



Herzlich Willkommen im Restaurant Des Alpes

Unser wunderschönes Haus wird – zusammen mit der Kapellbrücke – tausendfach fotografiert und ist Teil des **weltbekannten Stadtbildes** von Luzern. Damit möchten wir uns aber nicht zufrieden geben.

Wir möchten **Luzern** auch in **unserem Angebot** präsentieren und unseren Gästen, sowohl den Luzernern wie auch den Touristen aus aller Welt, **das Beste aus Luzern** auf dem Teller und im Glas präsentieren!

Dies gelingt nur mit Partnern, die auf **höchstem Qualitätsstandard** und sehr viel **Herzblut** ihre Ware produzieren:

Fleisch und Brot stammen aus der Schweiz.

Fischerei Nils Hofer, Meggen

Achermann Jeremias & Doris, Rengg (Entlebuch):

Betrieb Hirschpark, Littauer Bärig:

FromSuisse, Emmen:

Metzgerei Felder, Ibach/SZ, Metzgerei Felder, Entlebuch

Mérat AG, Rothenburg

Mundo AG, Rothenburg

Pistor AG, Rothenburg

Confiserie Bachmann, Luzern:

Heini Bäckerei, Luzern:

Kreyenbühl Bäckerei, Luzern:

Hochstrasser Kaffee, Littau

Albeli, Balchen

Weiderind ganz

Freiluft Schwein, Rotwild (ganze Tiere)

Käse

Fleischprodukte

Gemüse, Milchprodukte

Kolonialwaren

Gipfeli

Brotwaren

Fritschipastete

Kaffee

Welcome to Restaurant Des Alpes

*Our beautiful building – together with the Chapel Bridge – is photographed thousands of times and is part of Lucerne's **world-famous cityscape**. But we don't want to stop there. We also want to showcase **Lucerne** in **our menu** and offer our guests, both locals and tourists from all over the world, **the best of Lucerne** on their plates and in their glasses!*

*This is only possible with partners who produce their goods to the **highest quality standards** and with a great deal of **passion**:*

Fishery Nils Hofer, Meggen

Achermann Jeremias & Doris, Rengg (Entlebuch):

Betrieb Hirschpark, Littauer Bärig:

FromSuisse, Emmen:

Metzgerei Felder, Ibach/SZ, Metzgerei Felder, Entlebuch

Mérat AG, Rothenburg

Mundo AG, Rothenburg

Pistor AG, Rothenburg

Confiserie Bachmann, Luzern:

Heini Bäckerei, Luzern:

Kreyenbühl Bäckerei, Luzern:

Hochstrasser Kaffee, Littau

Fish from lake Lucerne

Whole pasture-raised beef

Free-range pork, game

Cheese

Meat products

Vegetables, dairy products

Groceries

Croissants

Bread products

Fritschipastete

Coffee

zum Apéro | *Nibbles*

OLIVEN UND KÄSE

Marinierte Oliven | Sbrinzmöckli | Sauerteigbrot | Balsamico | Rosmarinhonig

OLIVES AND CHEESE

marinated olives | Sbrinz cheese | sourdough bread | balsamic vinegar | rosemary honey

LACTOSE FREE

CHF 21.00

LUZERNER TAPAS

Chämiwurst | Oliven | Bio - Nüssli

LUCERNE TAPAS

smoked sausage | olives | bio - nuts

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 29.00

KÄSEPLÄTTLI

Sbrinz | Napf Träumli | Luzerner Bergkäse | Essiggemüse | Früchtebrot | Napf Anke

CHEESE PLATE

various regional cheeses | pickled vegetables | fruit bread | butter

GLUTEN FREE

CHF 19.00

ZVIERIPLÄTTLI

Rauchwurst | Landrauchschinken vom Felder in Schwyz | Bergkäse von der Gerschnialp | Essiggemüse |

Sauerteigbrot | Napf Anke

AFTERNOON PLATTER

dried sausage | smoked ham from the butcher Felder in Schwyz | mountain cheese from Gerschnialp | pickled vegetables | sourdough bread | butter

CHF 32.00

Für mehr Informationen:
Further information:



Suppen | Soups

MINISTRONE

Gemüse | Borlottibohnen | Pasta | Gemüsefond

MINISTRONE

vegetables | borlotti beans | pasta | vegetable stock

LACTOSE FREE

CHF 14.00

FLEISCHBÄLLCHEN - SUPPE

Bouillon | Rahm | Gemüse | Fleischbällchen

MEATBALL SOUP

Broth | Cream | Vegetables | Meatballs

CHF 16.00



Vorspeisen | *appetizers*

KNACKIGE BLATTSALATE

Hausdressing

CRISP LEAF SALADS

homemade dressing

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 14.00

GEMISCHTE SALATE NACH SAISON

Hausdressing

MIXED SEASONAL SALADS

homemade dressing

GLUTEN FREE | LACTOSE FREE

CHF 18.00

SELLERIESALAT WALDORF

Sellerie | Apfel | Baumnüsse | Joghurt | Honig

CELERY SALAD WALDORF

Celery | Apple | Walnuts | Yogurt | Honey

CHF 17.00

TABOULÉ MIT BLUMENKOHL

Blumenkohl | Petersilie | Koriander | Tomaten | Granatapfel | Gurken | Mayonnaise

TABOULÉ WITH CAULIFLOWER

Cauliflower | Parsley | Cilantro | Tomatoes | Pomegranate | Cucumbers | Mayonnaise

CHF 16.00

Für mehr Informationen:
Further information:



Vegetarisch | Vegetarian

ÄLPLER MAGRONEN

Kartoffeln | Bergkäse | Rahm | Röstzwiebeln | Apfelmus

AELPLER MAGRONEN

traditional pasta | potatoes | mountain cheese | cream | fried onions | apple sauce

CHF 31.00

AUBERGINEN – CORDON BLEU

Aubergine | Austernpilz | Bergkäse | Panade | dicke Pommes | Blattsalat

EGGPLANT CORDON BLEU

eggplant | oyster mushroom | mountain cheese | breading | thick fries | leaf salad

CHF 37.00

RANDENRISOTTO

Carnaroli | Rote Beete | Butter | Parmesan

BEET RISOTTO

Carnaroli rice | Beetroot | Butter | Parmesan cheese

GLUTEN FREE

CHF 24.00

KICHERERBSEN - GULASCH

Kichererbsen | Kartoffeln | Wurzelgemüse | Spinat | Kokosmilch | Gewürze

CHICKPEA GULASH

Chickpeas | Potatoes | Root vegetables | Spinach | Coconut milk | Spices

CHF 26.00

QUARKPIZOKEL MIT PILZEN

Quark | Ei | Mehl | Sbrinz | Pilze

CURD DUMPLINGS WITH MUSHROOMS

Curd | Egg | Flour | Sbrinz cheese | Mushrooms

CHF 28.00

Für mehr Informationen:
Further information:



Fisch | Fish

FISCH - KNUSPERLI

aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Nils Hofer, Meggen
Albeli (kleine Felchenart) | Bierteig | Remoulade | dicke Pommes

LAKE LUCERNE CRISPY FISH

from lake Lucerne, fishery Nils Hofer, Meggen
albeli (small whitefish) | beer crust | remoulade | thick fries

CHF 41.00

BALCHEN FILET

aus dem Vierwaldstättersee von der Fischerei Nils Hofer, Meggen
Limettenrisotto | Blattspinat | Sauce Hollandaise

WHITEFISH FILLET

from lake Lucerne, fishery Nils Hofer, Meggen
lime risotto | spinach | Hollandaise sauce

GLUTEN FREE

CHF 43.00

Fleisch | Meat

CORDON BLEU „DAS LEGENDÄRE“

Schweinsschnitzel | Panade | Bauernschinken Felder, Schwyz | Luzerner Bergkäse | dicke Pommes | Blattsalat

CORDON BLEU "THE LEGENDARY"

pork schnitzel | breading | country ham | Lucerne mountain cheese | thick fries | leaf salad

CHF 49.00

ORIGINAL LUZERNER FRITSCHIPASTETE

Bröche – Pastete Bäckerei Kreyenbühl, Luzern | Kalbfleisch | Brätchügeli | Champignons | Cognac Rosinen | Gemüse

ORIGINAL LUCERNE FRITSCHI PIE

bröche - pâté, bakery Kreyenbühl, Lucerne | veal | Swiss meatballs | mushrooms | cognac – sultanas | vegetables

LACTOSE FREE

CHF 51.00

Für mehr Informationen:
Further information:



Fleisch | Meat

HAUSGEMACHTE BRATWURST MIT RINDFLEISCH

Rösti | Kalbsjus | Röstzwiebeln

HOMEMADE BRATWURST SAUSAGE WITH BEEF

Rösti | Veal jus | Fried onions LACTOSE FREE

CHF 36.00

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbfleisch | Champignons | Weissweinsauce | Rösti | Butter

SLICED VEAL ZURICH STYLE

mushrooms | white wine sauce | hash browns (roesti) | butter

CHF 46.00

KALBSLEBER AN KRÄUTER - PORTWEINSAUCE

Rösti | Butter

VEAL LIVER WITH HERBS - PORT WINE SAUCE

Hash brown potatoes | Butter

CHF 45.00

FILET VOM ENTLEBUCHER RIND

Saisongemüse | dicke Pommes | Café de Paris

FILLET OF ENTLEBUCHER BEEF

Seasonal vegetables | thick fries | Café de Paris

CHF 56.00

Für mehr Informationen:
Further information:



Öffnungszeiten | Opening hours

täglich von 07.30 bis 23.00 Uhr, letzte Küchenbestellung 21.15 Uhr. Freitag & Samstag 21.30 Uhr

daily from 7.30 am to 11.00 pm. Last kitchen order 9.15 pm. Friday & Saturday 9.30 pm