»	22	152
37.5cl		80
150cl		286
Billecart-Salmon		
Extra Brut «Le Blanc de Blancs»		161
Extra Brut «Cuvée Nicolas Francois Billecart» 2012		251
Extra Brut «Cuvée Elisabeth Salmon» 2012		292
Ruinart Blanc de Blancs		193
Ruinart Rosé		203
Laurent-Perrier Héritage		134
Laurent-Perrier Ultra Brut		150
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		163
Laurent-Perrier Grand Siècle N° 26		243
Louis Roederer Collection 245		145
Alexandre Bonnet Blanc de Noirs		125
Bollinger “Special Cuvée” AOC		164
Bollinger Rosé		199
Fleury Blanc de Noirs AOC		127
Taittinger Prélude Grands Cru		135
Taittinger Comtes de Champagne 2012 Blanc de Blancs		218
Krug Grand Cuvée Edition 172		345
Dom Pérignon Vintage 2013		321
Apéro Deluxe	39	168
<i>Billecart-Salmon Extra Brut «Le Rosé» La Perle des Dieux "Cossais" 2018</i>		



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
--	----	----

Lombardei

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

Piemont

Moscato d’Asti Paolo Saracco DOP 2024 <i>Moscato</i>	59
37.5cl	36

SPANIEN

Penédes

Cava Gramona Corpinnat Brut «La Cuvée» 2021 DOCG	75
--	----

Alkoholfreier Schaumwein

DEUTSCHLAND

Kolonne NULL Cuvée Blanc No 1	9.5	59
<i>Weissburgunder, Silvaner</i>		

WEISSWEINE

SCHWEIZ



HERMITAGE Cuvée Weiss VDP 2024	10.5	69
Müller-Thurgau, Blanc de Noir, Pinot Blanc, Muskat		
Brunner Weinmanufaktur, Eich		
Frische Limette Birne exotischer Touch schöne Balance		

FRANKREICH

 Mâcon-Villages AOC 2023 Chardonnay	11	72
Vuillemez Père & Fils, Burgund		
Saftig nobel frisch weisse Früchte Mineralität		

DEUTSCHLAND

VV Riesling 2024 Riesling	7.5	54
Van Volxem, Mosel		
Mineralisch Aromen von Passionsfrucht reife, saftige Pfirsich		

ROSÉWEINE

FRANKREICH



Pure Rosé AOP 2025 Grenache, Syrah, Cinsault	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

Barbera d’Alba “Costa Bruna” DOC 2022	10.5	69
<i>Barbera</i>		
Tenuta Roncaglia, Poderi Colla		
Sattes Rubin Erdbeere Kirsche floral vollmundig schöner Schmelz		

SPANIEN

Tintafina Ribera del Duero DO 2020	9.5	63
<i>Tempranillo</i>		
Casa Rojo, Ribera del Duero	150cl	135
Wilde Früchte dezente Noten von Vanille Gewürze Kraftvoll Intensiv		

Die ganze Weinvielfalt entdeckst Du in unserer **Weinkarte**.

NON ALCOHOLIC

Amaretti Sour 0%	16
<i>Lyre's Amaretti Orange Zitrus hausgemachter Läuterzucker</i>	
Negroni 0%	16
<i>Tanqueray Gin 0% Isotta Bitter 0% Isotta Vermouth 0%</i>	
Berry-Lemon Paloma 0%	14
<i>Berry-Lemon Erdbeere hausgemachter Läuterzucker</i>	
<i>Salty Grapefruit</i>	
Stay Healthy	14
<i>Apfel Basilikum Limette Ingwer Gurke</i>	
Strawberry Colada	14
<i>Ananas Orange Erdbeere Kokos Rahm</i>	
Swiss Mountain Spritz	14
<i>Martini Vibrante Vermouth 0% Holunder Zitrus</i>	
<i>Salty Grapefruit</i>	
Cranberry-Rosemary Spritz	14
<i>Cranberry Apfel hausgemachter Honig-Rosmarin Sirup</i>	
<i>Limette Ingwer</i>	
Refresh	14
<i>Sirocco Grüntee & Moroccan Mint Passionsfrucht</i>	
<i>Holunder Basilikum Zitrus</i>	
Tati's Darling	14
<i>Passionsfrucht Apfel Cranberry Zitrus Vanille Karamel</i>	
Coconut Mule	14
<i>Passionsfrucht Kokos Limette Ingwerlimonade</i>	
Apero Spritz 0% Limoncello Spritz 0%	14
<i>Alle Spritz mit Kolonne Null Schaumwein 0% Soda</i>	
HERMITAGE Schorle mit Tonic und Soda	9
<i>Basil-Lime oder Ginger-Mint oder Berry-Lemon</i>	

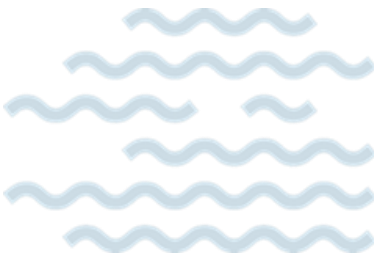
SCHAUMWEIN DRINKS

mit Champagner

Lake Lucerne Spritz	24
<i>Champagner Gin Frakmont Lake Lucerne St. Germain Grapefruit Rosmarin Bitters</i>	
St. Larusee Royal	22
<i>Champagner St. Germain Larusee Absinth Limette Peach Bitters</i>	
Azzurino Low-ABV	22
<i>Champagner Azzurino Aperitivo Maracuja Likör Zitrus Peach Bitters</i>	

mit Prosecco

Pink Limoncello Spritz	16.5
<i>Limoncello Campari Prosecco Grapefruit Rosmarin Bitters</i>	
Sarti-Maracuja Spritz	16
<i>Sarti Likör Maracuja Likör Prosecco Soda</i>	
Campari Milano	15
<i>Campari Cranberry Prosecco Soda</i>	
Eros	15
<i>Hibiskus-Orangenblütenlikör Prosecco Tonic</i>	
Summer of Giselle	15
<i>Grapefruit-Bergamote Likör Prosecco Holunder Ginger beer</i>	



NEGRONI'S

HERMITAGE Negroni Barrel Aged	19
<i>HERMITAGE Dry Dschinn Martini Rubino Vermouth Gran Classico Bitter</i>	
Strawberry-Lemongras Negroni	19
<i>Sous-Vide Erdbeer-Zitronengras infused Gin Campari</i>	
<i>Martini Rubino (K)Alter (K)Affee</i>	
Watermelon Negroni	17
<i>Watermelon Likör Campari Martini Rubino</i>	

MULE'S

Don Papa's Mule	19
<i>Don Papa Rum Maracuja Likör Limette</i>	
<i>Ginger Beer Angostura Bitters</i>	
Summer Mule	19
<i>Gin Mare Capri Erdbeere Limette Ginger Beer</i>	
Coffee Chocolate Mule	18
<i>Espresso-Schoggi infused Vodka Limette</i>	
<i>Ginger Beer Chocolate Bitters</i>	
Caribbean Mule	18
<i>Tequila Patron Reposado Malibu Ananas</i>	
<i>Limette Ginger Beer Angostura Bitters</i>	

PALOMA'S

 Patron's Jalapeno Paloma	21
<i>Tequila Patron Reposado St. Germain Grapefruit</i>	
<i>Limette Salty Grapefruit Jalapeno</i>	
Ocean Paloma	19
<i>Azzurino Aperitivo Limette</i>	
<i>Salty Grapefruit Rosmarin Bitters Prise Meersalz</i>	
Giuli's Paloma	18
<i>Campari Aperol Amaro Nonino Limette</i>	
<i>Salty Grapefruit Limonade Prise Meersalz</i>	

PRE DINNER

Absinthe Manhattan 19
*Buffalo Trace Bourbon | Martini Rubino | Larusee Absinth
Maraschino Likör | Angostura Bitters*

Infused Bloody Mary 18
Sous-Vide Gemüse infusiert Vodka | Tomate | Zitrus | Gewürze

Alpen Martini 18
Gin Frakmont Lake Lucerne | Vodka | Kräutertee infused Lillet

SOUR`S

mit oder ohne Eiweiss

🍹 Maracuja-Ginger Sour Low-ABV 19
Maracuja | Ingwer | St. Germain | Zitrus

Gin Basil Sour 18
*Gin Mare Capri | Basilikum | Zitrus
Hausgemachter Läuterzucker | Orange Bitters*

Watermelon Sour Low-ABV 18
Wassermelone | St. Germain | Zitrus | Peach Bitters

Connor's Mezcal Sour 18
Mezcal | Honig-Rosmarin | Ananas | Limette | Angostura Bitters

Limoncello-Strawberry Sour Low-ABV 18
Limoncello | Erdbeere | hausgemachter Läuterzucker | Zitrus

Alle klassischen Sour`s 17
Whisky | Amaretto | Pisco | Mezcal | Aperol | Vodka



MODERN ART

Big Melon 19
Watermelon | Vodka | Peach | Cranberry | Zitrus

 Bourbon Strawberry Iced Tea 19
Eagle Rare Bourbon | Erdbeere | Zitrus | Eistee Hibiskus-Minze

Sweet Coco Berry 18
Bacardi Anejo Cuatro | Malibu | Erdbeere
Passionsfrucht | Orange | Kokos

Piz Palü Low-ABV 17
Kräutertee infused Lillet | Holunder | Zitrus | Tonic

AFTER DINNER

Limonino 19
Grappa Nonino Chardonnay | Limoncello | Amaretto
Vanille | Zitrus

 Cold Drip Espresso Martini 18
Vodka Espresso-Schoggiinfusion | (K)alter (K)affee
Frisch gebrühter Espresso

Last Word by HERMITAGE 18
Sous-Vide Erdbeer-Zitronengras infused Gin | Chatreuse Verte
Maraschino Likör | Limette

Vermisst du einen Klassiker? Frag gerne unser Barteam.

APERITIF / BITTER

4cl

Amaro Nonino	35 %	11
Fernet Branca	39 %	10
Braulio	21 %	10
Gran 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

4cl

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

4cl

Limoncello Ramazotti	29 %	6.5
(K)Alter (K)Affee	28 %	12
Grand Marnier	40 %	12
Baileys	17 %	11
Amaretto	28 %	11
Sambuca	40 %	11
Malibu	24 %	11

GIN & TONIC

Gin 4cl & Tonic inklusive

Tonic: 1724 / Swiss Mountain Spring

SCHWEIZ

Frakmont Lake Lucerne	40 %	22
<i>Heimische Kräuter / Beeren / Rosmarin / Ingwer</i>		
Deux Frères	43 %	21
<i>Zitrus / Lavendel / Rosenblätter</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 / Zitrus / Angelikawurzel</i>		
Bombay Sapphire	40 %	16
<i>Lavendel / Zitrus / Pfeffernoten</i>		

SCHOTTLAND

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>		

SPANIEN

Gin Mare Capri	42.7 %	20
<i>Bergamotte / Zitrus / Olive / Basilikum</i>		

IRLAND

Bushmills 16 years	46 %	27
Redbreast 12 years	40 %	17

USA

RARE & LIMITED von “Pappy Van Winkle”

Family Reserve 20 years, Bourbon	45.2 %	89
Family Reserve 15 years, Bourbon	53.5 %	69
Old Rip 10 years, Bourbon	53.6 %	49
E. H. Taylor small Batch, Bourbon	50 %	39
Eagle Rare 10 years Kentucky, Bourbon	45 %	16
Buffalo Trace Kentucky, Bourbon	40 %	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

4cl

Cenote Cristalino Anejo Tequila	40 %	28
Kah Reposado Tequila	40 %	18
Le Tribute Mezcal	45 %	17
Patron Reposado	40 %	12

VODKA

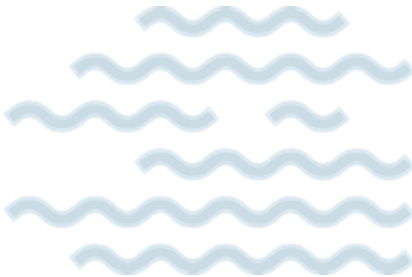
4cl

Grey Goose Premium	40 %	18
Haku Japanese	40 %	16
Absolut	40 %	12
42Below	40 %	12

RUM

4cl

Zacapa XO Solera Gran Reserva Especial Guatemala	40 %	29
Plantation XO Barbados	40 %	22
Don Papa Baroko Philippines	40 %	18
Bacardi Gran Reserva 8 anos Kuba	40 %	13



COGNAC / BRANDY

2cl

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

2cl

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

2cl

«Linie klar» – URS HECHT

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

30/50cl

Erdinger Urweisse Weizen	4.9%	7 / 9.5
Eichhof Luzern Braugold	5.2%	6.5 / 9

BIER AUS DER FLASCHE

33cl

Luzerner Bier «Tropical IPA» <i>Strohgelb / fruchtig / feinwürzig</i>	4.2%	7.5
Eichhof Luzern «bissiges Pony» <i>Goldig / hopfig / herb / Zitrus</i>	5.2%	7.5
Birra Moretti «alkoholfrei»	0.0%	6
Erdinger «alkoholfrei» <i>Strohgelb / malzig / würzig</i>	0.5%	6.5



KAFFEE & TEE

Doppelter Espresso	7
Cappuccino / Latte macchiato	7
Cafe Latte	7
Ovomaltine / Caotina Schokolade	6
Kaffee / Espresso	5.5

Irish Coffee	12
Coretto Grappa	9

Schweizer BioTee	7.5
------------------	-----

Lose Teesorten im Kännchen serviert

Camomile Orange Blossoms, Ginger Lemon Dreams, Moroccan Mint, Piz Palü, Verbena, Hagebutte, Red Kiss, Gentle Blue, Ceylon Sunrise, Japanese Sencha

SOFT DRINKS

HERMITAGE Wasser Still Sparkling	50cl / 100cl	6 / 9
Diis Tee – Eistee Hibiskus-Minze	30cl	7.5
Coca Cola Zero	33cl	6.5
Elmer Citro	33cl	6.5
Sinalco	33cl	6.5
Ramseier Apfelschorle	33cl	6.5
Rivella rot blau	33cl	6.5
J. Gasco Aperitivo 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</i>		
El Tony Mate Zero	33cl	7
Komeo	33cl	8
<i>Hibiscus Rose oder Ingwer Zitrus</i>		
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