



Chinoise-, Bourguignonne-, Cheese- Fondues

Cheese-, Bourguignonne and Chinoise Fondues  
The three course Menu!

CHF

200	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	67.50
201	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	66.50
202	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	65.50
203	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	63.50



Cheese-, Bourguignonne-, Chocolate Fondues

Cheese-, Bourguignonne- and Chocolat- Fondues  
The three course Menu !

CHF

205	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	69.50
206	ab/from	2Pers.	(pro Pers.)	68.50
207	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	67.50
208	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	65.50



Chinoise-, Bourguignonne-, Chocolate Fondues

Chinoise-, Bourguignonne- and Chocolat- Fondues  
The three course Menu !

CHF

210	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	69.50
211	ab/from	2Pers.	(pro Pers.)	68.50
212	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	67.50
213	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	65.50

Öffnungszeiten / opening hours: Mo - Sa 17.00 bis 21.00 Uhr

(€ are daily prices and subject to be changed!)

Inkl. 7.7% Mwst. / 7.7%TVA incl. + friendly service ☺

# Wählen Sie aus folgenden Käsefondues!

Choose between the follow Cheese Fondues!

## Moitié-Moitié

**Gruyère und Michaël Tell Alpkäse mit einer Knoblauchzehe.  
Unser Klassiker!**

Half Gruyere and Michaël Tell Alp cheese with garlic. Best in Town!

				CHF
215	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	35.80
216	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	34.80
217	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	33.80
218	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	31.80

So viel Sie mögen: / As much as you like:

				CHF
220	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	50.50
221	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	49.50
222	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	48.50
223	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	46.50

## Michaël Tell Alpkäse Fondue

**Die zarteste Verführung seit es Käsefondues gibt.**

**Für Fonduekenner und solche die es werden wollen!**

The most tender temptation since Cheese Fondues exist!

It's an acquired taste!

				CHF
225	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	37.80
226	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	36.80
227	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	35.80
228	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	33.80

So viel sie mögen: / As much as you like:

				CHF
230	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	53.00
231	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	52.00
232	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	51.00
233	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	49.00

(€ are daily prices and subject to be changed!)

Inkl. 7.7% Mwst. / 7.7%TVA incl. +friendly service ☺

# Kräuter Fondue

Herbal flavoured Cheesefondue

## **Moitié-Moitié Fondue mit frischen Kräutern aus Schweizer Bergen!**

Moitié-Moitié Fondue with fresh Herbs from Swiss Mountains!

				CHF
235	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	37.80
236	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	36.80
237	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	35.80
238	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	33.80

So viel Sie mögen:/ As much as you like:

				CHF
240	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	56.50
241	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	55.50
242	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	54.50
243	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	52.50

# Tomaten Fondue

Tomatoe flavoured Cheesefondue

## **Moité-Moité Fondue mit frischen und getrockneten Tomatenstückchen, wunderbar würzig!**

Moité-Moité Fondue with fresh and dry tomatoes, perfect aromatic!

				CHF
245	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	38.50
246	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	37.50
247	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	36.50
248	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	34.50

So viel Sie mögen: /As much as you like:

				CHF
250	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	57.50
251	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	56.50
252	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	55.50
253	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	53.50

(€ are daily prices and subject to be changed!)  
Inkl. 7.7% Mwst. / 7.7%TVA incl. + friendly service ☺



# Alpengoldfondues de luxe

Alpengoldfondues luxury style



**Nur die allerbesten Zutaten von unserer Alpengoldlinie!  
The best flavour of our Alpengold line!**

## **Trüffel Fondue**

Truffle Fondue

				CHF
255	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	58.80
256	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	57.80
257	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	56.80
258	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	54.80

So viel Sie mögen: / As much as you like:

				CHF
260	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	80.80
261	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	79.80
262	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	78.80
263	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	76.80

## **Champagner Fondue**

Champagne Fondue

(inklusive ein Glas Champagner)

(included one glass of Champagne)

				CHF
266	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	56.50
267	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	55.50
268	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	53.50

So viel Sie mögen: /As much as you like:

				CHF
271	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	76.50
272	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	75.50
273	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	73.50

(€ are daily prices and subject to be changed!)

Inkl. 7.7% Mwst. / 7.7%TVA incl. + friendly service ☺



## Brebis Fondue/Sheep Cheese Fondue (reine Schafsmilch) / (100% Sheepcheese)

**Geniessen Sie ein unglaublich überraschendes Fondue Erlebnis.  
(Goldmedaille 2005 Käsereivereinigung Montreux)**

Enjoy an amazing surprising Fondue adventure!  
**(Gold medal 2005 Cheese Cooperation Montreux)**

				CHF
275	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	46.50
276	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	45.50
277	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	44.50
278	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	42.50

So viel Sie mögen: /As much as you like:

				CHF
280	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	66.50
281	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	65.50
282	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	64.50
283	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	62.50

## Ziegenkäse Fondue/Goatcheese Fondue

**Ziegenkäse Fondue ist einzigartig im Geschmack, der Farbe und der  
Konsistenz! Es eignet sich perfekt für jene,  
die Kuhmilch nicht vertragen!**

Goat-cheese fondue is unique in flavour, colour and texture!  
It's perfect for the people who don't digest Cow's - milk!



				CHF
285	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	46.00
286	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	45.00
287	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	44.00
288	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	42.00

So viel Sie mögen: /As much as you like:

				CHF
290	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	66.00
291	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	65.00
292	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	64.00
293	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	62.00

# **Zu allen Käse Fondues servieren wir Ihnen Brot und gegarte Kartoffeln. Wählen Sie zusätzliche Beilagen!**

To all Cheese Fondue we serve bread and boiled potatoes.  
Choose additional side dishes!

## **Passende Beilagen zu Käse Fondues** Side dishes that goes with Cheese Fondue

	CHF
440 <b>Frische Saisonfrüchte und Ananas, 100gr</b> Fresh seasonal fruits and pineapples, 100gr	8.20
441 <b>Frisches Saisongemüse in Bouillon gegart, 100gr</b> Fresh seasonal vegetables, 100gr	8.20
442 <b>Silberzwiebeln und Essigguken, 50gr</b> Pickled onions and gherkins, 50gr	6.90
443 <b>Pommes frites, 200gr</b> French fries, 200gr	11.50
444 <b>Country Potatoes</b>	10.50
445 <b>Shitake, Steinpilze &amp; Spitzmorcheln in Bouillon</b> Shitake mushrooms, Chanterelle & Morels	15.50
446 <b>Rohes Ei / Raw egg</b>	3.80
447 <b>Pouletbrust geschnetzelt, 100gr</b> Slized chicken breast, 100gr	13.90
448 <b>Rindsgeschnetzelt, 100gr/</b> Slized beef, 100gr	16.50
449 <b>„Black Tiger“ Crevettenschwänze, 3-4 Stk., 100gr</b> „Black Tiger“ Shrimps, 3-4 pieces, 100gr	17.50

# Raclette

**Gut gereifter Raclettekäse wird an 200 bis 800gr grossen Stück in einem speziell für Fondue-House entwickelten Raclette-Ofen geschmolzen. Serviert mit frischen Früchten, Gemüse, Essig-Gurken, Silberzwiebeln, gegarten Kartoffeln und Luzerner-Weggen-Brot.**

Raclette cheese will be 200 to 800gr big piece, melted in a special Raclette machine, developed especially for the Fondue-House, served with fresh fruits, vegetables, pickled onions and gherkins, boiled potatoes and with traditional Luzerner-Weggen-bread.

				CHF
300	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	39.50
301	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	38.50
302	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	37.50
303	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	35.50

320	<b>Zusatzportion Raclette-Käse, 200gr</b>			
	<b>Additional portion Raclette cheese, 200gr</b>			19.00

So viel Sie mögen: /As much as you like:

				CHF
305	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	59.50
306	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	58.50
307	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	57.50
308	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	55.50

530	<b>Für geteilte Mahlzeiten berechnen wir pro Gedeck</b>			6.50
	For main dishes shared we charge extra per cover			

(€ are daily prices and subject to be changed!)  
Inkl. 7.7% Mwst. / 7.7%TVA incl. + friendly service ☺

# **Fondue Chinoise**

## Chinese Meat Fondue

**Mit asiatischer Bouillon und Sojasauce.  
Zarte Pouletbruststreifen und Rindsfilet, ca. 200gr,  
in hauchdünne Streifen geschnitten.  
Dazu servieren wir 6 hausgemachte Saucen, frisches Gemüse,  
Glasnudeln, Country Cuts sowie asiatischen Reis.  
Zum Schluss wird die Bouillon zerquirlt und, eventuell mit einem Sherry  
verfeinert getrunken.  
Ein kleiner Salat wird zum Starten serviert.**

Tender strips of chicken breast and beef tenderloin, aprox. 200gr,  
cut into thin slizes, is cooked in asian clear soup with soyasauce, vegetables  
and glass noodles. Accompanied with 6 tasty, home made sauces, asian  
rice and country cuts. And later the broth  
can be enjoyed as a soup with a splash of sherry.  
A small salad will be served as a starter.

				CHF
400	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	51.00
401	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	50.00
402	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	49.00
403	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	47.00
<b>420 Zusatzportion Fleisch, 200gr</b>				
		Additional portion meat, 200gr		19.00

**So viel Sie mögen:** /As much as you like:

				CHF
405	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	67.50
406	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	66.50
407	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	65.50
408	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	63.50
<b>967 Dry Sherry, 4 cl</b>				
				9.00



# Fondue Bourguignonne

Swiss Meat Fondue

**Das bekannteste Fleischfondue mit Öl wurde  
letztes Jahrhundert in der Schweiz entdeckt!  
Pouletbrust und Rinderfilet (200gr) sind in Würfel geschnitten.  
Dazu servieren wir 6 hausgemachte Saucen, frisches Gemüse, Country  
Cuts und asiatischen Reis.  
Ein kleiner Salat wird zum Starten serviert.**

The famous Swiss meat Fondue with oil!  
Chicken breast and beef tenderloin (200gr) are cut into squares  
and fried in the hot oil. Accompanied with 6 tasty, home made sauces,  
seasonal vegetables, asian rice and country cuts.  
A small salad will be served as a starter.

				CHF
410	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	60.50
411	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	59.50
412	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	58.50
413	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	56.50

421	<b>Zusatzportion Fleisch, 200gr</b>			
	Additional portion meat, 200gr			19.00

**Soviel Sie mögen: / As much as you like:**

				CHF
415	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	84.50
416	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	83.50
417	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	82.50
418	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	80.50

# **Familien Fondues**

Family Fondues

**Das Familienfest ! / The family reunion !**

**Versammeln Sie Ihre ganze Familie am Fonduetisch.**

The most exciting fondue party for the whole family!

## **Cheese- fondue unser klassisches Hausfondue**

our classical House Fondue

		CHF
430	2 Erwachsene / 2 adults	69.00
431	alle Kinder/Enkelkinder zahlen pro Altersjahr every child pay for each year of age	1.50

## **Fondue Chinoise**

Chinese meat Fondue

432	2 Erwachsene / 2 adults	99.00
433	alle Kinder/ Enkelkinder zahlen pro Altersjahr every child pay for each year of age	2.00

## **Fondue Bourguignonne**

Swiss meat Fondue

434	2 Erwachsene / 2 adults	119.00
435	alle Kinder/ Enkelkinder zahlen pro Altersjahr every child pay for each year of age	2.50

**für Kinder bis 12 Jahre / for children below 12 years**

# **weitere Empfehlungen**

more recommendations

## **Salate / Salads**

		CHF
500	<b>Gemischte Salatschüssel</b> Mixed salad bowl	15.90
501	<b>Alpenheusalat, ein blattiges Kunterbunt</b> Mixed salad plate	10.50

## **Suppen / Soups**

510	<b>Tomatensuppe</b> / Tomato soup	8.50
511	<b>Brotssuppe</b> / Breadsoup	8.50
512	<b>Kartoffelsuppe</b> / Potatoe soup	8.50

## **Hauptgerichte / Main dishes**

		CHF
520	<b>Bündnerteller (ca.100gr Fleisch), garniert mit Silberzwiebeln, Essiggurken und Käse</b> Air dried beef, garnished with cheese, Pickled onions and gherkins	31.50
521	<b>Äplermagronen mit Apfelmus</b> Farmer style pasta with Applemus	30.50
522	<b>Tiefsee Fischfilet in Butter gebraten, Gemüsebouquet, Jasmin Reis</b> Deep sea fish fillet sautéed in butter, fresh seasonal vegetables, Jasmin rice	37.50
523	<b>Zartes Rinderfilet (ca. 200gr), Gemüse-Bouquet, Pommes frites und Saucenpalette</b> Beef tenderloin, fresh seasonal vegetables, French fries and our famous Fondue sauces.	45.50

## **Schweizer Schokolade Fondue**

### **Swiss chocolate Fondue**

				CHF
550	ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	25.50
551	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	22.50
552	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	20.50
553	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	18.50

### **Desserts / Sweets**

				CHF
555	<b><i>Frittierte Banane mit Honig und Vanilleeis</i></b>			15.80
	Fried banana with honey, vanilla ice cream			
556	<b><i>Frittierte Ananas mit Honig</i></b>			13.50
	Fried pineapple with honey			
557	<b><i>Frittierte Ananas mit Honig und Vanilleeis</i></b>			15.80
	Fried pineapple with honey, vanilla ice cream			
558	<b><i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis</i></b>			10.80
	Fresh fruit salad with vanilla ice cream			
559	<b><i>Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör</i></b>			11.00
	Apricot sorbet with Apricot liqueur			
560	<b><i>Extra Portion Schlagrahm</i></b>			2.50
	Extra portion whipped cream			

# Als unsere Gäste Schlafen und Träumen Sie im



HOTEL  
FALKEN

Falkengasse 6

6004 Luzern

Tel: +41 (0)41 410 37 37

Fax: +41 (0)41 410 37 38

Email. [hotel@hotel-falken.ch](mailto:hotel@hotel-falken.ch)

[www.hotel-falken.ch](http://www.hotel-falken.ch)

## mit 20% Rabatt!

(solange verfügbar)



Alle Zimmer mit Airlux Gesundheitsmatratzen!  
(free Internet)

# Unser Fleisch

**Poulet / Chicken\***  
**Rind / Beef**



\*Die Ernährung der Tiere kann mit Vitaminen und Nahrungsergänzungen angereichert sein!