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 Veranstaltungs-räumen, 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
Nüsslisalat | Speck | Hermitage Ei | Zitrone

Hauptgang
Fondue Chinoise **à discrétion**

Grosse Auswahl an klassischen und ausgefallenen
Fleisch- und Vegetarischen-Spezialitäten

Beilagen
Reis | Pommes Frites | gebratener Bimi Brokkoli
Eingelegtes Gemüse | hausgemachte Saucen

Dessert
Taste of autumn | Zwetschge | Tankobaohne | gebrannte Mandeln

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
Nüsslisalat | 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 | Bimi Brokkoli | 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