

MENÜ – IDEEN

FÜR IHREN ANLASS NACH MASS, IM DES ALPES!





WILLKOMMEN IM HERZEN DER LUZERNER ALTSTADT!

Das Des Alpes ist eines der ältesten Häuser am Rathausquai, dessen Geschichte bis ins 13. Jahrhundert zurückreicht. Die einmalige Lage direkt an der Kapellbrücke, mit Blick auf den Pilatus und die Jesuitenkirche macht unser Haus auf jeden Fall einen Besuch wert. Sei es auf unserer Quaiterrasse, dem frisch renovierten Restaurant mit zeitlos schöner Bar in historischer Umgebung, dem einmalig schönen Balkon im ersten Stock oder die schönen Jugendstilsäle: Wir sind **Luzerns Treffpunkt für Geniesser – einfach gut!**

STADTSCHREIBERSTUBE

...oder auch der grosse Saal genannt. Das Des Alpes beherbergte von 1706 bis 1798 den Amtssitz des Luzerner Stadtschreibers. 1907 erwarb Caspar Troxler das Hotel Des Alpes und richtete diesen Saal im Jugendstil her. Der einmalige Blick auf die Kapellbrücke, den Pilatus und die Jesuitenkirche macht Ihren Anlass zum vollen Erfolg!

Kapazität:

bis 40 Personen

Die Mindestkonsumation bei einer exklusiven Vermietung beträgt CHF 1'600.-.



WERNER DURRER STUBE

Werner Durrer, benannt nach dem Besitzer der Jahre 1950 bis 1958.
Der „kleine“ Saal mit der grossen Aussicht auf die Wahrzeichen von Luzern.

KAPAZITÄTEN:
bis 15 Personen

Die Mindestkonsumation bei einer exklusiven Vermietung beträgt CHF 800.-.

RESTAURANT DES ALPES

Bei der Renovation im Frühjahr 2016 wurden die alten Elemente des Raumes wieder sichtbar gemacht. In der Kombination mit viel Nussbaum, Stein und zeitlosem Design, strahlt das Restaurant eine gemütliche Atmosphäre aus.

Bei einer exklusiven Vermietung des Wüstübli beträgt der Mindestumsatz CHF 2'500.-

DACHTERRASSE

Geniessen Sie die spektakuläre Aussicht über die ganze Stadt! Gerne servieren wir Ihren Gästen den Aperitiv auf unserer einmaligen Dachterrasse.

Raummiete: CHF 200.00

IHRE ANSPRECHPARTNER

Pascal und Sandra Merkli, Direktion

Rosanna Würthner, Chef de Service

Irene Lombriser, Réception

041 417 20 60 / info@desalpes-luzern.ch

ZU DEN MENÜVORSCHLÄGEN

Die folgenden Menus und Speisen dienen zur Anregung und können **einheitlich ab 10 Personen** bestellt werden. Um die Qualität jederzeit gewährleisten zu können, bieten wir keine Auswahlmenüs an.

Die betrifft natürlich nicht allfällige Spezialwünsche wie eine vegetarische Version des Menüs, Spezialmenüs für Allergiker oder Kinderportionen. Diese berücksichtigen wir gerne.

Die verbindliche Anzahl Personen geben Sie uns bitte spätestens 24 Stunden vor dem Anlass bekannt. Abweichungen ab 3 Personen werden auch bei Nichterscheinen verrechnet.

Die Preise sind in Schweizer Franken, beinhalten den Service und die Mehrwertsteuer.

Unser Fleisch ist, wenn nicht anders bezeichnet, aus der Schweiz. Wir achten auf einen möglichst ökologischen Einkauf mit frischen Produkten aus der Region.



APERU UND FINGERFOOD

Oliven und Käse

Marinierte Oliven und Sbrinzmöckli mit gezupften Sauerteigbrotstücken Balsamico und Rosmarinhonig
CHF 21.00 / Portion

Märtplättli

mit Rauchwurst vom Felder in Schwyz, Landrauchschinken und Bergkäse von der Gerschnialp, selbstgepickeltem Gemüse und Sauerteigbrot von der Bäckerei Heini.
CHF 32.00 / Portion





APERU UND FINGERFOOD

Apero Bienvenue

ab 10 Personen

- Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Olivenöl
- Sbrinzmöckli zum picken
- Grillierte Auberginen- und Zucchettiröllchen mit Ziegenfrischkäse
- Grissini eingewickelt mit Heublumenschinken
- Marinierte Oliven

CHF 24.00/ Person.

Des Alpes Apéro

ab 10 Personen

- Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Tomatenwürfel
- Albelifilet aus dem Vierwaldstättersee im Backteig gebacken
- Croquettes mit Rohschinken
- Bruschetta mit Zucchini, Auberginen und Karotten
- Geräuchertes Vierwaldstättersee - Felchenfilet mit Friseesalat und hausgemachtem Essiggemüse, Apfel und Meerrettich
- Gesalzene Brioche mit Spinat und Käse

CHF 34.00/ Person

KOMPLETTE MENÜS

Die Menüs verstehen sich als Vorschläge und können beliebig kombiniert werden.

Menü Wasserturm

Balchenfilets vom Vierwaldstättersee mit Mandelbutter
serviert mit Petersilienkartoffeln

Echte Luzerner **Fritschipastete**
mit einer Füllung aus Kalbfleisch, Brätkügeli, Champignons
und Träschrosinen, serviert mit saisonalem Gemüse

Luzerner **Eiskaffee**
gerührt, mit Kirsch vom Amstutz und Rahm

CHF 78.00

Der **Wasserturm** misst vom Grund bis zum Dach 34,5 m und wurde vermutlich in der ersten Hälfte des 14. Jh. auf trockenem Boden fundamementiert. In seiner langen Geschichte diente das massive Bauwerk verschiedenen Zwecken. Er war zuerst ein Wehr- und Wachturm, später benützte man ihn als Archiv, Schatz- und Rüstkammer. Der unterste Raum mit seinen viereinhalb Meter dicken Mauern wurde als Verlies verwendet. In seinem Innern war es vollkommen dunkel. Die armen Sünder, die da hineinkamen, mussten, auf einem Knebel sitzend, durch ein Loch hinuntergelassen werden.



Menü Männliturm

Die Menüs verstehen sich als Vorschläge und können beliebig kombiniert werden.

Tomaten- Gurkensalat

mit würziger Kräutervinaigrette und Zwiebeln

Luzerner **Bouillabaisse**

Fischsuppe mit Filets von Albeli, Balchen und Haselfilets aus dem Vierwaldstättersee, Röstbrot und Rouille – Sauce

Schmorbraten vom Entlebucher Weiderind

24h geschmort – in Rotweinsauce mit Kartoffelpurée und Marktgemüse

Meringue Glacé

CHF 94.00

Der **Männliturm** ist von der Stadtmitte her der 2. Turm der alten Stadtmauer. Das „eiserne Männli“, eine lustige Figur mit Standarte, erkennt man weit draussen auf dem Land. Dieser ist öffentlich zugänglich und misst vom Boden bis zur Zinne 33 m.





KOMPLETTE MENÜS

Die Menüs verstehen sich als Vorschläge und können beliebig kombiniert werden.

Menü Heuturm

Lattichsalat

mit Sbrinz - Dressing, gerösteten Brotwürfeln, und knusprig geröstetem Speck

Saisonale Crèmesuppe

wie Spargelcrème, Tomate, Kürbis oder Schwarzwurzel

Glasierter Schulterbraten

vom Bio – Kalb, mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Dessertvariation

mit Luzerner Eiskaffee, hausgemachtem Tiramisu und saisonalem Fruchtcrumble

CHF 103.00

Der **Heu- oder Wachturm** hat seinen Namen vom Heu, das hier einmal eingebracht worden ist. Zu dieser Zeit versorgte man hinter seinen dicken Mauern auch Schiesspulver. Im Jahr 1701 hat ein Blitzschlag 350 Zentner Pulver zur Explosion gebracht und den Turm in die Luft gejagt. Die über die Stadt fliegenden Steinbrocken richteten grossen Schaden an. Sogar Menschen kamen bei der Explosion ums Leben. Der wiederaufgebaute Turm ist 44 m hoch. Der heutige Wachturm wurde früher Heuturm oder auch alter Pulverturm genannt.



KOMPLETTE MENÜS

Die Menüs verstehen sich als Vorschläge und können beliebig kombiniert werden.

Menü Allenwindenturm

Freiland **Nüsslisalat**
mit Speckchips und Bio Ei,
Basilikum und kalt gepresstem Olivenöl

Schonend gegartes Rinds – **Flankensteak** in 2 Variationen
geschmort in kräftiger Rotweinsauce und rosa gebraten
mit getrüffeltem Kartoffel – Selleriemousseline und feinen Gemüsen der Saison

In Zimt und Zucker gewendete
Apfelküchlein mit Vanilleglace

CHF 78.00

Menü Zytturm

Geräuchertes Vierwaldstättersee - **Felchenfilet**
an kleinem Salatbouquet mit frischem Meerrettich

Flädliuppe
Rindsbouillon mit Flädli

Roastbeef
mit Sauce Béarnaise, im Ganzen im Ofen auf den Punkt gebraten, serviert mit
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Dessertvariation
mit Luzerner Eiskaffee, hausgemachtem Tiramisu und saisonalem Fruchtcrumble

CHF 113.00



VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat

mit unserem Hausdressing, gerösteten Kernen und Sprossen
CHF 9.00

Gemischter Salat – frisch vom Markt

Wechselnd nach Tages- und Marktangebot mit
verschiedenen marinierten und bunten Gemüsesalaten
CHF 11.00

Lattichsalat

mit Sbrinz - Dressing, gerösteten Brotwürfeln, und knusprig geröstetem Speck
CHF 17.00

Freiland Nüsslisalat (saisonal)

mit Speckchips und Bio Ei
CHF 16.00

Geräuchertes Vierwaldstättersee - Felchenfilet

von der Fischerei Nils Hofer in Meggen
serviert auf einem Salatbouquet
CHF 26.00

SUPPEN

Flädlisuppe

Rindsbouillon mit Flädli
CHF 12.00

Spargelcrèmesuppe (Frühling)

mit knusprigem Grissini
CHF 12.00

Gazpacho (Sommer)

Eiskalt servierte Gemüsesuppe mit Passionsfruchtsorbet
CHF 14.00

Kürbissuppe (Herbst)

mit gerösteten Kernen und Öl
CHF 12.00

Schwarzwurzelsuppe (Winter)

leicht geräucht mit Sbrinznocken
CHF 14.00

Luzerner Bouillabaisse

Fischsuppe mit Filets von Albeli, Balchen und Haselfilets aus dem Vierwaldstättersee,
Röstbrot und Rouille – Sauce
CHF 23.00 / Vorspeise
CHF 42.00 / Hauptgericht

HAUPTGERICHTE

Äpler Magronen

Magronen und Kartoffeln an Rahmsauce, viel Käse, knusprigen Röstzwiebeln und Apfelmus
CHF 28.00

Albelichnusperli aus dem Vierwaldstättersee

von der Seefischerei Nils Hofer, Meggen
serviert mit Petersilienkartoffeln und rassisger Remouladensauce.
CHF 39.00

Balchenfilets aus dem Vierwaldstättersee

von der Seefischerei Nils Hofer, Meggen
in Mandelbutter gebraten, serviert mit in Kräuter geschwenkten Kartoffeln und Blattspinat
CHF 19.00 / Vorspeise
CHF 36.00 / Hauptgericht

Hausgemachte Luzerner Bratwurst

Unsere Schweinswurst wird im Haus hergestellt und auf dem Lavastein – Grill auf offenem Feuer gebraten. Das Fleisch stammt von Luzerner Freiland – Schweinen. Anstatt Geschmacksverstärker benutzen wir frische Kräuter, was einen würzigen, ursprünglichen Geschmack ergibt.
Dazu servieren wir Zwiebelsauce und Rösti.
CHF 38.00

Grossmutter's Hackbraten

vom Entlebucher Weiderind mit frischem Kartoffelstock und Gemüse der Saison
CHF 43.00



HAUPTGERICHTE

Glasierter Schulterbraten

vom Bio – Kalb mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt
CHF 57.00

Schonend gegartes **Rinds – Flankensteak**

in 2 Variationen, geschmort in kräftiger Rotweinsauce und rosa gebraten
mit getrüffelter Kartoffel – Selleriemousseline und feinen Gemüse der Saison
CHF 48.00

Schmorbraten

vom Entlebucher Weiderind, mit hausgemachtem Kartoffelstock und feinem
Marktgemüse
CHF 51.00

Original Luzerner Fritschipastete

Zarte Pastete aus feinem Brioche – Blätterteig mit einer Füllung aus Kalbfleisch, Kalbs –
Brätchügeli, Champignons und in Cognac marinierten Rosinen. Dazu servieren wir
saisonales Gemüse
CHF 51.00

Roastbeef

mit Sauce Béarnaise, im Ganzen im Ofen auf den Punkt gebraten, serviert mit
Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse
CHF 58.00



DESSERTS

Dessertvariation

mit Luzerner Eiskaffee, hausgemachtem Tiramisu und saisonalem Fruchtcrumble
CHF 17.00

Gebrannte Creme mit Willisauer Ringli
CHF 9.00

Tiramisu
CHF 14.00

Brownie

Hausgemachter, lauwarm servierter Brownie mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm
CHF 14.00

Sorbets Des Alpes

Aprikose-, Zitronen- und Himbeersorbet mit frischen Früchten ausgarniert
CHF 14.00

Frischer Fruchtsalat

mit Himbeersorbet und gerösteten Mandeln
CHF 12.00

In Zimt und Zucker gewendete **Apfelküchlein** mit Vanilleglace
CHF 14.00

Käse

verschiedene Hart- und Weichkäse aus der Region
serviert mit Nüssen, Feigensenf und Fruchtbrot
CHF 16.00