

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.

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.

LEGENDE



HERMITAGE EMPFEHLUNG | RECOMMENDATION



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



VEGETARISCH, WAHLWEISE VEGAN | VEGETARIAN, OPTIONALLY VEGAN

HERMITAGE “Selection” MENU

Nüsslisalat mit Hermitage Ei

Haselnüsse | Zitrone

Lamb's lettuce with hermitage egg

Hazelnuts | lemon



Kürbissuppe mit Senf

Butternuss Kürbis | Senfsaat

Pumpkin soup with mustard

Butternut squash | mustard seeds



Alpstein Poulet

Kräuterkartoffeln | Estragon | Blumenkohl | Rosenkohl

Alpstein chicken

Herb roasted potatoes | tarragon | cauliflower | brussels sprouts

Oder | or

Steinpilz-Risotto +

Buchweizen | Schnittlauch | Mangold

Porcini mushroom risotto

Buckwheat | chives | swiss chard



Taste of Autumn

Zwetschge | Tonkabohne | gebrannte Mandeln

Taste of Autumn

Plum | tonka bean | candied almonds

3 Gang/Course Menu 75 CHF

4 Gang/Course Menu 89 CHF

ZUM STARTEN

STARTERS

Nüsslisalat

Haselnüsse | Zitrone

15

Lamb's lettuce

Hazelnuts | lemon

+ Hermitage Ei

4

+ Hermitage egg

+ Speck

5

+ Bacon

HERMITAGE Rindstatar

29 | 39

Senf Mayo | Mini Gurken | Rote Zwiebel | Senfsaat

HERMITAGE beef tartare

Mustard mayonnaise | mini cucumber | red onion | mustard seeds

Brioche mit Megger Rauchforelle

23

Brioche | Sauerrahm | Radieschen | Dill

Brioche with smoked trout from meggen

Brioche | sour cream | radish | dill

Herbstsalat

12 | 16

Kürbiskerne | Croutons | Trauben | Feigensenf

Autumn salad

Pumpkin seeds | croutons | grapes | fig mustard

+ gebratene Waldpilze

7

+ Sautéed wild mushrooms

Kürbissuppe mit Senf +

Butternusskürbis | Senfsaat

16

Pumpkin soup with mustard

Butternut squash | mustard seeds

Randencrèmesuppe

Sauerrahm | Schnittlauch

14

Beetroot cream soup

Sour cream | chives

Brot-Nachschub kommt sofort – für 5 CHF. Oder gleich eins für zu Hause?

We'll bring you some more bread straight away – for 5 CHF. Or would you like one to take home?

Sauerteigbrot 180g von Kreuzbäckerei, Stans

Sourdough bread 180g from Kreuzbäckerei, Stans



WEDER FISCH NOCH FLEISCH NEITHER FISH NOR MEAT

Kartoffel-Gnocchi

Haselnüsse | Sellerie | Nüsslisalat

29

Potato Gnocchi

Hazelnuts | celeriac | lamb's lettuce

+ Belperknolle

+ Belper cheese

4

Steinpilz-Risotto +

Buchweizen | Schnittlauch | Mangold

32 | 39

Porcini mushroom risotto

Buckwheat | chives | swiss chard

Ziegenfrischkäse Krokette

Butternuss Kürbis | Birne | Dill

27

Fresh goat's cheese croquette

Butternut squash | pear | dill



AUS DEM WASSER OUT OF THE WATER

Forelle aus Meggen

39

Radicchio di Treviso | Blutorange | Kartoffel

Trout from Meggen

Treviso radicchio | blood orange | potato

Temperierter Seesaibling

44

Gebrannte Limette | Fregola Sarda | Bimi Brokkoli | Spinat

Tempered arctic char

Burnt lime | fregola sarda | bimi broccoli | spinach

Knusprige Eglifilets

42

Bierteig | Fries | Tartar Sauce

Crispy perch fillets

Beer batter | fries | tartar sauce



VON WEIDEN UND WÄLDERN FROM PASTURES AND FORESTS

HERMITAGE Entrecôte Double 400g

98

Für 2 Personen

Fries | Bimi Brokkoli | Café de Paris

Entrecôte Double 400g

For 2 people

Fries | bimi broccoli | Café de Paris

HERMITAGE Cordon Bleu

48

Kalbsfleisch | Trockenfleisch | Vacherin Käse | Fries
Preiselbeeren

HERMITAGE Cordon Bleu

*Veal | cured meat | Vacherin cheese | fries
Cranberries*

Alpstein Poulet

41

Kräuterkartoffeln | Estragon | Blumenkohl | Rosenkohl

Alpstein chicken

Herb potatoes | tarragon | cauliflower | brussels sprouts

+ Kräuterkartoffeln | herb potatoes

8

+ Gemüse | vegetables

8



SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET TEMPTATION



Taste of Autumn

12

Zwetschge | Tonkabohne | gebrannte Mandeln

Taste of Autumn

Plum | tonka bean | candied almonds

Coupe Nesselrode 2.0

14

Vanille | Marroni | Meringue | Feige

Coupe Nesselrode 2.0

Vanilla | chestnut | meringue | fig

Bienenstich

17

Schokolade | Himbeer | Kardamon | Honig

Bee sting cake

Chocolate | raspberry | cardamon | honey

Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi

4.5

Sorbet: Himbeer | Zitrone | Mango

Eis: Vanille | Schoggi | Mocca | Stracciatella | Pistazie
Fior di Latte

Dolce Amore ice cream from Küssnacht am Rigi

Sorbet: raspberry | lemon | mango

*Ice cream: vanilla | chocolate | mocca | stracciatella | pistachio
Fior di latte*

Käse Variation von Jumi Käserei

17

Feigensenf | Panforte

Cheese variety from factory Jumi

Fig mustard | panforte



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Kalb | Rind – Felder / Mérat AG | Schweiz

Poulet – Bianchi | Schweiz

Sardinen - Bianchi | Frankreich

Saibling | Egli – Bianchi | Schweiz

Forelle – Nils Hofer | Meggen | Schweiz

Käse – Jumi | Boll | Schweiz

Brot – Kreuzbäckerei | Stans | Schweiz

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

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Veal | beef – Felder / Mérat AG | Switzerland

Chicken - Bianchi | Switzerland

Sardines - Bianchi | France

Perch | Arctic Char – Bianchi | Switzerland

Trout – Nils Hofer | Meggen | Switzerland

Cheese – Jumi | Boll | Switzerland

Bread – Kreuzbäckerei | Stans | Switzerland

For information regarding food allergies and intolerances, please contact our team.