

# 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](mailto: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.



## APERRO 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 getrüffelnder 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 14.00

### **Gemischter Salat – frisch vom Markt**

Wechselnd nach Tages- und Marktangebot mit  
verschiedenen marinierten und bunten Gemüsesalaten  
CHF 18.00

### **Lattichsalat**

mit Sbrinz - Dressing, gerösteten Brotwürfeln, und knusprig geröstetem Speck  
CHF 18.00

### **Freiland Nüsslisalat** (saisonal)

mit Speckchips und Bio Ei  
CHF 18.00

### **Geräuchertes Vierwaldstättersee - Felchenfilet**

von der Fischerei Nils Hofer in Meggen  
serviert auf einem Salatbouquet  
CHF 24.00

## SUPPEN

### **Flädli**suppe

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 31.00

### **Albelichnusperli aus dem Vierwaldstättersee**

von der Seefischerei Nils Hofer, Meggen  
serviert mit Petersilienkartoffeln und rassisger Remouladensauce.  
CHF 42.00

### **Balchenfilets aus dem Vierwaldstättersee**

von der Seefischerei Nils Hofer, Meggen  
in Mandelbutter gebraten, serviert mit in Kräuter geschwenkten Kartoffeln und Blattspinat  
CHF 29.00 / Vorspeise  
CHF 44.00 / 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 53.00

### Schonend gegartes **Rinds – Flankensteak**

in 2 Variationen, geschmort in kräftiger Rotweinsauce und rosa gebraten  
mit getrüffeltem 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 21.00

**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