

SPEISEKARTE



WILLKOMMEN ZU EINEM FEINEN ESSEN AN DER REUSS!

Wir leben und pflegen die Luzerner Geniesser - Kultur!
Sei es mit unseren klassischen Gerichten, welche mit viel Liebe und Sorgfalt aus regionalen Zutaten hergestellt werden. Oder der einmaligen Vielfalt an hochwertigen Luzerner Weinen. Ich bin mir sicher, Sie werden einiges neues Entdecken können und von der Vielfältigkeit unserer Speisen überrascht sein
– **einfach gut!**

LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch



Wir sind Swisstainable.

Wir sind Teil des Nachhaltigkeitsprogramms Swisstainable auf Level I – committed eingestuft. Das Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable vereint Betriebe und Organisationen entlang des gesamten Schweizer Tourismussektors. Mit unserer Teilnahme verpflichten wir uns zu einer kontinuierlichen nachhaltigen Unternehmensentwicklung, verfolgen Massnahmen im Bereich der Nachhaltigkeit und leisten somit einen konkreten Beitrag für einen nachhaltigen Schweizer Tourismus. Mehr zu Swisstainable: [MySwitzerland.com/Swissustainable](https://www.myswitzerland.com/swisstainable).

We are Swisstainable.

We are part of the sustainability program Swisstainable and classified at Level I – committed. The sustainability program Swisstainable unites businesses and organizations along the entire Swiss tourism sector. With our participation, we commit ourselves to continuous sustainable business development, pursue measures in the field of sustainability and thus make a concrete contribution to a sustainable Swiss tourism. More about Swisstainable: [MySwitzerland.com/Swissustainable](https://www.myswitzerland.com/swisstainable).

ZU EINEM GLAS WEIN / WITH A GLASS OF WINE / AVEC UN VERRE DE VIN

Oliven und Käse

Marinierte Oliven und Sbrinzmöckli mit Sauerteigbrotstücken, Balsamico und Rosmarinhonig

Olives and cheese

Marinated olives and Sbrinz cheese with sourdough bread pieces, Balsamico vinegar and rosemary honey

Olives et fromage

Olives marinées et morceaux de sbrinz et de pain au levain, vinaigre balsamique et miel de romarin

CHF 21.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

ZU EINEM GLAS WEIN / WITH A GLASS OF WINE / AVEC UN VERRE DE VIN

Zvieriplättli

mit Rauchwurst vom Felder in Schwyz, Landrauchschinken und Bergkäse von der Gerschnialp, Essiggemüse und Brot

Afternoon snacks

with dried sausage from the butcher Felder in Schwyz, smoked ham and Mountain cheese from the Gerschnialp, pickles and bread

Collations de l'après-midi

avec saucisse fumée de la boucherie Felder à Schwyz, jambon fumé de campagne et fromage de montagne de Gerschnialp, légumes au vinaigre et pain

CHF 32.00



SUPPEN / SOUPS / POTAGES

Kräftige Rindfleischsuppe

Gehaltvoller Rindfleisch - Eintopf mit viel Gemüse, Tomaten, einem Hauch Chili. Zur Abrundung ein Klecks Sauerrahm

zur Vorspeise:

CHF 21.00

CHF 12.00

Hearty beef soup

Rich beef stew with lots of vegetables, tomatoes, a hint of chilli. A dollop of sour cream to round it off.

Soupe de bœuf corsée

Ragoût de bœuf riche avec beaucoup de légumes, de tomates, un soupçon de piment. Un peu de crème aigre pour compléter le tout.

CHF 21.00

als Vorspeise CHF 12.00



SUPPEN / SOUPS / POTAGES

Spargel - Consommé

Klare Kraftbrühe aus Spargeln mit Bärlauch - Griessnocken

Clear asparagus soup

with wild garlic – semolina dumplings

Consommé d'asperges

Bouillon de force clair d'asperges à l'ail des ours - gnocchis de semoule

CHF 14.00



VORSPEISEN / APPETIZER / HORS D'OEUVRE

Knackige Blattsalate

mit unserem Hausdressing mariniert

Crisp leaf salads

marinated with our house dressing

Salades vertes croquantes

mariné avec notre vinaigrette maison

CHF 11.00



Gemischte Salate nach Saison

mit unserem Hausdressing mariniert

Mixed salads according to season

marinated with our house dressing

Salades composées de saison

mariné avec notre vinaigrette maison

CHF 14.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

VORSPEISEN / APPETIZER / HORS D'OEUVRE

Frühlingssalat

mit Wildkräutern und Beeren an einem Holunderblüten Dressing

Spring salad

with wild herbs and berries with an elderflower dressing

Salade printemps

aux herbes sauvages et aux baies avec une vinaigrette aux fleurs de sureau

CHF 16.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

VORSPEISEN / APPETIZER / HORS D'OEUVRE

Frühlings - Waffel

aus Erbsen- und Maismehl, serviert mit weissem Spargel und Salatbouquet

Springtime – Waffle

Made with pea and corn flour, served with white asparagus and a salad bouquet.

Gaufre de printemps

À base de farine de pois et de maïs, servi avec des asperges blanches et un bouquet de salade.

CHF 24.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

VORSPEISEN / APPETIZER / HORS D'OEUVRE

Würzige Gemüseplätzchen

aus Süsskartoffeln, Zucchini, Pastinake, Karotte und vielen frischen Kräutern. Dazu eine würzige Tomaten Relish

Vegetable fritters

made from sweet potatoes, zucchinis, parsnips, carrots and lots of fresh herbs. Served with a spicy tomato relish

Galettes de legumes

à base de patates douces, de courgettes, de panais, de carottes et de nombreuses herbes fraîches. Accompagné d'une relish de tomates épicée

CHF 21.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

VORSPEISEN / APPETIZER / HORS D'OEUVRE

Im Ofen gebackener Strudel

mit würzigem Fetakäse, Spinat und Oliven. Serviert auf einem kleinen Frühlingsalat – Bouquet.

Oven-baked strudel

with spicy feta cheese, spinach and olives. Served on a small spring salad bouquet.

Strudel cuit au four

avec de la feta épicée, des épinards et des olives. Servi sur une petite salade de printemps - bouquet.

CHF 21.00



KALTE GERICHTE / COLD DISHES / METS FROIDS

Geräuchertes Felchenfilet vom Vierwaldstättersee

von der Fischerei Nils Hofer in Meggen
an buntem Salatbouquet mit Apfel und Zitrone

Smoked Lake Lucerne whitefish fillet

from the fishery Nils Hofer in Meggen
on a colorful salad bouquet with apple and lemon

Filet de féra fumé du lac des Quatre-Cantons

de la pêcheurie Nils Hofer à Meggen
sur un bouquet de salade multicolore aux pommes et au citron

CHF 24.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

SPARGEL / ASPARAGUS / ASPERGES

Grüner und weisser Spargel vom Grill

mit einer sämigen Tomaten – Hollandaise und neuen Kartoffeln

Grilled green and white asparagus

with a creamy tomato hollandaise sauce and spring potatoes.

Asperges vertes et blanches grillés

avec une sauce hollandaise à la tomate et des pommes de terre de printemps

CHF 28.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

SPARGEL / ASPARAGUS / ASPERGES

Portion weisser Donau - Spargel

schonend Sous vide gegart, mit Brie überbacken und mit Hollandaise Sauce und Frühlingskartoffeln serviert

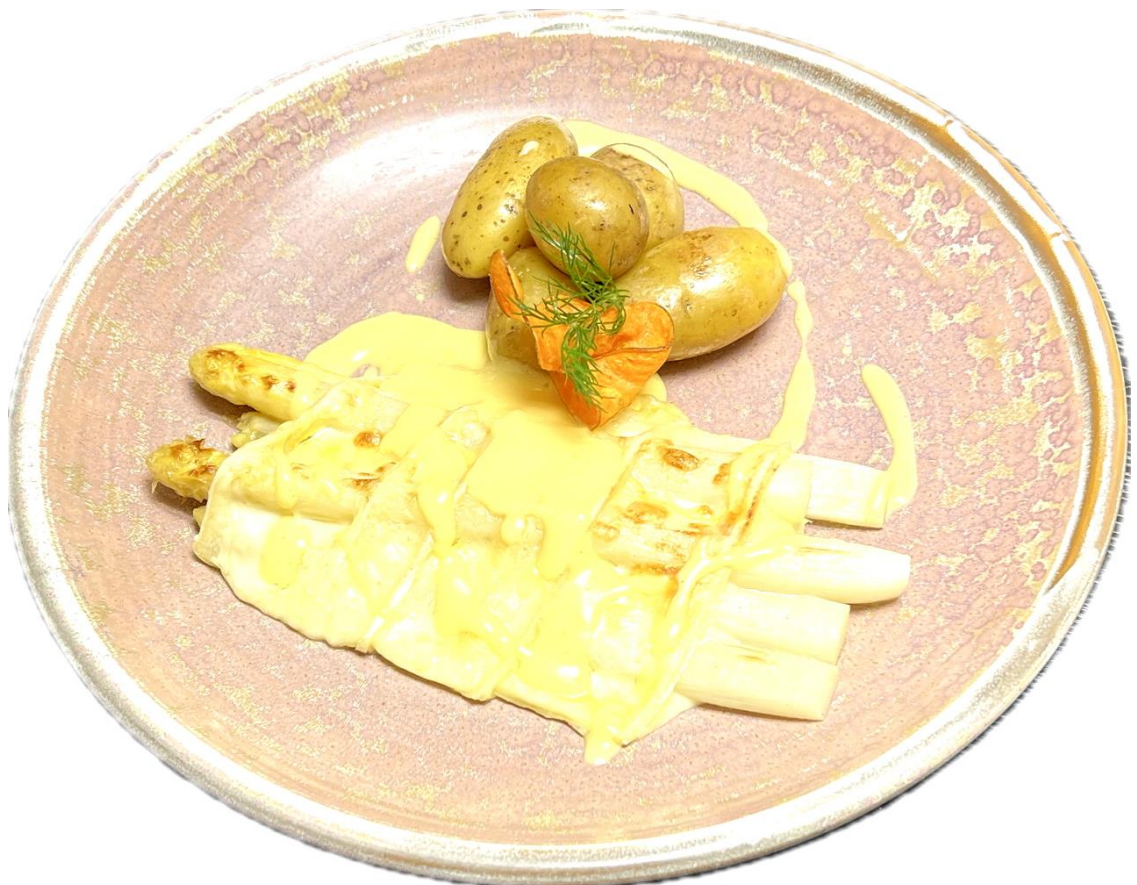
Portion of white Danube asparagus

Gently cooked sous vide, topped with brie and served with hollandaise sauce and spring potatoes.

Portion d'asperges blanches du Danube

Doucement cuit sous vide, gratiné au brie et servi avec une sauce hollandaise et des pommes de terre de printemps

CHF 31.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

VEGETARISCH / VEGETARIAN / VEGETARIEN

Älpler Magronen

mit Kartoffeln und Bergkäse an sämiger Rahmsauce und knusprigen Röstzwiebeln, serviert mit Apfelmus

Aelpler Magronen

Traditional pasta – dish with potatoes and mountain cheese in a creamy sauce with crispy onions and apple sauce

Les macarons d'alpage

avec pommes de terre et fromage de montagne dans une sauce à la crème onctueuse et des oignons frits croustillants, servis avec une compote de pommes

CHF 28.00



VEGETARISCH / VEGETARIAN / VEGETARIEN

Spargelrisotto

mit Spinat und Marbacher Burratacrème

Asparagus risotto

with spinach and Marbach burrata cream

Risotto aux asperges

avec épinards et crème de burrata de Marbach

CHF 28.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

VEGETARISCH / VEGETARIAN / VEGETARIEN

Ravioli

mit einer Füllung aus Ricotta und getrockneten Tomaten – verfeinert mit einer verführerischen Spargelbutter

Ravioli

With a ricotta and sundried tomato filling – enhanced with a seductive asparagus butter

Ravioli

Avec une garniture de ricotta et de tomates séchées – affinée avec un beurre d'asperges séduisant

CHF 31.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

VEGETARISCH / VEGETARIAN / VEGETARIEN

Knusprige Rösti mit Pilzragout

In Butter und Zwiebeln sautierte Waldpilze an feiner Rahmsauce, serviert mit knuspriger Rösti

Crispy roesti with mushroom ragout

Wild mushrooms sautéed in butter and onions in a fine cream sauce, served with crispy hash browns

Rösti croustillant avec ragoût fin de champignons

Champignons des bois sautés au beurre et aux oignons dans une délicieuse sauce à la crème, servis avec des röstis croustillants

CHF 34.00



VEGETARISCH / VEGETARIAN / VEGETARIEN

Auberginen Cordon Bleu

Unser würziger Bergkäse und Austerpilze als Füllung in einem Auberginensteak knusprig paniert wie beim Legendären. Dazu servieren wir unsere dicken Pommes Frites und knackige Salate.

Eggplant Cordon Bleu

Our spicy mountain cheese and oyster mushrooms as a filling in an eggplant steak crispy breaded like the Legendary. Served with our thick fries and crisp salads.

Cordon bleu d'aubergines

Notre fromage de montagne épicé et des pleurotes en guise de farce dans un steak d'aubergine pané et croustillant comme le légendaire. Nous servons avec cela nos grosses frites et des salades croquantes.

CHF 37.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

FISCH / FISH / POISSON

Albeli - Knusperli vom Vierwaldstättersee

von der Fischerei Nils Hofer, Meggen

Die kleinen Felchenfilet im knusprigen Bierteig mit unserer rässigen Remouladensauce und unseren dicken Pommes Frites

Fish – Knusperli (Crispy) from Lake Lucerne - Albeli (whitefish)

from the fishery Nils Hofer, Meggen

with our racy remoulade sauce and French fries

Filets de féra frits

du lac des quatre cantons, pêcherie Nils Hofer, Meggen

Les petits filets de féra dans une pâte à la bière croustillante avec notre sauce rémoulade racée et nos frites épaisses

CHF 39.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

FISCH / FISH / POISSON

Balchen Filet aus dem Vierwaldstättersee

von der Fischerei Nils Hofer, Meggen
auf der Haut gebraten, serviert mit Hollandaise - Sauce auf schmelzigem Weisswein
- Risotto

Balchen fillet (Whitefish) from Lake Lucerne

from the fishery Nils Hofer, Meggen
roasted on the skin, served with sauce Hollandaise on melting whitewine risotto

Filets de féra sautés du lac des quatre cantons

de la pêcherie Nils Hofer, Meggen
grillé sur la peau, servi avec une sauce hollandaise sur un de vin blanc fondant - risotto

CHF 41.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

FLEISCHGERICHTE / MEAT / VIANDE

Spargel - Roulade

Weisser Spargel eingewickelt in Bauernschinken und würzigem Bergkäse – knusprig ausgebacken. Serviert mit kleinen Frühlings – Kartoffeln.

Asparagus Roll

White asparagus wrapped in farmer's ham and spicy mountain cheese - crispy fried. Served with small spring potatoes.

Roulade d'asperge

Asperges blanches enveloppées dans du jambon de campagne et du fromage de montagne épicé - frites et croustillantes. Servies avec des petites pommes de terre de printemps.

CHF 28.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

FLEISCHGERICHTE / MEAT / VIANDE

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 Röstli.

Homemade Lucerne bratwurst

Our pork sausage is made in-house and roasted on the lava stone grill over open fire. The meat comes from Lucerne free-range pigs. Instead of flavor enhancers, we use fresh herbs, which results in a spicy, original taste.

We serve it with onion sauce and rösti.

Saucisse à rôtir lucernoise faite maison

Notre saucisse de porc est fabriquée à la maison et grillée à feu vif sur un gril en pierre de lave. La viande provient de porcs lucernois élevés en plein air. Au lieu d'utiliser des exhausteurs de goût, nous utilisons des herbes fraîches, ce qui donne un goût épicé et original.

Nous l'accompagnons d'une sauce aux oignons et de röstis.

CHF 38.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

FLEISCHGERICHTE / MEAT / VIANDE

Cordon Bleu „Das Legendäre“

Saftiges Schweinsschnitzel, paniert und gefüllt mit Bauernschinken und rassigem Bergkäse. Dazu servieren wir unsere dicken Pommes Frites und knackige Salate.

Cordon Bleu "The legendary"

Juicy pork schnitzel, breaded and filled with ham and racy mountain cheese. Served with our thick French fries and salad.

Cordon Bleu "Le légendaire"

Escalope de porc juteuse, panée et farcie de jambon de campagne et de fromage de montagne racé. Nous l'accompagnons de nos frites épaisses et de salades croquantes.

CHF 49.00



FLEISCHGERICHTE / MEAT / VIANDE

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

an feiner Champignons – Rahmsauce und knuspriger Rösti

Sliced veal Zurich style

with a fine mushroom cream sauce and crispy hash browns

Emincé de veau à la zurichoise

à la sauce aux champignons et au roesti croustillant

CHF 48.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

FLEISCHGERICHTE / MEAT

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 Ihnen frisches Gemüse der Saison

Original Lucerne Fritschi Pie

Tender pâté made from fine brioche puff pastry with a filling of veal, veal sausage, mushrooms and sultanas marinated in cognac. Served with fresh seasonal vegetables

Pâté Fritschi original

Pâté tendre en pâte feuilletée finement briochée, fourré de viande de veau, de boulettes de viande de veau, de champignons et de raisins secs marinés au cognac. Accompagné de légumes frais de saison.

CHF 51.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

FLEISCHGERICHTE / MEAT

Rosa gebratenes Rinds - Hohrückensteak

12 Stunden Sous Vide gegart, mit dicken Pommes Frites, Saisongemüsen und Kräuterbutter

Slowly roasted Ribeye steak

Cooked sous vide for 12 hours, with thick French fries, seasonal vegetables and herb butter

Steak de bœuf rôti

12 heures de cuisson sous vide, avec des frites épaisses, des légumes de saison et du beurre aux herbes

CHF 49.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch

ZUM DESSERT / FOR DESSERT

Luzerner Eiskaffee

gerührtes Kaffeeeis mit Luzerner Kirsch parfümiert

Iced coffee Lucerne style

stired coffee ice cream with Lucerne kirsch schnaps

Café glacé Lucernois

glace au café brassée et parfumée au kirsch de Lucerne

CHF 8.00

Hausgemachte Windbeutel

gefüllt mit Vanilleeis und mit Schokoladensauce und Haselnüssen serviert

Homemade puffs

filled with vanilla ice cream and served with chocolate sauce and hazelnuts

Pâtes à choux maison

fouillé de glace à la vanille et servi avec une sauce au chocolat et des noisettes

CHF 16.00



LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch



UNSERE KÜCHENPHILOSOPHIE

Das Restaurant Des Alpes befindet sich an der schönsten Lage in Luzern, direkt am Reussufer und gegenüber der Kapellbrücke. Als ältestes Haus am Quai verkörpern wir Luzerner Geschichte und darum möchten wir diese auch an die Luzerner Bevölkerung und die Touristen transportieren.

Dies soll nicht auf folkloristische Weise erfolgen. Wir möchten das kochen, was wir früher zu Hause „bei Mutter“ gegessen haben. Dies beinhaltet eine traditionelle, gutbürgerliche Küche, ist aber auch durchzogen von Einflüssen unserer Nachbarländer im Speziellen aus Italien, Frankreich und Deutschland.

Diese Gerichte werden modern und kreativ interpretiert. Als zentral und grundlegend verstehen wir die ausschliessliche Verwendung von hochwertigen und regionalen Grundprodukten und der weitest gehende Verzicht auf industriell vorgefertigte Lebensmittel sowie der Verwendung von Geschmacksverstärkern. Falls Sie auf gewisse Lebensmittel allergisch reagieren, lassen Sie sich bitte von unseren Mitarbeitern beraten.

Selbstverständlich verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz.

OUR CULINARY PHILOSOPHY

Restaurant Des Alpes is situated in the most beautiful location in Lucerne, directly on the banks of the Reuss and opposite the Chapel Bridge. As the oldest house on the quay, we embody Lucerne's history and that is why we want to convey this to the people of Lucerne and the tourists.

This should not be done in a folkloristic way. We want to cook what we used to eat at home "with mother". This includes traditional, home-style cooking, but is also pervaded by influences from our neighbouring countries, especially Italy, France and Germany.

These dishes are interpreted in a modern and creative way. As central and fundamental we understand the exclusive use of high-quality and regional basic products and the most extensive renunciation of industrially prefabricated food and the use of flavour enhancers. If you are allergic to certain foods, please ask our staff for advice.

LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch



ÖFFNUNGSZEITEN / OPENING HOURS

täglich von 07.30 bis 23.00 Uhr, letzte Küchenbestellung 21.15 Uhr, Freitag und Samstag bis 21.45 Uhr.

daily from 7.30 am to 11.00 pm. Last kitchen order 21.15 pm, Friday and Saturday at 9.45 pm

FLEISCHDEKLARATION

Rind- Schweine- und Kalbfleisch aus der Schweiz (Metzgerei Felder, Schwyz / Mérat AG, Rothenburg / Bianchi)

Albeli / Felchen /Balchen: Seefischerei Nils Hofer, Meggen

LUZERNS TREFFPUNKT FÜR GENIESSER - EINFACH GUT

Furrengasse 3, CH-6004 Luzern, Tel +41 (0)41 417 20 60, Fax +41 (0)41 417 20 66
info@desalpes-luzern.ch, www.desalpes-luzern.ch