

VILLA PLAISIR D'APPRENDRE

«NOUS PRENONS LES COMMANDES»

Nous vous souhaitons la bienvenue et sommes très heureux de vous accueillir !
Laissez-nous vous gâter et venez savourer nos propres créations.
selon le slogan:

L'AMOUR DES LÉGUMES

QU'EST-CE QUI SE CACHE DERRIÈRE CE SLOGAN?

Nos jeunes chefs vous enchanteront avec un menu entièrement végétarien,
de leur propre création.
Laissez-vous surprendre et savourez la diversité des plats issus du monde des légumes.
Une fête pour éveiller vos sens!

Désirez-vous accompagner votre menu d'un morceau de viande ou de poisson?
Continuez à feuilleter notre carte ou demandez à notre personnel de service.

Nous vous souhaitons «en Guete!»



NOTRE ÉQUIPE

«Nous sommes fiers d'assumer le rôle d'hôte.»

Spécialistes en communication hôtelière	Cuisinier/ Cuisinière	Spécialistes en restauration	Spécialistes en hôtellerie
Laura Birrer Marilen Bühler	Alva Brunschwiler Benjamin Grob Luca Wildisen Janina Portmann Felicia Tekin Alan May	Yaël Kurmann Gilles Guzzo Fiona Andres Liv Reber Mattia Lang	Gianna Jenni Luisa Mazzeo Ilena Limacher Larissa Wermelinger



REMERCIEMENTS

Au nom de tous les apprentis, nos remerciements vont à

Roman Omlin (Directeur, Hotel Schweizerhof Luzern)

Pour sa confiance renouvelée dans notre reprise de la VILLA Schweizerhof.
Nous sommes fiers que Monsieur Omlin nous ait à nouveau confié cette responsabilité et ainsi de pouvoir enthousiasmer nos hôtes avec notre propre concept.

Nous souhaitons également remercier les personnes suivantes pour leur soutien.

Yvonne Sersch (Marketing)

Gabriel Kaspar (Graphique)

Lukas Weber (Hôte du VILLA Schweizerhof)

Marcel Ineichen (Chef de cuisine VILLA Schweizerhof)

Enfin, nous tenons à remercier, nos chers convives, de votre confiance aujourd'hui et d'être nos (patients) hôtes!

Vos apprentis de l'Hôtel Schweizerhof Lucerne.



L'AMOUR DES LÉGUMES

RÊVERIE DU MIEL

Miel, concombre, pâte à choux

MIRACLE DE COURGETTE AU BASILIC

Arancini au fromage frais et mousse de courgettes au basilic
(Supplément viande / poisson de la carte)

BOL FUMÉÉ AU RADIS

Radis et noix

SENTEUR DE LA BOULANGERIE

Pain avec beurre et chutney de poires
(disponible seulement le soir)

BROCOLI SAUVAGE

Broccoli

(Supplément viande / poisson de la carte)

POMME POIREAU AVENTURE

Poireau, pomme de terre, œuf

(Supplément viande / poisson de la carte)

FRAÎCHEUR GRANITIQUE

Granite avec thé vert au citron

TIRAMISU À LA GRENADE

Grenade Tiramisu

Choisissez le nombre de plats que vous souhaitez.
A midi, nous vous servons jusqu'à 6 plats au maximum.

2 / CHF 53.00 3 / CHF 67.00 4 / CHF 78.00 5 / CHF 91.00
6 / CHF 103.00 7 / CHF 116.00 8 / CHF 129.00

Désirez-vous accompagner votre menu d'un morceau de viande ou de poisson tendre ?
Continuez à feuilleter notre carte ou demandez à notre personnel de service.

LES VINS D'ACCOMPAGNEMENT DU MENU

Réjouissez-vous d'un accompagnement de vin fascinant
provenant des quatre coins de la Suisse.
Pour plus d'informations sur les domaines et les viticulteurs,
consultez notre carte des vins ouvert.

Domaine Bad Osterfingen, Schaffhausen, SH

PINOT BLANC – 2023

Domaine Höcklistein, SG

SAUVIGNON BLANC – 2022

Cave Biber, Salgesch, VS

HEIDA – 2022

Domaine Huber Vini, TI

MERLOT FUSTOQUATTRO – 2022

Domaine Annatina Pelizzatti, Jenins, GR

PINOT NOIR EICHHOLZ – 2023

Domaine Tom Litwan, AG

QUITTE- UND APFELSCHAUMWEIN – 2020

Stäger Vins, Markus Stäger, GR

S88 SCHEUREBE – 2021

Accompagnement de vin avec 3 verres: CHF 33.00

Accompagnement de vin avec 4 verres: CHF 44.00

Accompagnement de vin avec 5 verres: CHF 56.00

Accompagnement de vin avec 6 verres: CHF 67.00

Accompagnement de vin avec 7 verres: CHF 77.00

THÉS GLACÉS FAITS MAISON

MIEL, CITRON, MÉLISSE

3dl CHF 5.50

5dl CHF 7.00



CANNELLE, ORANGE

3dl CHF 5.50

5dl CHF 7.00



L'AMOUR DES LEGUMES

CHOISISSEZ VOTRE VIANDE OU VOTRE POISSON
POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS PRINCIPAUX.

CAREE D'AGNEAU

Rôti, avec os

Petit	90-100g	CHF 16.00
Grand	180-200g	CHF 23.00

STEAK DE VEAU

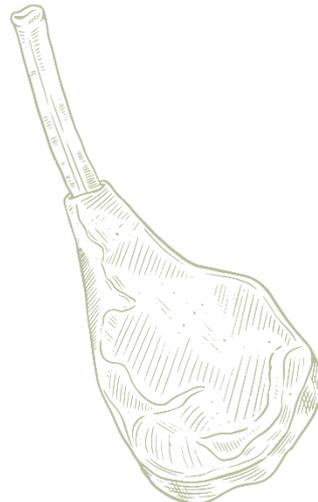
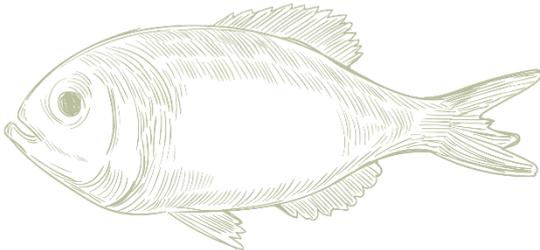
Avec croûte aux herbes

Petit	80g	CHF 15.00
Grand	160g	CHF 22.00

PÊCHE FRAÎCHE DU LAC DES QUATRE CANTONS

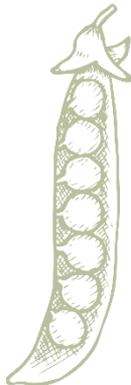
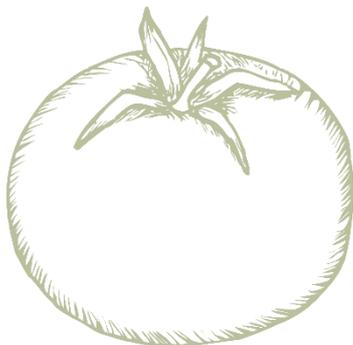
Filet de poisson rôti

Petit	70g	CHF 9.00
Grand	140g	CHF 13.00



NOS DESSERTS

		CHF
TIRAMISU À LA GRENADE Tiramisu Grenade		selon menu
FRAÎCHEUR GRANITIQUE Granite avec thé vert au citron		selon menu
GÂTEAU AU CHOCOLAT VILLA SCHWEIZERHOF au noyau liquide, glace au yogourt et au foin Schintbühl de l'Entlebuch		16.00
GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH		
GLACE AU YOGOURT ET AUX MYRTILLES GLACE AU CARAMEL		5.00 / boule
GLACE	SORBET	5.00 / boule
CAFFÈ VANILLE	CITRON CHOCOLAT	
avec crème fouettée		1.50
avec sauce au chocolat faite maison		1.50



DÉCLARATIONS

OÙ LA FRAÎCHEUR ET LA QUALITÉ SONT GARANTIES.

POISSON

Nous achetons des poissons d'eau douce de pêcheurs certifiés ou d'élevage contrôlé dans les lacs suisses.

AGNEAU

Si possible de Suisse, éventuellement d'Irlande ou d'Australie.

VIANDE DE BŒUF ET DE VEAU

Nous achetons de la viande de bœuf et de veau exclusivement en Suisse centrale et dans des exploitations qui s'engagent à pratiquer un élevage respectueux des animaux.

OEUFS ET FROMAGES

Nous achetons des œufs suisses de poules élevées en plein air chez notre fournisseur, qui se porte garant d'un élevage respectueux des animaux.

Pour nos pâtes et nos desserts, nous utilisons des produits à base d'œufs pasteurisés.

Nos fromages de chèvre, de montagne et d'alpage proviennent de la fromagerie Odermatt à Dallenwil

et de la fromagerie Oberberg à Schüpheim, au cœur de la biosphère UNESCO de l'Entlebuch.

LÉGUMES ET FRUITS

Chez Gmües Mattli à Kastanienbaum, Horw, nous achetons des légumes de saison cultivés avec soin dans des petites exploitations agricoles.

En complément, nous achetons des produits issus de la culture suisse de l'entreprise Mundo à Rothenburg.

PAIN

Nos produits fins et le pain proviennent de la boulangerie Kreuzbäckerei de Stans.

Ils travaillent exclusivement avec des ingrédients suisses.

EAU

Notre eau de cuisson provient en grande partie du lac des Quatre-Cantons.

ALLERGIES / INTOLÉRANCES

Nous vous communiquerons volontiers des informations sur les ingrédients de nos plats pouvant provoquer des allergies ou des intolérances.

CERTAINS DE NOS PLATS SONT DISPONIBLES EN PETITES PORTIONS

Notre équipe de service pourra vous conseiller.