

MENU



HERMITAGE

LAKE LUCERNE

Lieber HERMITAGE Gast

Ein Blick aus unserem Haus eröffnet dir die prachtvolle Aussicht auf See und Berge. Ein Moment, der Lust auf mehr macht – vielleicht der erste Vorgeschmack auf deinen kulinarischen Aufenthalt in der HERMITAGE.

Was wir für dich 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 entstehen Speisen, die nicht nur deinen Gaumen verwöhnen. Sie tun dem Körper gut, inspirieren den Geist und bereichern den Blick auf See und Berge – mit der Aussicht auf eine spannende kulinarische Reise.

Dear HERMITAGE guest

A glance from our house reveals a magnificent view of lake and mountains — a moment that invites you to linger, perhaps a first taste of the culinary journey awaiting you at HERMITAGE.

What we prepare for you is the finest from Swiss lakes, tender cuts from local pastures, and wholesome produce from nearby gardens. Combined with fresh, high-quality ingredients, we add carefully selected herbs and spices from around the world as a sensory finishing touch.

The result is cuisine that does more than delight the palate. It nourishes the body, inspires the mind, and enriches the view of lake and mountains with the promise of a truly memorable culinary experience.

LEGENDE



HERMITAGE EMPFEHLUNG | RECOMMENDATION



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



VEGETARISCH, WAHLWEISE VEGAN | VEGETARIAN, OPTIONALLY VEGAN

HERMITAGE “Selection” MENU

Burrata mit Camone Sardegna Tomaten

Pinienkerne | Basilikum | Panko

Burrata with camone sardegna tomatoes

Pine nuts | basil | panko



Kalte Melonen-Champagner Suppe

Buchweizen

Cold melon champagne soup

Buckwheat



Poulet Oberschenkel Steak

Blumenkohl | Mais | Senfkohl | Spicy Mayo | Schnittlauch

Chicken thigh steak

Cauliflower | corn | mustard greens | spicy mayo | chives

Oder | or

Hermitage Ravioli

Ziegenfrischkäse | Zucchini | Salz-Zitrone | Thymian | Haselnüsse

Hermitage Ravioli

Fresh goat cheese | courgettes | lemon salt | thyme | hazelnuts



Sommertraum

Joghurt | Beeren | Zitrone

Summer dream

Yoghurt | berries | lemon

3 Gang/Course Menu 74 CHF

4 Gang/Course Menu 88 CHF

ZUM STARTEN

STARTERS

normal | gross
31

Alpen Zander Ceviche

Mais | Rettich | Radieschen | Yuzu | Koriander

Alpine pike perch ceviche

Corn | daikon radish | radish | yuzu | coriander

HERMITAGE Rindstatar

29 | 39

Senf Mayo | Mini Gurken | rote Zwiebel | Senfsaat

HERMITAGE beef tartare

Mustard mayonnaise | mini cucumber | red onion | mustard seeds

Vitello Forello

34

Kapern | rote Zwiebel | Rauchforelle

Vitello tonnato

Capers | red onion | trout espuma

Burrata mit Camone Sardegna Tomaten

29

Pinienkerne | Basilikum | Panko | Zitrone

Burrata with camone sardegna tomatoes

Pine nuts | basil | panko | lemon

Sommersalat

11 | 16

Croutons | Pfirsich | Sonnenblumenkerne | Radieschen

Summer salad

Croutons | peach | sunflower seeds | radish

Kalte Melonen-Champagner Suppe

15

Buchweizen

Cold melon champagne soup

Buckwheat

+ Heublumen Rohschinken

8

+ Hayflower raw ham

Green Power Slow Juice

9

Granny Smith | Gurke | Limette | Stangensellerie

Green power slow juice

Granny smith | cucumber | lime | celery

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

klein | normal

Mais-Senf Krokette

Bimi-Brokkoli | Baby-Spinat | Schalotten | Belperknolle

29

Corn mustard croquettes

Bimi broccoli | baby spinach | shallots | Belper cheese

Raffaele's Risotto

Aquarello Reis | Burrata | Basilikum | Amalfi Zitrone

26 | 34

Raffaele's risotto

Aquarello rice | burrata | basil | Amalfi lemon

Hermitage Ravioli

Ziegenfrischkäse | Zucchetti | Salz-Zitrone | Zitronenthymian
Haselnüsse

29 | 38

Hermitage Ravioli

Fresh goat cheese | courgettes | lemon salt | lemon thyme | hazelnuts



AUS DEM WASSER OUT OF THE WATER

Forellenfilet aus Meggen

39

Chicoree | Orange | Fenchel | Dill | Brioche

Trout fillet from Meggen

Chicory | orange | fennel | dill | brioche

Alpen Zander

46

Bimi-Brokkoli | Petersilienwurzel | Erbsen | Apfel | Estragon

Alpine pike perch

Bimi broccoli | parsley root | peas | apple | tarragon

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 | Fries
Preiselbeeren

HERMITAGE Cordon Bleu

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

Rindshuftfilet

49

Bimi Brokkoli | Schalotten | Petersilienwurzel

Beef sirloin fillet

Bimi broccoli | shallots | parsley root

Poulet Oberschenkel Steak

38

Blumenkohl | Mais | Senfkohl | Spicy Mayo | Schnittlauch

Chicken thigh steak

Cauliflower | corn | mustard greens | spicy mayo | chives

+ Fries

8

+ Gemüse | vegetables

8



SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET TEMPTATION

Sommertraum

12

Joghurt | Beeren | Zitrone

Summer dream

Yoghurt | berries | lemon

Zitronencake

15

Mascarpone | Cassis | Vanille | Bergamotte
Weisse Schokolade

Lemon cake

Mascarpone | blackcurrant | vanilla | bergamot | white chocolate

Schokoladen Espuma

17

Erdbeeren | Meringue

Chocolate espuma

Strawberries | meringue

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
Egli | Sardinen | Zander | Poulet – Bianchi | Schweiz
Forelle – N. 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
Perch | sardines | pike perch | chicken - Bianchi | Switzerland
Trout – N. Hofer | Meggen | Switzerland
Cheese – Jumi | Boll | Switzerland
Bread – Kreuzbäckerei | Stans | Switzerland

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