

FESTTAGSBRUNCH

25. DEZEMBER 2026

Von 11.00 bis 15.00 Uhr



HERMITAGE

LAKE LUCERNE

BESONDERE KÖSTLICHKEITEN ZU WEIHNACHTEN

1 Glas Champagner Rosé Taittinger Brut
Weihnachtssuppe mit Crôutons und Schnittlauch
Brioche mit Megger Rauchforelle
Ganzer Lachs mit Zitrus-Vinaigrette und Kräutersalat
Gebratene Entenbrust mit Bimi Brokkoli
Lemon Curd mit gebackener weisser Schokolade
Lebkuchenmousse mit Zwetschgenkompott
Weihnachtsguetzli

FRÜHSTÜCKSKÖSTLICHKEITEN

Kaffee | Tee | Fruchtsäfte
Brotlaib | Brötchen | Gipfeli | Toast
Wurst | Schinken | Aufschnitt
Käse Variation aus der Schweiz
Müesli | Birchermüesli | Cerealien
Verschiedene Kerne & Nüsse
Saisonale Früchte | Obstschale | Fruchtputees
Joghurt | Konfitüren | Honig | Nusscreme
Butter | Margarine | Frischkäse

AUSWAHL VON KALTEN KÖSTLICHKEITEN

Salatbar mit frischen und angemachten Salaten
Antipasti Gemüse
Variation von geräucherten Fischen
Und noch vieles mehr...

AUSWAHL VON WARMEN KÖSTLICHKEITEN

Rührei | Speck
Saisonale Suppe
Schmorbraten
HERMITAGE Ragout oder Geschnetzeltes
Zweierlei Fische
Pastagerichte
Basmati Reis | Kartoffelgratin
Winterliches Gemüse

DESSERTBUFFET

Feine Variation von HERMITAGE Desserts

CHF 95 pro Person | Kinder von 4 bis 12 Jahren CHF 4 pro Lebensjahr