



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

NUITS CULINAIRES DE NOËL

Des banquets délicieux

Sélection du menu

Accord mets-vins sur demande

MENU À 4 PLATS CHF 128.00

ENTRÉE | SOUPE | PLAT PRINCIPAL | DESSERT

MENU À 5 PLATS CHF 140.00

ENTRÉE | SOUPE | PLAT PRINCIPAL | FROMAGE | DESSERT

MENU À 5 PLATS CHF 145.00

ENTRÉE | SOUPE | PLAT DE POISSON | PLAT PRINCIPAL | DESSERT

MENU À 6 PLATS CHF 152.00

HORS-D'OEUVRE | SOUPE | PLAT DE POISSON | PRINCIPAL | FROMAGE | DESSERT

Notre spécial pour vous

Nous vous invitons à un apéritif au vin chaud sur notre terrasse au bord du lac
pour toute réservation!

Octobre 2025 - Janvier 2026



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Amuse-bouche

★★★★★

Tartare de bœuf

Truffe | Crème de jaune d'œuf

Carpaccio de betterave

Vinaigrette aux noix | Salade d'herbes

★★★★★

Velouté de poireau au safran

Queue de homard

Velouté de poireau au safran

Fines juliennes de légumes croustillants

★★★★★

Saumon suisse des Alpes mariné

Avocat | Concombre | Caviar

Oeuf onsen

Espuma à la truffe | Épinards au beurre

★★★★★

Médailon de filet de veau et poitrine de caille

Duxelles | Purée de panais | Choux de Bruxelles | Jus estragon

Steak Planted

Duxelles de champignons | Purée de panais | Jus de légumes

★★★★★

Variation de fromage

Moutarde aux figues | Pain aux fruits

★★★★★

Chocolat mangue et fruit de la passion