HOTEL DES BALANCES
LUZERN
Charme & Excellence

Heiligabend

24. Dezember 2026

Amuse-Bouche

***

Variation von mariniertem Tofu und gerösteten Kräuterseitlingen
Bunter Rettich, Koriander, Ingwer, Sesam, Finger Lime

***

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Koriander-Espuma
Linsencurry-Praline auf Chili-Mangochutney

***

Gebackener Sellerie im Salzteig an Portweinbutter
Champagnerrisotto, Blattspinat, Mini-Rüebli

***

Apfel-Yuzusorbet mit Champagner

***

Gebratene Randenschnitzel an Sauce Béarnaise
Kartoffel-Lauchgratin und Gemüse vom Markt

***

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

oder

Variation von der Kastanie, Schokolade und Preiselbeere

***

Friandises

Menü komplett CHF 105.—

Menü ohne Suppe CHF 95.—

Menü ohne Sellerie im Salzteig CHF 90.—

Restaurant Balances Bar/Lounge Seminare Bankette
Dir. Peter E. Büsser Hotel Des Balances Weinmarkt 6004 Luzern Switzerland
Telefon +41 (0)41 418 28 28 info@balances.ch www.balances.ch

HOTEL DES BALANCES
LUZERN
Charme & Excellence

Weihnachten

25. Dezember 2026

Amuse-Bouche

***

Duo von confierter Rande und gebackenem Ziegenkäse
Marinierter Kürbis, Selleriecrème, Trüffel, Topinambur-Chips

***

Gemüse-Consommé
Wachtelei, Gemüse, Trüffel Royal

***

Gebackene Kohlrabiwürfel im Tempurateig an Kräuterschaum
Wirsing, Pinienkerne, Randenpüree

***

Mandarinensorbet mit weissem Portwein

***

Waldpilzragout
Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse vom Markt

***

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

oder

Variation von Kürbis, Apfel und Karamell

***

Friandises

Menü komplett CHF 105.—

Menü ohne Suppe CHF 95.—

Menü ohne Kohlrabiwürfel CHF 90.—

Restaurant Balances Bar/Lounge Seminare Bankette
Dir. Peter E. Büsser Hotel Des Balances Weinmarkt 6004 Luzern Switzerland
Telefon +41 (0)41 418 28 28 info@balances.ch www.balances.ch

HOTEL DES BALANCES
LUZERN
Charme & Excellence

Silvester Inspiration

31. Dezember 2026

Prickelnde Ouverture

***

Randentatar
Schalottencrème, Auberginenkaviar, Eigelb, Brioche

***

Cremige Blumenkohlsuppe mit Kräuter-Espuma
Trüffel-Selleriepraline

***

Wirsingroulade mit Waldpilzfüllung
Karamellisierter Sellerie und schwarzer Knoblauch

***

Seidentofu mit koreanischem Sojadressing
Paprika, Frühlingszwiebeln, Sesam

***

Blutorangensorbet mit Mandarinenlikör

***

Auberginen-Involtini mit Kastanien-Ricotta-Füllung an Tomatenschaum
Kartoffel-Mille-feuille und Gemüse vom Markt

***

Europäische Käseauswahl von Maître Fromager Rolf Beeler
Hausgemachtes Früchtebrot

***

Variation von Champagner, Basilikum und Schokolade

***

Friandises

8-Gang Menü CHF 155.—

7-Gang Menü CHF 140.—

6-Gang Menü CHF 125.—

Restaurant Balances Bar/Lounge Seminare Bankette
Dir. Peter E. Büsser Hotel Des Balances Weinmarkt 6004 Luzern Switzerland
Telefon +41 (0)41 418 28 28 info@balances.ch www.balances.ch