

## Fondue Festival



Chinoise-, Bourguignonne-, Cheese- Fondues

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

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	70.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	68.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	66.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	64.50



Cheese-, Bourguignonne-, Chocolate Fondues

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

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	70.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	68.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	66.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	64.50



Chinoise-, Bourguignonne-, Chocolate Fondues

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

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	70.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	68.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	66.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	64.50

*Lieber Gast*

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

# Wählen Sie aus folgenden Käsefondues!

Choose between the follow Cheese Fondues!

Allergene: 1,7, Unser Fondue Käse ist Laktose frei / our Fondue Cheese is lactose free

## 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 200 gr.	CHF 300 gr.
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	29.50	36.80
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	27.50	34.80
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	25.50	32.80
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	23.50	30.80

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

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	51.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	49.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	47.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	45.50

## Ohne Alkohol Michael Tell Alpkäse Fondue no Alcohol

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 200 gr.	CHF 300 gr.
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	31.50	38.80
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	29.50	36.80
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	27.50	34.80
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	25.50	32.80

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

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	54.00
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	52.00
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	50.00
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	48.00

# Kräuter Fondue

Herbal flavoured Cheesefondue

**Moitié-Moitié Fondue mit frischen Kräutern!**

Moitié-Moitié Fondue with fresh Herbs !

			CHF. 200 gr.	CHF 300 gr.
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	32.50	39.80
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	30.50	37.80
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	28.50	35.80
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	26.50	33.80

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

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	58.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	56.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	54.50
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 200 gr.	CHF 300 gr.
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	32.20	39.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	30.20	37.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	28.20	35.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	26.20	33.50

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

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	58.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	56.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	54.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	52.50

# Alpengoldfondues de luxe

## Alpengoldfondues I



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

### Trüffel Fondue

### Truffle Fondue

CHF.

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	59.80
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	57.80
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	55.80
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	53.80

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

CHF

ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	81.80
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	79.80
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	77.80
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	75.80

## Champagner Fondue

### Champagne Fondue

(inklusive ein Glas Champagner)  
(included one glass of Champagne)

CHF

ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	57.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	55.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	53.50

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

CHF

ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	77.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	75.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	73.50



## 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
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	47.00
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	45.00
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	43.00
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	41.00

So viel Sie mögen: /As much as you like:			CHF
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	67.00
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	65.00
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	63.00
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	61.00

## 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  
gekochte 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
<b>Frische Saisonfrüchte und Ananas, 100gr</b> Fresh seasonal fruits and pineapples, 100gr	8.70
<b>Frisches Saisongemüse in Bouillon gegart, 100gr</b> Fresh seasonal vegetables, 100gr Allergene: 9, kann: 1, 3, 7, 10 enthalten.	8.70
<b>Silberzwiebeln und Essiggurken, 50gr</b> Pickled onions and gherkins, 50gr Allergene: 10, 12	7.40
<b>Pommes frites, 200gr</b> French fries, 200gr	12.50
<b>Country Potatoes</b>	11.50
<b>Shitake, Steinpilze &amp; Spitzmorcheln in Bouillon</b> Shitake mushrooms, Chanterelle & Morels Allergene: 9, kann: 1, 3, 7, 10 enthalten	16.50
<b>Rohes Ei / Raw egg</b>	4.30
<b>Pouletbrust geschneuzelt, 100gr</b> Sliced chicken breast, 100gr	14.90
<b>Rindsgeschneuzeltes, 100gr/ Sliced beef, 100gr</b>	17.50
<b>„Black Tiger“ Crevettenschwänze, 3-4 Stk., 100gr</b> „Black Tiger“ Shrimps, 3-4 pieces, 100gr	18.50

# 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
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	40.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	38.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	36.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	34.50

Zusatzportion Raclette-Käse, 200gr			
Additional portion Raclette cheese, 200gr			20.00

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

			CHF
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	60.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	58.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	56.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	54.50

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

Für geteilte Mahlzeiten berechnen wir pro Gedeck			10.50
For main dishes shared we charge extra per cover			

Auch als Vegane Version möglich **Fondue Chinoise** Also possible as vegan  
version

## 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
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	52.00
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	50.00
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	48.00
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	46.00
<b>Zusatzportion Fleisch, 200gr</b>			
Additional portion meat, 200gr			20.00

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

			CHF
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	68.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	66.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	64.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	62.50
Dry Sherry, 4 cl			9.00
<b>Allergene;1,3,7,9,10</b>			



Auch als Vegane Version möglich **Bourguignonne** Also possible as vegan version  
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
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	61.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	59.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	57.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	55.50

**Zusatzportion Fleisch, 200gr**  
 Additional portion meat, 200gr 20.00  
 Soviel Sie mögen: / As much as you like:

			CHF
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	85.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	83.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	81.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	79.50

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
2 Erwachsene / 2 adults	70.00
alle Kinder/Enkelkinder zahlen pro Altersjahr every child pay for each year of age	2 .00

### Fondue Chinoise

Chinese meat Fondue

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

2 Erwachsene / 2 adults	100.00
alle Kinder/ Enkelkinder zahlen pro Altersjahr every child pay for each year of age	2.50

### Fondue Bourguignonne

Allergene: 1,3,7,9,10, Swiss meat Fondue

2 Erwachsene / 2 adults	120.00
alle Kinder/ Enkelkinder zahlen pro Altersjahr every child pay for each year of age	3.00

### Raclette

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

2 Erwachsene / 2 adults	70.00
evrey child pay for eache year of age	2.00

für Gäste bis 12 Jahre / for guests below 12 years

## weitere Empfehlungen more recommendations

### Salate / Salads

CHF

**Gemischte Salatschüssel** 16.90  
Mixed salad bowl  
Allergene:3,9,10 Kann:1,7 enthalten

### Suppen / Soups

Allergene: 9 kann:1,3,7,10 enthalten  
**Tomatensuppe / Tomato soup** 9.00  
**Brotsuppe / Breadsoup** 9.00  
**Kartoffelsuppe / Potatoe soup** 9.00

## Hauptgerichte / Main dishes

CHF

**Bündnerfleisch (ca.100gr Fleisch),mit  
Käse, Silberzwiebeln und Essiggurken** 32.50  
Air dried beef, with cheese,  
Pickled onions and gherkins

**Äplermagronen mit Apfelmus** 31.50  
Farmer style pasta with Applemus

**Pangasius Fischfilet in Butter gebraten,  
Gemüsebouquet, Jasmin Reis** 38.50  
Deep sea fish fillet sautéed in butter,  
fresh seasonal vegetables, Jasmin rice

**Zartes Rinderfilet (ca. 200gr), Gemüse-  
Bouquet, Pommes frites und Saucenpalette** 46.50  
Beef tenderloin, fresh seasonal vegetables,  
French fries and our famous Fondue sauces.

**Allergene :3,7,9**

# Schweizer Schokolade Fondue

## Swiss chocolate Fondue

			CHF
ab/from	1 Pers.	(pro Pers.)	26.50
ab/from	2 Pers.	(pro Pers.)	23.50
ab/from	4 Pers.	(pro Pers.)	21.50
ab/from	10 Pers.	(pro Pers.)	19.50

Allergene: 7,6, kann 8enthalten.

## Desserts / Sweets

		CHF
<b>Frittierte Banane mit Honig und Vanilleeis</b>		16.80
Fried banana with honey, vanilla ice cream		
<b>Allergene:7</b>		
<b>Frittierte Ananas mit Honig</b>		14.50
Fried pineapple with honey		
<b>Frittierte Ananas mit Honig und Vanilleeis</b>		16.80
Fried pineapple with honey, vanilla ice cream		
<b>Allergene: 7</b>		
<b>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis</b>		11.80
Fresh fruit salad with vanilla ice cream		
<b>Allergene:7</b>		
<b>Aprikosensorbet mit Aprikosenlikör</b>		12.00
Apricot sorbet with Apricot liqueur		
<b>Extra Portion Schlagrahm</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)



# Unser Fleisch



Rind / Beef  
Schweiz

Poulet / Chicken\*  
Brasilien



Fisch / Fish  
Vietnam

\*Kann mit Hormonellen Leistungsfördernden erzeugt worden sein.

\*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern,  
wie Antibiotika, erzeugt worden se

# Allergene

1. Glutenhaltige 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