

# 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 Amtszimmer 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 45 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 10 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.

Raummierte: CHF 200.00

## **IHRE ANSPRECHPARTNER**

Pascal und Sandra Merkli, Direktion

Pren Morina, 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.



## APERU UND FINGERFOOD

### **Oliven und Käse**

Marinierte Oliven | Sbrinzmöckli | Sauerteigbrot | Balsamico | Rosmarinhonig  
CHF 21.00 | Person

### **Zvieriplättli**

Rauchwurst | Landrauchschinken vom Felder in Schwyz | Bergkäse von der Gerschnialp | Essiggemüse | Sauerteigbrot | Napf Anke  
CHF 32.00 | Person





## APERU UND FINGERFOOD

### **Apero Bienvenue**

ab 10 Personen

- Bruschetta | Tomatenwürfeln | Basilikum | Olivenöl
- Sbrinzmöckli
- Auberginen- und Zucchettiröllchen | Ziegenfrischkäse
- Grissini | Heublumenschinken
- Marinierte Oliven

CHF 24.00 | Person

### **Des Alpes Apéro**

ab 10 Personen

- Champignons mit Frischkäse | Tomatenwürfel
- Albelifilet aus dem Vierwaldstättersee | Backteig
- Croquettes | Rohschinken
- Bruschetta | Zucchini | Auberginen | Karotten
- Geräuchertes Vierwaldstättersee – Felchenfilet | Friseesalat | Essiggemüse | Apfel | Meerrettich
- Gesalzene Brioche | Spinat | Käse

CHF 34.00 | Person

## KOMPLETTE MENÜS

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

### Menü Wasserturm

**Balchenfilets** vom Vierwaldstättersee  
Mandelbutter | Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Original Luzerner **Fritschipastete**  
Brioche – Pastete Bäckerei Kreyenbühl, Luzern | Kalbfleisch | Brätchügeli |  
Champignons | Cognac Rosinen | Gemüse

\*\*\*

Luzerner **Eiskaffee**  
Kirsch vom Amstutz | Rahm

CHF 88.00

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

Kräutervinaigrette | Zwiebeln

\*\*\*

### Luzerner **Bouillabaisse**

Fischsuppe Filets von Albeli | Balchen | Haselfilets aus dem Vierwaldstättersee  
Röstbrot | Rouille – Sauce

\*\*\*

**Schmorbraten** vom Entlebucher Weiderind  
Rotweinsauce | Kartoffelpurée | 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

Sbrinz - Dressing | Brotwürfeln | Speck

\*\*\*

#### Saisonale Crèmesuppe

Spargelcrème | Tomate | Kürbis | Schwarzwurzel

\*\*\*\*

#### Schulterbraten

Bio – Kalb | Rosmarinjus | Kartoffelgratin | Gemüse

\*\*\*

#### Dessertvariation

Luzerner Eiskaffee | Tiramisu | Fruchtcrumble

CHF 97.00

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

#### Nüsslisalat

Speckchips | Bio Ei  
Basilikum | Olivenöl

\*\*\*

Rinds – **Flankensteak** in 2 Variationen  
Rotweinsauce | Kartoffel – Selleriemousseline | Gemüse

\*\*\*

#### Apfelküchlein

Vanilleglace

CHF 74.00

### Menü Zytturm

Vierwaldstättersee - **Felchenfilet**  
Salatbouquet | Meerrettich

\*\*\*

#### Flädliuppe

Rindsbouillon

\*\*\*

#### Roastbeef

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüse

\*\*\*

#### Dessertvariation

Luzerner Eiskaffee | Tiramisu | Fruchtcrumble

CHF 107.00

## VORSPEISEN

### **Knackige Blattsalate**

Hausdressing | Kernen | Sprossen  
CHF 14.00

### **Gemischte Salate nach Saison**

Hausdressing  
CHF 18.00

### **Lattichsalat**

Sbrinz - Dressing | Croutons | Speck  
CHF 18.00

### **Nüsslisalat** (saisonal)

Speckchips | Bio Ei  
CHF 18.00

### **Vierwaldstättersee - Felchenfilet**

von der Fischerei Nils Hofer in Meggen  
Salatbouquet  
CHF 24.00

## SUPPEN

### **Flädli**suppe

Rindsbouillon  
CHF 12.00

### **Spargelcrèmesuppe** (Frühling)

Grissini  
CHF 12.00

### **Gazpacho** (Sommer)

EGemüsesuppe | Passionsfruchtsorbet  
CHF 14.00

### **Kürbissuppe** (Herbst)

Kernen | Öl  
CHF 12.00

### **Schwarzwurzelsuppe** (Winter)

Sbrinznocken  
CHF 14.00

### **Luzerner Bouillabaisse**

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

## HAUPTGERICHTE

### **Äpler Magronen**

Kartoffeln | Bergkäse | Rahm | Röstzwiebeln | Apfelmus  
CHF 31.00

### **Albelichnusperli**

aus dem Vierwaldstättersee von der Seefischerei Nils Hofer, Meggen  
Petersilienkartoffeln | Remouladensauce  
CHF 39.00

### **Balchenfilets**

aus dem Vierwaldstättersee von der Seefischerei Nils Hofer, Meggen  
Mandel | Butter | Kartoffeln | Blattspinat  
CHF 28.00 / Vorspeise  
CHF 41.00 / 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.  
Zwiebelsauce | Rösti  
CHF 38.00

### **Grossmutter's Hackbraten**

vom Entlebucher Weiderind  
Kartoffelstock | Gemüse  
CHF 43.00

## HAUPTGERICHTE

### **Schulterbraten**

vom Bio – Kalb | Rosmarinjus | Kartoffelgratin | Gemüse  
CHF 48.00

### **Rinds – Flankensteak**

in 2 Variationen  
Rotweinsauce | Kartoffel – Selleriemousseline | Gemüse  
CHF 42.00

### **Schmorbraten**

vom Entlebucher Weiderind  
Rotweinsauce | Kartoffelpurée | Marktgemüse  
CHF 44.00

### **Original Luzerner Fritschipastete**

Brioche – Pastete Bäckerei Kreyenbühl, Luzern | Kalbfleisch | Brätchügeli |  
Champignons | Cognac Rosinen | Gemüse  
CHF 51.00

### **Roastbeef**

Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüse  
CHF 52.00



## DESSERTS

### Dessertvariation

Luzerner Eiskaffee | Tiramisu | Fruchtcrumble  
CHF 19.00

### Gebrannte Creme

Willisauer Ringli  
CHF 9.00

### Tiramisu

CHF 14.00

### Brownie

Brownie | Vanilleglacé | Schokoladensauce | Rahm  
CHF 14.00

### Sorbets Des Alpes

Aprikose- | Zitronen- | Himbeersorbet | Früchte  
CHF 14.00

### Frischer Fruchtsalat

Himbeersorbet | Mandeln  
CHF 12.00

### Apfelküchlein

Vanilleglace  
CHF 14.00

### Käse

verschiedene Hart- und Weichkäse aus der Region  
Nüssen | Feigensenf | Früchtebrot  
CHF 16.00