



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 Nardozza Norah Bossart



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



Entrées

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



Plats Principaux

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

Accompagnements

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

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

3-plats CHF 31.00
4-plats CHF 40.00

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 36.00
4-plats CHF 48.00



Dessert

Cheesecake au matcha 12.00

Caramel | Sel

Yuzu 8.00

Chocolat | Myrtilles

Lychee-Brûlé 10.00

Gingembre | Citron vert

SORBETS ET GLACES MAISON 5.00/ boule

Chocolat Sorbet

GLACE SCHINTBÜHL DE L'ENTLEBUCH 5.00/ boule

Glace au yogourt et aux myrtilles



SORBET 5.00/ boule

Citron

GLACE 5.00/ boule

Vanille

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.

BŒUF

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.