



Chinoise-, Bourguignonne-, Cheese- Fondues

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

				CHF
200				69.50
201	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	67.50
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				69.50
206	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	67.50
207	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	65.50
208	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	63.50



Chinoise-, Bourguignonne-, Chocolate Fondues

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

				CHF
210				69.50
211	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	67.50
212	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	65.50
213	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	63.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Öffnungszeiten / opening hours: Mo - Sa 17.00 bis 22.00

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

Wählen Sie aus folgenden Käsefondues!

Choose between the follow Cheese Fondues!

Allergene:1,7,

Moitié-Moitié

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

Half Gruyere and Michael 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.)	33.80
217	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	31.80
218	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	29.80

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

				CHF
220				50.50
221	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	48.50
222	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	46.50
223	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	44.50

Michael 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				37.80
226	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	35.80
227	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	33.80
228	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	31.80

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

				CHF
230				53.00
231	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	51.00
232	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	49.00
233	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	47.00

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				38.80
236	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	36.80
237	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	34.80
238	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	32.80

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

				CHF
240				57.50
241	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	55.50
242	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	53.50
243	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	51.50

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				38.50
246	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	36.50
247	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	34.50
248	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	32.50

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

				CHF
250				57.50
251	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	55.50
252	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	53.50
253	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	51.50

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



Alpengoldfondues de luxe

Alpengoldfondues I



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

Trüffel Fondue

Truffle Fondue

				CHF.
255				58.80
256	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	56.80
257	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	54.80
258	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	52.80

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

				CHF
260				80.80
261	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	78.80
262	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	76.80
263	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	74.80

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.)	54.50
268	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	52.50

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.)	74.50
273	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	72.50

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



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				46.00
286	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	44.00
287	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	42.00
288	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	40.00

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

				CHF
290				66.00
291	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	64.00
292	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	62.00
293	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	60.00

Geniessen Sie unser MICHAËL TELL BIO ALP-KÄSE auch zuhause - TO GO



100 gr. CHF.3.70

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 Frische Saisonfrüchte und Ananas, 100gr Fresh seasonal fruits and pineapples, 100gr	8.20
441 Frisches Saisongemüse in Bouillon gegart, 100gr Fresh seasonal vegetables, 100gr	8.20
Allergene: 9,kann:1,3,7,10 enthalten.	
442 Silberzwiebeln und Essigguken, 50gr Pickled onions and gherkins, 50gr	6.90
Allergene: 10,12	
443 Pommes frites, 200gr French fries, 200gr	11.50
444 Country Potatoes	10.50
445 Shitake, Steinpilze & Spitzmorcheln in Bouillon Shitake mushrooms, Chanterelle & Morels	15.50
Allergene:9,kann: 1,3,7,10 enthalten	
446 Rohes Ei / Raw egg	3.80
447 Pouletbrust geschnetzelt, 100gr Slized chicken breast, 100gr	13.90
448 Rindsgeschnetzeltes, 100gr/ Slized beef, 100gr	16.50
449 „Black Tiger“ Crevettenschwänze, 3-4 Stk., 100gr „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				39.50
301	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	37.50
302	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	35.50
303	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	33.50

320	Zusatzportion Raclette-Käse, 200gr			
	Additional portion Raclette cheese, 200gr			19.00

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

				CHF
305				59.50
306	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	57.50
307	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	55.50
308	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	53.50

Allergene: 1,3,7,10,12,

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

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					51.00
401	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)		49.00
402	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)		47.00
403	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)		45.00
420	Zusatzportion Fleisch, 200gr				
		Additional portion meat, 200gr			19.00

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

					CHF
405					67.50
406	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)		65.50
407	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)		63.50
408	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)		61.50
967	Dry Sherry, 4 cl				9.00
Allergene;1,3,7,9,10,					

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				60.50
411	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	58.50
412	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	56.50
413	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	54.50
421	Zusatzportion Fleisch, 200gr			
	Additional portion meat, 200gr			19.00
	Soviel Sie mögen: / As much as you like:			
				CHF
415				84.50
416	ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	82.50
417	ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	80.50
418	ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	78.50

Allergene: 1,3,7,9,10,

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!

Allergene: 1,7,

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

Allergene: 1,3,7,9,10,

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

Allergene: 1,3,7,9,10,

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

500 **Gemischte Salatschüssel**
Mixed salad bowl

CHF
15.90

Allergene:3,9,10 Kann:1,7 enthalten

Suppen / Soups

Allergene: 9 kann:1,3,7,10 enthalten

510 **Tomatensuppe** / Tomato soup

8.50

511 **Brotssuppe** / Breadsoup

8.50

512 **Kartoffelsuppe** / Potatoe soup

8.50

Hauptgerichte / Main dishes

520 **Bündnerteller (ca.100gr Fleisch), garniert
mit Silberzwiebeln, Essiggurken und Käse**

CHF
31.50

Air dried beef, garnished with cheese,
Pickled onions and gherkins

521 **Älplermagronen mit Apfelmus**

30.50

Farmer style pasta with Applemus

522 **Tiefsee Fischfilet in Butter gebraten,
Gemüsebouquet, Jasmin Reis**

37.50

Deep sea fish fillet sautéed in butter,
fresh seasonal vegetables, Jasmin rice

523 **Zartes Rinderfilet (ca. 200gr), Gemüse-
Bouquet, Pommes frites und Saucenpalette**

45.50

Beef tenderloin, fresh seasonal vegetables,
French fries and our famous Fondue sauces.

Allergene :3,7,9

Schweizer Schokolade Fondue

Swiss chocolate Fondue

				CHF
550				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

Allergene: 7,6, kann 8enthalten.

Desserts / Sweets

				CHF
555	<i>Frittierte Banane mit Honig und Vanilleeis</i>			15.80
	Fried banana with honey, vanilla ice cream			
	Allergene:7			
556	<i>Frittierte Ananas mit Honig</i>			13.50
	Fried pineapple with honey			
557	<i>Frittierte Ananas mit Honig und Vanilleeis</i>			15.80
	Fried pineapple with honey, vanilla ice cream			
	Allergene: 7			
558	<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis</i>			10.80
	Fresh fruit salad with vanilla ice cream			
	Allergene:7			
559	<i>Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör</i>			11.00
	Apricot sorbet with Apricot liqueur			
560	<i>Extra Portion Schlagrahm</i>			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

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!

Allergene

1. Glutenthaltige Getreide/Gluten, Grain

2. Krebstiere /Crustaceans

3. Eier/Eggs

4. Fische/ Fishes

5. Erdnüsse/Peanuts

6. Sojabohnen/ Soyabeans

7. Milch (einschliesslich Laktose) Milk including lactose

8. Hartschalenobst / Hard shell fruits

9. Sellerie/ Celery

10. Senf /Mustard

11. Sesamsamen / Sesame seeds

12. Schwefeldioxid und Sulfite/Sulfur dioxir and sulfate

13. Lupinen/ Ipine

14. Weichtiere/ mollucs