

Grund zum Feiern

Schweizer Menuvorschläge

In unserer Dokumentation finden Sie die zusammengestellten Speise-Kreationen unseres Küchenchefs, Andreas Stübi. Selbstverständlich können Sie aus den einzelnen Gängen auch Ihr eigenes Menu kreieren.

Wir empfehlen Ihnen unsere Vorschläge für Veranstaltungen ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus unserer aktuellen à la carte Karte zusammen.

Gerne beraten wir Sie und komponieren ein Menu ganz nach Ihren individuellen Wünschen und beziehen die Saisonalität der jeweiligen Produkte mit ein.

Luzerner-Kreation 1

Geräuchertes Albeli aus dem Vierwaldstättersee
mit Meerrettich und Toast

zu CHF 19.00

Luzerner Marktfrauensuppe

Bouillon mit feinblättrig geschnittenem Gemüse und Croûtons

zu CHF 15.00

Luzerner Kugelipastete

Kugelipastete mit Erbsen und Karotten, eingelegten Sultaninen
und weissem Reis

zu CHF 39.00

Sorbet vom Luzerner Chrüter im Glas serviert

zu CHF 13.00

Menupreis zu CHF 86.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 1 von 3


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Luzerner-Kreation 2

Pochierte Tranche von der Seeforelle
aus dem Vierwaldstättersee

zu CHF 22.00

Luzerner Hochzeitssuppe

Rindskraftbrühe mit Flädli, Gemüsestreifen und Quenelles

zu CHF 15.00

Luzerner Ratsherren Teller

Filet-Médallions vom Rind, Kalb, Schwein,
Specktranche und Chipolata begleitet mit an Salbeibutter
serviert mit Röstli und grünen Bohnen

zu CHF 53.00

Mousse vom Luzerner Lebkuchen
mit Preiselbeersauce

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 105.00

Schweizer Reise 1

aus dem Tessin

Tessiner Gemüsesuppe mit Basilikum und Knoblauch

zu CHF 15.00

aus Zug

Zuger Röteli mit Kräutern pochiert und Trockenreis

zu CHF 19.00

aus Luzern

Luzerner Kugelipastete mit eingelegten Sultaninen
serviert mit Erbsen, Karotten und weissem Reis

zu CHF 39.00

aus Basel

Läckerlimousse mit Preiselbeersauce

zu CHF 15.00

Menupreis zu CHF 88.00

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 2 von 3


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr

Grund zum Feiern

Degustationsmenu - Schweizer Reise 2

aus Basel

Grillierte Salmtranche
ausgarniert mit knackigen Blattsalaten

aus dem Tessin

Minestrone mit Parmesan

aus Unterwalden

Äpler Maccaroni mit Apfelmus

aus Zug

Chabisbündel mit Speck

aus Zürich

Geschnetzeltes Kalbfleisch in der an Pilzrahmsauce

aus Bern

serviert mit Butter-Rösti

aus Fribourg

und gedämpfter Tomate

aus Neuchâtel

und braisiertem Lattich

aus Luzern

Pilatus Geist Sorbet im Hüppenblatt

Degustationsmenu zu CHF 105.00 pro Person

Preise gültig im 2011, inkl. 8.0% MwSt.

Seite 3 von 3


HERMITAGE
Das Haus am See mit etwas Mehr