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 I 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 Winter
Zwetschge | Zimt | Magenbrot

Taste of Winter
Plum | cinnamon | ginger bread

3 Gang/Course Menu 75 CHF
4 Gang/Course Menu 89 CHF

ZUM STARTEN
STARTERS

Nüsslisalat 15
Haselnüsse | Zitrone

Lamb's lettuce
Hazelnuts | lemon

+ Hermitage Ei 4
+ Hermitage egg

+ Speck 5
+ Bacon

HERMITAGE Rindstatar 29 | 39
Senf Mayo I Mini Gurken I Rote Zwiebel I 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

Wintersalat 12 | 16
Baumnüsse | Croutons | Apfel | Feigensenf

Winter salad
Walnuts | croutons | apple | fig mustard

+ gebratene Waldpilze 7
+ Sautéed wild mushrooms

Kürbissuppe mit Senf +
Butternusskürbis | Senfsaat

16

Pumpkin soup with mustard
Butternut squash | mustard seeds

Randencrémesuppe
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 29
Haselnüsse | Sellerie | Nüsslisalat

Potato Gnocchi
Hazelnuts | celeriac | lamb's lettuce

+ Belperknolle 4
+ Belper cheese

Steinpilz-Risotto + 32 | 39
Buchweizen | Schnittlauch | Mangold

Porcini mushroom risotto
Buckwheat | chives | swiss chard

Ziegenfrischkäse Krokette 27
Butternusskürbis | Birne | Dill

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

Rinds-Hackbraten 43
Kartoffel | Johannisbeeren | Shimeji | Mini Karotten

Beef-Meatloaf
Potato | redcurrants | shimeji mushrooms | baby carrots

+ Kräuterkartoffeln | herb potatoes 8

+ Gemüse | vegetables 8

SÜSSE VERFÜHRUNG
SWEET TEMPTATION

Taste of Winter 12
Zwetschge | Zimt | Magenbrot

Taste of Winter
Plum | cinnamon | gingerbread

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.