

Winter Celebrations



HERMITAGE

LAKE LUCERNE



Plant ihr eine Feier mit Kolleg:innen, Mitarbeitenden, Freunden oder der Familie?

Ob in unserem Restaurant, auf der beheizten Terrasse im Living-Room-Ambiente oder in unseren Veranstaltungsräumen, wir sorgen für die Location mit perfekter Aussicht auf See & Berge. Lasst euch mit kulinarischen Highlights für unvergessliche Momente verwöhnen.

Euer HERMITAGE-Team

Fondue Night

FONDUE CHINOISE MENÜ

Vorspeise

Eingelegter Butternusskürbis | Belperknolle | Haselnüsse
Sellerie

Hauptgang

Fondue Chinoise à discrétion

Kalb | Rind | Poulet | Lamm
oder

Plant Cut | Rauchtofu | Halloumi Käse | Pilze

Beilagen

Reis | Pommes Frites | eingelegtes Gemüse
Ofengemüse | hausgemachte Saucen

Dessert

Schokoladen Espuma | Meringue | Portwein Zwetschgen



Fondue Night

(ab 10 bis 40 Personen)

Ein Aperitif auf der Terrasse, danach Fondue im verglasten Wintergarten:
Bei uns wird Pullover-Chic zur Abendgarderobe, denn je nach Wetter genießt ihr den Aperitif draussen.

FONDUE CLASSIC

CHF 94 p.P. Fondue Chinoise

DINNER

3 Gang Menü Fondue Chinoise
à discrétion

FONDUE DELUXE

CHF 129 p.P. Fondue Chinoise

APERITIF *auf der Terrasse*

Weisser Glühwein, Apfelpunsch,
Weisswein, Wasser

Kürbiscremesuppe mit Senf
Knusprige Sbrinz Kugel
Brioche mit Rauchforelle
Randen Knäckebrot

DINNER

3 Gang Menü Fondue Chinoise
à discrétion

FONDUE PRESTIGE

CHF 169 p.P. Fondue Chinoise

APERITIF *auf der Terrasse*

Weisser Glühwein, Apfelpunsch,
Weisswein, Wasser

Kürbiscremesuppe mit Senf
Knusprige Sbrinz Kugel
Brioche mit Rauchforelle
Randen Knäckebrot

DINNER

3 Gang Menü Fondue Chinoise
à discrétion

GETRÄNKE

Weine zum Fondue für 4 Stunden
(Weinauswahl auf der letzten Seite,
Wasser, Kaffee)

Individualisierte Menükarten



Special

Zum Abschluss als «Schlummi»:
2cl Heuschnaps CHF 9.00 p.P.



Festmenü für Feierlaune

Vorspeise

Nüsslissalat | Speck | HERMITAGE-Ei | Senf-Dressing
oder

Kürbiscremesuppe mit Senf | eingelegter Kürbis | Kürbiskerne
oder

Eingelegte Randen | Feta | Haselnüsse | Sellerie

Hauptgang

Alpstein Pouletbrust | Sellerie | Grünkohl | Kartoffeln mit
Zitronentyhmian

oder

Geschmorte Kalbskopfbäggli | Kartoffelgratin | Blumenkohl
Panko

oder

Rindshuftfilet | Laugenknödel | Bimibrokkoli | Sellerie
Schmorsauce

Vegetarischer Hauptgang

Gemüse-Teigtaschen | Dashi | Frühlingszwiebel | Senfkohl

Dessert

Schokoladen Espuma | Meringue | Portwein Zwetschgen
oder

Joghurtmousse | Marroni Püree | Cassis | Waldbeeren

**Bitte wählt bis 14 Tage vor dem Anlass ein gemeinsames 3 Gang
Menü für alle Gäste.**

**Vegetarisch geht natürlich immer – gebt uns einfach im Voraus
Bescheid.**

Festmenü für Feierlaune

(ab 16 bis 100 Personen)

WINTER CLASSIC

CHF 84 p.P.

DINNER

3 Gang Menü nach Wahl

WINTER DELUXE

CHF 114 p.P.

APERITIF

Prosecco, Weisswein, Schaumwein
ohne Alkohol, Wasser

Kürbiscremesuppe mit Senf
Knusprige Sbrinz Kugel
Brioche mit Rauchforelle
Randen Knäckebrot

DINNER

3 Gang Menü nach Wahl

WINTER PRESTIGE

CHF 154 p.P.

APERITIF

Prosecco, Weisswein, Schaumwein
ohne Alkohol, Wasser

Kürbiscremesuppe mit Senf
Knusprige Sbrinz Kugel
Brioche mit Rauchforelle
Randen Knäckebrot

DINNER

3 Gang Menü nach Wahl

GETRÄNKE

Weine zum Menü für 4 Stunden
(Weinauswahl auf der letzten Seite),
Wasser, Kaffee



Special

Zum Abschluss als «Schlummi»:
2cl Heuschnaps CHF 9.00 p.P.

Gastgeschenk:

Flasche HERMITAGE Cuvée Weiss CHF 25
Flasche HERMITAGE Cuvée Rot CHF 30

Individualisierte Menükarten inklusive;
Raumzuteilung nach Personenanzahl & Verfügbarkeit

Weinvergnügen

WEISSWEINE

HERMITAGE Cuvée Weiss VDP 2025 *Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Muskat*

Weinmanufaktur Brunner | Eich – Schweiz

Frische | Limette | Birne | exotischer Touch | schöne Balance

VV Riesling 2024 *Riesling*

Van Volxem | Mosel – Deutschland

Mineralisch | Aromen von Passionsfrucht | reife, saftige Pfirsich

Mâcon-Villages AOC

Vuillemez Père & Fils | Burgund – Frankreich

Saftig | nobel-frisch | weisse Früchte | Mineralität

ROTWEINE

HERMITAGE Cuvée Rot VDP 2024 *Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon*

Weinmanufaktur Brunner | Eich – Schweiz

Ausgewogenes Cuvée | dunkle Beeren | fruchtig langes Finale

Tintafina Ribera del Duero 2020 *Tempranillo*

Casa Rojo | Ribera del Duero – Spanien

Wilde Früchte | dezente Vanillenote | Gewürze | kraftvoll-intensiv

FRANK Phelan AOC 2018 *Cabernet Sauvignon, Merlot*

Château Phélan Ségur | Bordeaux, linkes Ufer – Frankreich

Würzig-warm | herb-pikant | elegant | strukturiert





HERMITAGE

LAKE LUCERNE

Seeburgstrasse 72, 6006 Luzern
Hauptnummer: +41 41 375 81 81
Tel. Event-Team: +41 41 375 81 65
event@hermitage.ch