



## VILLA Lerngenuss

---

### «NOUS PRENONS LES COMMANDES»

Nous vous souhaitons la bienvenue et sommes très heureux de vous accueillir.  
Laissez-nous vous choyer et savourez nos propres créations,  
fidèles à notre slogan :

## FUTARI – Une table, plusieurs goûts

### QUE CACHE CE SLOGAN ?

FUTARI signifie « à partir de deux » et symbolise le partage, non seulement de plats, mais aussi des moments. Inspirés par ce concept japonais, les apprentis ont créé des menus alliant diversité et créativité. Chaque plat raconte une histoire, marquée par la passion et l'ambition de vous offrir une expérience inoubliable.

## Notre équipe

---

«Nous sommes fiers d'assumer le rôle d'hôtes»

Spécialiste en communication hôtelière	Cuisinier/Cuisinière	Serveur/Serveuse	Spécialiste en hôtellerie et gestion du Housekeeping
Marilen Bühler Leya Gisler	Alan May Luca Wildisen Goncalo Rodriguez Janina Portmann	Fiona Andres Mattia Lang Liv Reber	Noemi Lampart Anja Flury Lorena Nardoza Norah Bossart



Les prix sont indiqués en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée légale de 8,1 %.



## Entrées

---

<b>Tartar de boeuf</b>	12.00
Jaune d'œuf de soja   Belperknolle   Quinoa soufflé   Champignons de hêtre	
<b>Ceviche de sandre</b>	18.00
Mangue   Citronnelle   Radis   Quinoa soufflé   Jalapeños	
<b>Salade de choux de Bruxelles</b>	8.00
Datte   Miso   Noisette   Grenade   Radis	
<b>Sandwich Katsu</b>	14.00
Poulet effiloché   Mayonnaise au gochujang   Salade d'herbes   Chou frisé	
<b>Sandwich Katsu végétarien</b>	14.00
Pleurotes   Mayonnaise au gochujang   Salade d'herbes   Chou frisé	
<b>Ramen</b>	10.00
Shiitake   Pak Choi   Oignon nouveau   Œuf	
<b>Dumplings</b>	12.00
Chou chinois   Gingembre	



## Plats Principaux

---

<b>Côte de bœuf</b> Échalotes   Coriandre	20.00
<b>Canard</b> Poivre orange   Orange   Teriyaki	22.00
<b>Omble Chevalier</b> Topinambour   Miso   Orange sanguine	22.00
<b>L'aubergine</b> Cresson hummus   Grenade   Pistache	14.00
<b>Chou-fleur</b> Sésame   Glaçage	13.00

## Accompagnements

---

<b>Salade de concombres</b> Piment	5.00
<b>Kimchi</b> Chou chinois   Piment	6.00
<b>Riz basmati</b> Oignon nouveau	5.00
<b>Topinambour</b> Miso	6.00
<b>Pak Choi</b> Soja   Sésame	5.00

Les prix sont indiqués en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée légale de 8,1 %.



## Le Menu

---

### **Ceviche de sandre**

Bouillon à la mangue et à la citronnelle | Radis  
Pop de quinoa | Jalapeños

\* \* \* \* \*

### **Ramen**

Shiitake | Pak choi | Oignon nouveau | Œuf

\* \* \* \* \*

### **Canard**

Poivre à l'orange | Teriyaki à l'orange  
*Avec du riz basmati et du pak choi*

\* \* \* \* \*

### **Cheesecake au matcha**

Caramel | Sel

**3-plats CHF 86.00**

**4-plats CHF 94.00**

## Le Menu végétarien

---

### **Sandwich Katsu**

Pleurotes noires | Mayonnaise au gochujang | Herbes aromatiques

\* \* \* \* \*

### **Ramen**

Shiitake | Pak choi | Oignon nouveau | Œuf

\* \* \* \* \*

### **L'aubergine**

Houmous-cresson | Grenade | Pistache  
*Avec du riz basmati et du pak choi*

\* \* \* \* \*

### **Cheesecake au matcha**

Caramel | Sel

**3-plats CHF 68.00**

**4-plats CHF 78.00**

Les prix sont indiqués en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée légale de 8,1 %.



## Accompagnement du vin

### Vinothek Brancaia

En collaboration avec la vinothèque Brancaia du quartier Seefeld à Zurich, nous vous proposons une sélection de vins soigneusement composée. La vinothèque est synonyme de conseil personnalisé et de sélection raffinée de vins de grande qualité. Comme alternative sans alcool, des vins désalcoolisés sélectionnés provenant du Burgenland en Autriche accompagnent votre menu de manière harmonieuse, élégante et savoureuse.

#### Voyage culinaire sans alcool

##### Sauvignon Blanc 0%

The Zero | Burgenland | AU  
Sauvignon Blanc

\*\*\*\*\*

##### Sparkling Blanc de Blancs 0%

The Zero | Burgenland | AU  
Welschriesling

\*\*\*\*\*

##### Cabernet Sauvignon 0%

The Zero | Burgenland | AU  
Cabernet Sauvignon

\*\*\*\*\*

##### Rose 0%

The Zero | Burgenland | AU

#### Voyage avec vin classique

##### Sauvignon Blanc Klassik

Skoff Peter | Niederösterreich | AU  
Sauvignon Blanc

\*\*\*\*\*

##### Extra Brut Réserve

Fred Loimer | Niederösterreich | AU  
Chardonnay, Grüner Veltliner, Pinot Noir,  
Zweigelt

\*\*\*\*\*

##### Bienenfresser

Familie Pitnauer | Carnuntum | AU  
Zweigelt

\*\*\*\*\*

##### Sämling

Tschida Angerhof | Burgenland | AU  
Sämling

3-plats CHF 31.00  
4-plats CHF 40.00

3-plats CHF 36.00  
4-plats CHF 48.00

Les prix sont indiqués en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée légale de 8,1 %.



## Dessert

---

<b>Cheesecake au matcha</b> Caramel   Sel	12.00
<b>Yuzu</b> Chocolat   Myrtilles	8.00
<b>Lychee-Brûlé</b> Gingembre   Citron vert	10.00
<b>SORBETS ET GLACES MAISON</b> Chocolat Sorbet	5.00/ boule
<b>GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH</b> Glace au yogourt et aux myrtilles	5.00/ boule
<b>SORBET</b> Citron	5.00/ boule
<b>GLACE</b> Vanille	5.00/ boule
Avec de la crème fouettée	1.50





## Merci

---

Au nom de tous les apprentis, nous tenons à remercier

**Roman Omlin (directeur de l'hôtel Schweizerhof Lucerne)  
et la direction**

de nous avoir renouvelé sa confiance pour reprendre les rênes de la VILLA Schweizerhof.  
Nous sommes fiers que M. Omlin nous ait confié cette responsabilité et nous sommes  
impatients de vous séduire avec notre propre concept.

Nous tenons également à remercier les personnes suivantes pour leur soutien.

**Yvonne Sersch (marketing)  
Gabriel Kaspar (graphisme)  
Lukas Weber (hôte VILLA Schweizerhof Luzern)  
Marcel Ineichen (chef cuisinier VILLA Schweizerhof Luzern)  
Adrian Hunziker (cuisinier VILLA Schweizerhof Luzern)  
Samir Soldati (cuisinier VILLA Schweizerhof Luzern)**

**Enfin, nous vous remercions, chers clients,  
de nous faire confiance et d'être nos clients aujourd'hui.**

Vos apprentis de l'hôtel Schweizerhof Luzern



## Déclarations

---

OÙ LA FRAÎCHEUR ET LA QUALITÉ SONT GARANTIES.

### **POISSON**

Nous nous approvisionnons en poissons d'eau douce auprès de pêcheurs certifiés ou d'élevages contrôlés dans les lacs suisses.

### **Canard**

Nous nous approvisionnons en canards auprès de distributeurs certifiés en France.

### **Volaille**

Nous achetons notre poulet auprès de distributeurs certifiés en Suisse.

### **BOEUF**

Nous nous approvisionnons en viande bovine exclusivement en Suisse centrale et auprès d'exploitations qui s'engagent à respecter le bien-être animal.

### **ŒUFS**

Nous nous approvisionnons en œufs suisses issus d'élevages en plein air auprès de notre fournisseur, qui garantit un élevage respectueux des poules et une transformation soigneuse des produits. Pour nos desserts et nos pâtes, nous utilisons des œufs pasteurisés.

### **PAIN**

Nous nous approvisionnons en pâtisseries fines et en pain auprès de la boulangerie-pâtisserie Bad à Saint-Moritz. Ils utilisent exclusivement des produits suisses.

### **EAU**

L'eau que nous utilisons pour la cuisson provient en grande partie du lac des Quatre-Cantons.

### **ALLERGIES / INTOLÉRANCES**

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous fournir des informations sur les ingrédients contenus dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.