



## VILLA Lerngenuss

### «WIR ÜBERNEHMEN DAS KOMMANDO»

Wir heissen Sie herzlich Willkommen und freuen uns sehr, dass Sie da sind.  
Lassen Sie sich von uns verwöhnen und geniessen Sie unsere eigenen Kreationen  
ganz nach dem Slogan:

## FUTARI – Ein Tisch, viele Geschmäcker

### WAS STECKT HINTER DEM SLOGAN?

FUTARI bedeutet «ab zwei» und steht für das Teilen - nicht nur von Speisen, sondern auch von Momenten. Inspiriert vom japanischen Sharing-Konzept kreierten die Lernenden Menus, die Vielfalt und Kreativität vereinen. Jeder Gang erzählt eine Geschichte, geprägt von Leidenschaft und dem Anspruch, Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

## Unser Team

«Wir sind stolz, die Rolle der Gastgeber zu übernehmen»

Hotel- Kommunikations- fachfrau	Koch/Köchin	Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau	Fachfrau/-mann Hotellerie Hauswirtschaft
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





## Vorspeisen

---

<b>Rindstatar</b>	12.00
Soja Eigelb   Belperknolle   Quinoa-Pop   Buchenpilze	
<b>Zander Ceviche</b>	18.00
Mango   Zitronengras   Radiesli   Quinoa-Pop   Jalapeños	
<b>Rosenkohlsalat</b>	8.00
Dattel   Miso   Haselnuss   Granatapfel   Radiesli	
<b>Katsu Sandwich</b>	14.00
Pulled Chicken   Gochujang-Mayo   Kräutersalat   Wirsing	
<b>Katsu Sandwich</b>	14.00
Austernseitlinge   Gochujang-Mayo   Kräutersalat   Wirsing	
<b>Ramen</b>	10.00
Shiitake   Pak Choi   Frühlingszwiebel   Ei	
<b>Dumplings</b>	12.00
Chinakohl   Ingwer	



## Hauptgänge

---

<b>Rinderrippe</b>	20.00
Schalotten   Koriander	
<b>Ente</b>	22.00
Orangenpfeffer   Orange   Teriyaki	
<b>Saibling</b>	22.00
Topinambur   Miso   Blutorange	
<b>Aubergine</b>	14.00
Hummus-Cress   Granatapfel   Pistazie	
<b>Blumenkohl</b>	13.00
Sesam   Glaze	

## Beilagen

---

<b>Gurkensalat</b>	5.00
Chili	
<b>Kimchi</b>	6.00
Chinakohl   Chili	
<b>Basmatireis</b>	5.00
Frühlingszwiebel	
<b>Topinambur</b>	6.00
Miso	
<b>Pak Choi</b>	5.00
Soja   Sesam	



## Menu

---

### **Zander Ceviche**

Mango-Zitronengras-Sud | Radiesli  
Quinoa-Pop | Jalapeños

\* \* \* \* \*

### **Ramen**

Shiitake | Pak Choi | Frühlingszwiebel | Ei

\* \* \* \* \*

### **Ente**

Orangenpfeffer | Orangen-Teriyaki  
*Mit Basmatireis und Pak Choi*

\* \* \* \* \*

### **Matcha-Cheesecake**

Karamell | Salz

**3-Gang CHF 86.00**

**4-Gang CHF 94.00**

## Menu vegetarisch

---

### **Katsu-Sandwich**

Austernseitlinge | Gochujang-Mayo | Kräuter

\* \* \* \* \*

### **Ramen**

Shiitake | Pak Choi | Frühlingszwiebel | Ei

\* \* \* \* \*

### **Aubergine**

Hummus-Cress | Granatapfel | Pistazie  
*Mit Basmatireis und Pak Choi*

\* \* \* \* \*

### **Matcha-Cheesecake**

Karamell | Salz

**3-Gang CHF 68.00**

**4-Gang CHF 78.00**



## Weinbegleitung

---

### Vinothek Brancaia

In Zusammenarbeit mit der Vinothek Brancaia aus dem Zürcher Seefeld präsentieren wir Ihnen eine sorgfältig zusammengestellte Weinbegleitung. Die Vinothek steht für persönliche Beratung und eine erlesene Auswahl hochwertiger Weine. Als alkoholfreie Alternative begleiten ausgewählte entalkoholisierte Weine aus dem Burgenland in Österreich Ihr Menü harmonisch, elegant und voller Genuss.

#### Alkoholfreie Genussreise

##### 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

#### Klassische Weinreise

##### 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-Gang      CHF 31.00  
4-Gang      CHF 40.00

3-Gang      CHF 36.00  
4-Gang      CHF 48.00



## Dessert

---

<b>Matcha-Cheesecake</b> Karamell   Salz	12.00
<b>Yuzu</b> Schokolade   Heubeeri	8.00
<b>Lychee-Brûlée</b> Ingwer   Limette	10.00
<b>HAUSGEMACHTE SORBET &amp; GLACE</b> Schokolade-Sorbet	5.00/ Kugel
<b>SCHINTBÜHL GLACE AUS DEM ENTLEBUCH</b> Jogurt-Heubeeri Glace	 5.00/ Kugel
<b>SORBET</b> Zitronen	5.00/ Kugel
<b>GLACE</b> Vanille	5.00/ Kugel
mit Schlagrahm	1.50



## Dankeschön

---

Im Namen aller Lernenden gilt unser Dankeschön

**Roman Omlin (Direktor, Hotel Schweizerhof Luzern)  
und der Geschäftsleitung**

für die erneute Möglichkeit die VILLA Schweizerhof zu übernehmen.  
Wir sind stolz, dass Herr Omlin uns die Verantwortung und das Vertrauen in die Hände gegeben hat und wir mit unserem eigenen Konzept unsere Gäste begeistern werden.

Weiter möchten wir uns, bei folgenden Personen für Ihre Unterstützung bedanken.

**Yvonne Sersch (Marketing)  
Gabriel Kaspar (Grafik)  
Lukas Weber (Gastgeber VILLA Schweizerhof)  
Marcel Ineichen (Küchenchef VILLA Schweizerhof)**

**Und zuletzt bedanken wir uns bei Ihnen, liebe Gäste,  
dass Sie uns heute vertrauen und unsere Gäste sind.**

Eure Lernenden des Hotel Schweizerhof Luzern



## Deklarationen

---

WO FRISCHE UND QUALITÄT GARANTIERT IST.

### **FISCH**

Wir beziehen Süsswasserfische von zertifizierten Fischern oder aus kontrollierter Zucht aus Schweizer Seen.

### **Ente**

Wir beziehen unsere Enten von zertifizierten Händlern aus Frankreich.

### **Geflügel**

Wir beziehen unser Poulet von zertifizierten Händlern aus der Schweiz.

### **RINDS**

Rindfleisch beziehen wir ausschliesslich aus der Zentralschweiz und aus Betrieben, die sich der artgerechten Haltung verpflichtet haben.

### **EIER**

Schweizer Freiland-Eier beziehen wir von unserem Lieferanten, der für artgerechte Haltung der Hühner und für eine sorgfältige Verarbeitung der Produkte einsteht. Für unsere Desserts und Teigwaren verwenden wir pasteurisierte Eier-Produkte.

### **BROT**

Feine Backwaren und Brot beziehen wir von der Bäckerei-Konditorei Bad in St. Moritz. Sie verarbeiten ausschliesslich Schweizer Produkte.

### **WASSER**

Unser Kochwasser stammt zum grössten Teil aus dem Vierwaldstättersee.

### **ALLERGIEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitenden.