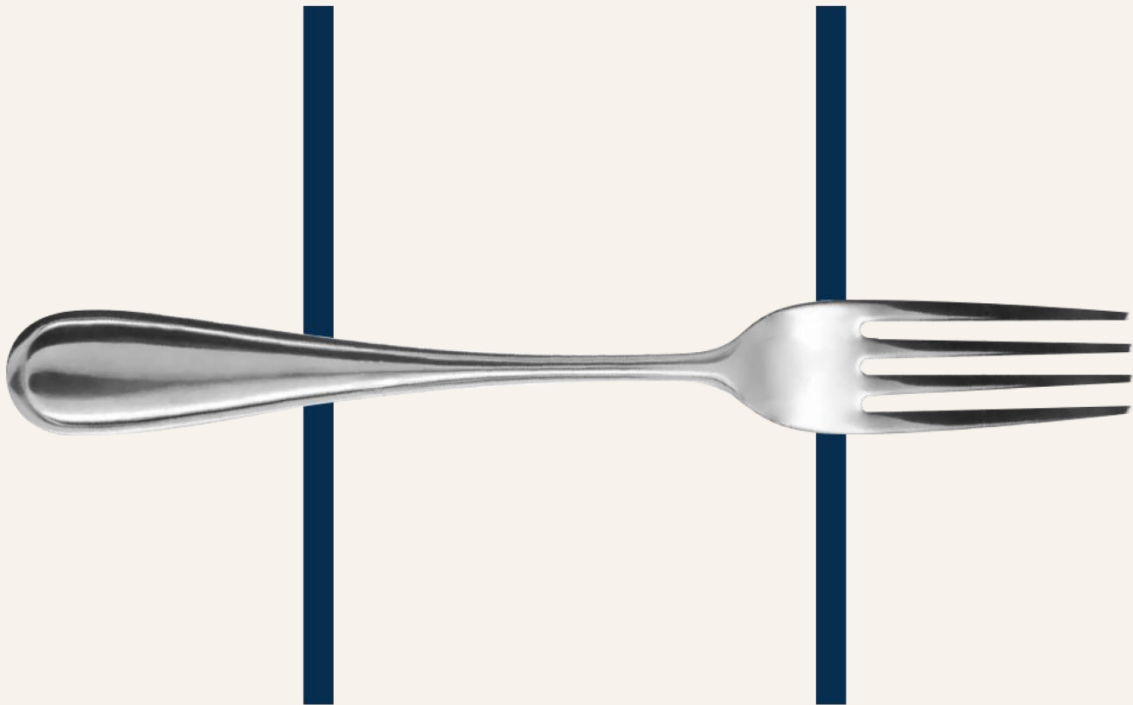


MENU



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.

Andreas Knöchel und das HERMITAGE Küchenteam

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.

Andreas Knöchel and the HERMITAGE kitchen team



ZUM STARTEN

STARTERS

HERMITAGE Rindstatar 28/38

Creme Fraiche | Dijon Senf | Fleur de Sel | Eigelb | Senfsaat

HERMITAGE beef tartare

Creme fraiche | Dijon mustard | fleur de sel | egg yolk | mustard seed

Hausgebeizter Swiss Lachs 22

Gepuffter Wildreis | Blattsalat | Grapefruit | Zitrusdressing

Home cured Swiss salmon

Puffed wild rice | leaf salat | grapefruit | citrus dressing

Geflämmter Spargel 22

Erdbeergel | Spinat-Minz Espuma

Flambeed asparagus

Strawberry gel | spinach mint espuma

HERMITAGE Crevettencocktail 19

Mini Lattich | Zitrus | Cocktailsauce | Estragon

HERMITAGE shrimp cocktail

Mini lettuce | citrus | cocktail sauce | tarragon

Frühlingsalat 17

Mini Lattich | weisser und grüner Spargel | Erdbeere | Gurke | Hausdressing

Spring salad

Mini lettuce | white and green asparagus | strawberry | cucumber
Home made dressing



Onsenei

19

Spinat | Blumenkohl Espuma | Parmesan | Muskat

Onsen egg

Spinach | cauliflower espuma | parmesan | muscat

Frühlingspilzsuppe

17

Grüner Spargel | Croutons | Frühlingskresse

Spring mushroom soup

Green asparagus | croutons | spring cress

Grüne Markerbsensuppe

16

Rauchricotta | Minz Julienne | Zitronenöl

Green pea soup

Smoked ricotta | mint julienne | lemon oil



HERMITAGE Empfehlung | recommendation



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



WEDER FISCH NOCH FLEISCH

NEITHER FISH NOR MEAT

Bärlauch-Gnocchi

26/36

Weisser Spargel | Rucola | Cherrytomate | Belper Knolle

Wild garlic gnocchi

White asparagus | rocket | cherry tomato | Belper Knolle

Pilz-Tagliatelle

24/34

Pilzragout | gebratene Frühlingspilze | Pilzstaub

Mushroom tagliatelle

Mushroom ragout | fried spring mushrooms | mushroom dust

Planted Bowl

32

Planted Chicken | Kokos Couscous | Mango-Papayasalat
Frühlingszwiebeln | Sesam

Planted bowl

Planted chicken | coconut couscous | mango papaya salad | spring onion | sesam

Gerösteter Blumenkohl

28

Haselnuss Farofa | Parmesan-Kartoffelcreme | Kräuterpesto

Roasted Cauliflower

Hazelnut farofa | parmesan potato cream | herbal pesto



HERMITAGE Empfehlung | recommendation



VEGETARISCH | VEGETARIAN



VEGAN



AUS DEM WASSER

OUT OF THE WATER

Gotthard Zander 48

Pfeffer-Zitronenkruste | Kartoffelstock | Lauch | Zitronenschaum

Gotthard pike perch

Pepper lemon crust | mashed potatoes | leek | lemon foam

Swiss Lachs 46

Wildreis | Kimchi | Fenchel | grüner Spargel | Beurre Blanc

Fried Swiss salmon

Wild rice | kimchi | fennel | green asparagus | beurre blanc

Ganze Dorade 42

Bratkartoffeln | Oliven-Cherrytomaten Ragout | Mandelbutter

Whole sea bream

Roasted potatoes | olive cherrytomato ragout | almond butter

Forellenfilet aus Meggen 38

Salzkartoffeln | Mangold | Rüebl | Weissweinschaum

Fried trout from Meggen

Boiled potatoes | chard | carott | white wine foam



VON WEIDEN UND WÄLDERN FROM PASTURES AND FORESTS

Rindsfilet aus der Zentralschweiz 200g 68

Konfierte Kartoffeln | Fingerrüebli | Morchel-Rahmsauce

Beef fillet from Central Switzerland 200g

Potato confit | finger carrot | creamy morel sauce

Kalbsnierstück aus der Zentralschweiz 200g 58

Salzkartoffeln | weisser Spargel | Hollandaise Sauce

Entrecote from Central Switzerland 200g

Boiled potatoes | white asparagus | hollandaise sauce

HERMITAGE Cordon Bleu 48

Kalbsfleisch | Bündnerfleisch | Luzerner Bergkäse | Kräutersalat
Preiselbeer | Country Fries | Meerrettich

HERMITAGE Cordon Bleu

Veal | Grison dried meat | Lucerne mountain cheese | herbal salad | cranberry
Country fries | horseradish

Flanksteak Tagliata 46

Chimichurri Marinade | Rucola | Parmesan | Olivencrumble
Kirschtomaten | Balsamico

Flanksteak Tagliata

Chimichurri marinade | rocket salad | parmesan | olive crumble
Cherry tomatoes | balsamico

Grand Cru Burger 39

Swiss Prime Beef | Luzerner Rahmkäse | Trüffelmayo | Kräuterseitling
Tomate | Blattsalat | Country Fries

Grand Cru Burger

Swiss prime beef | Lucerne cream cheese | truffle mayonnaise |
King oyster mushroom | tomato | leaf salad | country fries

Poulet Crying Tiger 38

Pouletbrust | Basmatireis | Asiagemüse | Crying Tiger Sauce

Chicken crying tiger

Chicken breast | basmati rice | asian vegetables | crying tiger sauce

SÜSSE VERFÜHRUNG

SWEET TEMPTATION

Pekannuss-Schoggibrownie 18

Joghurtglace

Pecan nut chocolate brownie

Yoghurt ice cream

Mousse Variation 17

Weisse Schoggimousse | Quarkmousse | Rhabarberkompott

Mousse variety

White chocolate mousse | curd mousse | rhubarb compote

Erdbeer Tartelette 16

Meringue | Erdbeerragout

Strawberry tartlette

Meringue | strawberry ragout

Holunder Tiramisu 15

Rubino Schoggi

Elderflower tiramisu

Rubino chocolate

Glace von Dolce Amore aus Küssnacht am Rigi 4.5

Sorbet: Erdbeer | Zitrone | Mango

Eis: Vanille | Schoggi | Pistazie | Mocca | Joghurt

Sorbet: strawberry | lemon | mango

Ice cream: vanilla | chocolate | pistachio | mocca | yoghurt

Käse Variation von Jumi Käserei 17

Honig | Nüsse | Früchtebrot

Cheese variety from factory Jumi

Honey | nuts | fruit bread



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

Kalb | Rind | Poulet – Felder Fleischwaren / Mérat AG | Zentralschweiz

Forelle – Seefischerei Nils Hofer | Meggen | Zentralschweiz

Lachs – Swiss Alpine Fish | Lostallo | Graubünden | Schweiz

Zander – Gotthard Zander | Erstfeld | Kanton Uri | Schweiz

Dorade – Griechenland

Crevetten – Vietnam | ASC zertifiziert

Käse – Jumi | Boll | Berner Oberland | Schweiz

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

ORIGIN OF OUR PRODUCTS

Veal | beef | chicken – Felder Meat Products / Mérat AG | Central Switzerland

Trout – Fishery Nils Hofer | Meggen | Central Switzerland

Salmon – Swiss Alpine Fish | Lostallo | Canton of Grisons | Switzerland

Pike perch – Gotthard Zander | Erstfeld | Canton of Uri | Switzerland

Sea bream – Greece

Shrimps – Vietnam ASC certified

Cheese – Jumi | Boll | Berner Oberland | Switzerland

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

HERMITAGE
SEEBURGSTRASSE 72
CH-6006 LUZERN

T. +41 41 375 81 81
WELCOME@HERMITAGE.CH
WWW.HERMITAGE.CH

HOTEL ★★★★★ SUPERIOR
RESTAURANT · BAR · BEACH CLUB
EVENT · WELLNESS · TENNIS · MARINA

HERMITAGE
LAKE LUCERNE