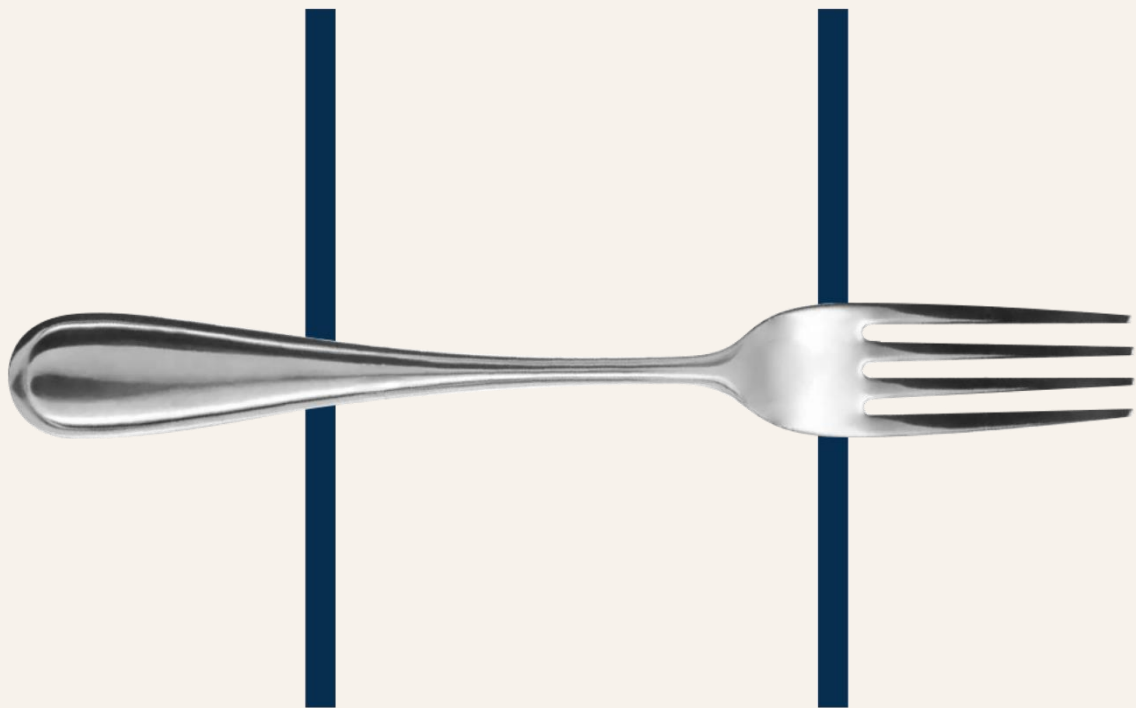


MENU



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.

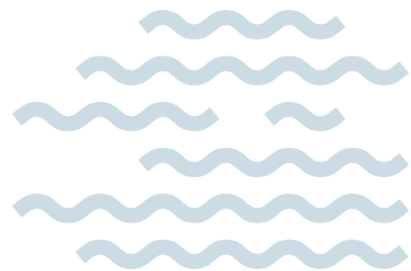
Andreas Knöchel und das HERMITAGE Küchenteam

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

Geflämmter Spargel

23

Grüner & weisser Spargel | Erdbeergel | Spinat | Minze

Flamed asparagus

Green & white asparagus | strawberry gel | spinach | mint

HERMITAGE Crevettencocktail

19

Mini Lattich | Zitrone | Cocktailsauce | Estragon

HERMITAGE shrimp cocktail

Mini lettuce | lemon | cocktail sauce | tarragon

Frühlingssalat

14

Mini Lattich | Blattsalat | Gemüse | Hausdressing

Spring salad

Mini lettuce | leaf salad | vegetables | house dressing

+ Onsen-Ei

3

+ Onsen egg

Onsen-Ei

18

Spinat | Blumenkohlespuma | Parmesan

Onsen egg

Spinach | cauliflower espuma | parmesan

Spargelcremesuppe

16

Grüner Spargel | Bündnerfleisch

Asparagus cream soup

Green asparagus | Grisons dried beef

Brunnenkressesuppe

14

Buchweizen | Frühlingskresse

Watercress soup

Buckwheat | spring cress



HERMITAGE EMPFEHLUNG | RECOMMANDATION



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



WEDER FISCH NOCH FLEISCH

NEITHER FISH NOR MEAT

Bärlauch-Gnocchi

21/32

Weisser Spargel | Rucola | Cherrytomaten | Belper Knolle

Wild garlic gnocchi

White asparagus | rocket salad | cherry tomatoes | Belper Knolle

Zitronen-Ricotta-Ravioli

19/28

Parmesanschaum | geröstete Haselnüsse

Lemon ricotta ravioli

Parmesan foam | roasted hazelnuts

Gebackener Blumenkohl

28

Kräuter-Zitronen-Hummus | Hafercrumble | Chili

Baked cauliflower

Herbs lemon hummus | oat crumble | chili



HERMITAGE EMPFEHLUNG | RECOMMANDATION



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN

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

Swiss Lachs

46

Wildreis | Kimchi | Fenchel | grüner Spargel | Beurre Blanc

Swiss salmon

Wild rice | kimchi | fennel | green asparagus | beurre blanc

Forellenfilet aus Meggen

38

Petersilienkartoffeln | Rüebli | Lauch | Weissweinschaum

Fried trout from Meggen

Parsley potatoes | carrots | leek | 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

Coq au vin

39

Sellerie-Kartoffelstock | Baby-Rüebli | Champignons | Speck

Coq au vin

Celery mashed potatoes | baby carrots | champignons | bacon

SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET TEMPTATION

Rhabarber Crumble

17

Rhabarber Sorbet

Rhubarb Crumble

Rhubarb Sorbet

Mille Feuille

16

Erdbeer | Mascarpone | Mandel

Mille feuille

Strawberry | mascarpone | almond

Schoggimousse am Tisch serviert - pro Löffel

6.5

Chocolate mousse served at the table - per spoon

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

Poulet – Frifag I Schweiz

Forelle – Seefischerei Nils Hofer I Meggen I Zentralschweiz

Lachs – Swiss Alpine Fish I Lostallo I Graubünden I Schweiz

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 I Mérat AG I Central Switzerland

Chicken – Frifag | Switzerland

Trout – Fishery Nils Hofer I Meggen I Central Switzerland

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

Pike perch – Gotthard Zander I Erstfeld I Kanton Uri I Schweiz

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.

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