

Luzern for Gourmets



ANNETTE WEBER MARCUS GYGER HERBERT HUBER

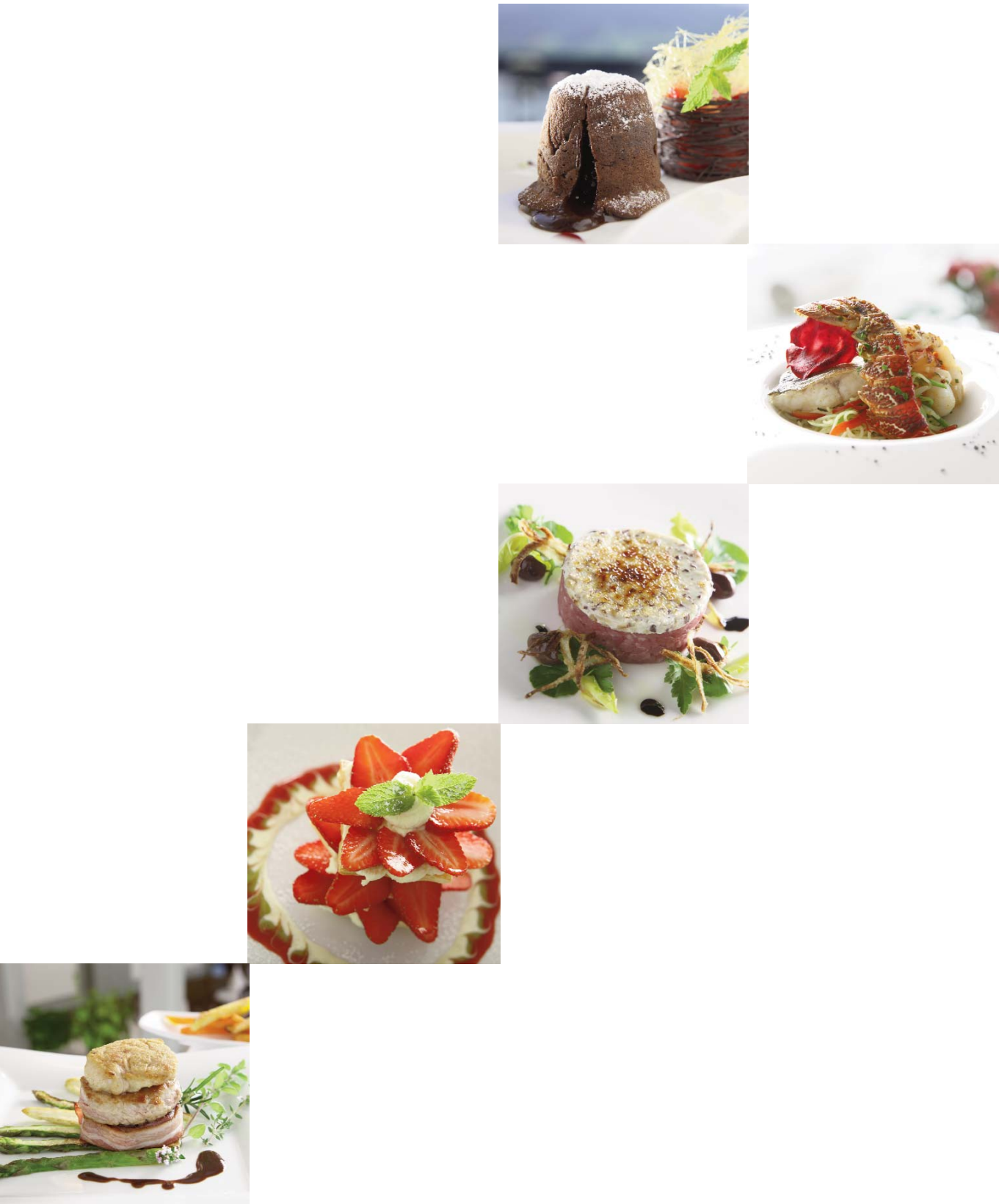
42 SPITZENKÖCHE UND PRODUZENTEN PRÄSENTIEREN IHRE GOURMET-REZEPTE

42 TOP CHEFS AND PRODUCERS PRESENT THEIR GOURMET RECIPES



Inhalt/Contents

	Seite/Page
VORWORT/PREFACE	
Regierungspräsident Max Pfister/ Destrict president Max Pfister	00
BETRIEBE / RESTAURANTS	
LUZERN / LUCERNE	
ART DECO HOTEL MONTANA, LUZERN	00
CONFISEUR BACHMANN, LUZERN	00
EMMI, LUZERN	00
GASTHOF KRONE, BLATTEN BEI MALTERS	00
HOTEL BERGSONNE, RIGI KALTBAD	00
HOTEL SCHWEIZERHOF, LUZERN	00
JASPER IM PALACE LUZERN	00
LANDGASTHOF BALM, MEGGEN	00
LE TRIANON, LUZERN	00
METZGEREI O. DORMANN AG, LUZERN	00
RESTAURANT ALEXANDER, LUZERN	00
RESTAURANT AQUA, LUZERN	00
RESTAURANT AU PREMIER, LUZERN	00
RESTAURANT LAPIN, LUZERN	00
RESTAURANT LERCHE, MEGGEN	00
RESTAURANT NAGELSCHMITTE, OBERNAU	00
RESTAURANT OLIVO, GRAND CASINO LUZERN	00
RESTAURANT PADRINO, LUZERN	00
RESTAURANT RED, LUZERN	00
RESTAURANT RONDEL, VITZNAU	00
RESTAURANT SPARKS, PARK HOTEL WEGGIS	00
RESTAURANT WIEDERKEHR, LUZERN	00
SEEHOTEL HERMITAGE, LUZERN	00
WIRTSHAUS TAUBE, LUZERN	00



	Seite/Page
ENTLEBUCH	
GASTHAUS ENGEL, HASLE	00
GASTHOF RÖSSLI, ESCHOLZMATT	00
LANDGASTHOF DREI KÖNIGE, ENTLEBUCH	00
HOCHDORF	
RESTAURANT BRAUI, HOCHDORF	00
RESTAURANT KREUZ, EMMEN	00
WIRTSHAUS ZUR SONNE, BALLWIL	00
SURSEE	
BAHNHÖFLI, SURSEE	00
BELLEVUE AM SEE, SURSEE	00
DAS RESTAURANT, NOTTWIL	00
GASTHOF ADLER, SEMPACH	00
GUNZWILER DESTILLATE, GUNZWIL	00
HIRSCHEN OBERKIRCH, HOTEL RESTAURANT BAR & CATERING, OBERKIRCH	00
RESTAURANT PONY, SIGIGEN	00
RESTAURANT VOGELSANG, EICH	00
WEINGUT BISANG, DAGMERSELLEN	00
WILLISAU	
GASTHAUS ADLER, NEBIKON	00
GASTHAUS ZUR SONNE, LUTHERN	00
LANDGASTHOF SONNE, EBERSECKEN	00
ADRESSVERZEICHNIS / INDEX OF ADDRESSES	00

Sämtliche Rezepte sind für 4 Personen berechnet.
All recipes are calculated for 4 people.

Bachmann Chocolats



Aus der Handwerksbäckerei Bachmann, www.mehr-wert-brot.ch
 From the handcraft baker's shop Bachmann, www.mehr-wert-brot.ch

«Confiseur Bachmann» Auffallend und mit viel Liebe zur Tradition

Gänzlich in Pink präsentiert sich Luzerns auffallendster Confiseur. Anhand eigens kreierter Rezepturen, ein klein wenig Fanatismus und viel Kreativität entstanden vor über 100 Jahren die ersten Erzeugnisse, die den darauf folgenden vier Generationen den Weg zum Erfolg ebneten. Bis heute liess sich die aufstrebende Familie die Freude am anspruchsvollen Handwerk nicht nehmen und beglückt mit ihrer grossen Vielfalt und dem grenzenlosen Einfallsreichtum die Seelen der anspruchsvollen Kundschaft.

«Confiseur Bachmann» Striking appearance and a love of tradition

Lucerne's most striking confectioners is decorated entirely in pink. The first Bachman delicacies were created over 100 years ago according to their own original recipes, and with lots of creativity and passion. This dedication paved the way for the success of the next four generations. To this day, the family takes pleasure in their demanding craft and strives to spoil their discerning clientele with the greatest variety and boundless ingenuity.



Juliane Bachmann, Konditoren-Weltmeisterin
 Juliane Bachmann, confectionery world champion



ZUTATEN LUZERNER LEBKUCHEN

Lebkuchen	
250 g	Rahm, knapp steif schlagen
280 g	Birnendicksaft
185 g	Zucker
200 g	Milch
55 g	Kirsch oder Träsch
55 g	Lebkuchengewürz
700 g	Halbweissmehl
40 g	Natron
50 g	Milch
100 g	Birnendicksaft

Zubereitung Lebkuchen (Masse ergibt 3 Formen von ca. 20cm Ø à 600g).

Rahm, 200 g Milch, 280 g Birnendicksaft, Zucker, Kirsch/Träsch miteinander mischen. Lebkuchengewürz und Mehl nach und nach zugeben und weitermischen. Natron in 50 g Milch auflösen und darunter mischen. Die Masse rühren bis sie eine glatte Oberfläche erhält. Danach in gefettete Formen geben und ca. 25 Minuten bei 190 °C backen. Die noch heissen Lebkuchen mit 100 g Birnendicksaft bestreichen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Anrichten

Die Lebkuchen mit geschlagenem und mit Vanillezucker verfeinertem Rahm servieren.

Geschichte

Der Luzerner Lebkuchen – eine regionale Spezialität mit Tradition

Der Luzerner Lebkuchen vom Confiseur Bachmann ist ein traditionelles Gebäck, das sich mit Erfolg zu einer sehr beliebten Spezialität entwickelt hat. Die Herstellung des Lebkuchens wird bereits seit vier Generationen gepflegt. Das Lebkuchengewürz ist ein gut gehütetes Geheimnis, welches unserem Lebkuchen einen angenehmen und köstlichen Geschmack verleiht. Vielfach wird unser Luzerner Lebkuchen als Dessert mit halbflüssigem Schlagrahm serviert.

So entstand der Luzerner Lebkuchen

Aus der Frucht der zahlreichen Birnenbäume im Luzerner Hinterland stellten die

Bauern einen ausgezeichneten Birnenmost her. Da der Most nur beschränkt haltbar ist, kamen die Bauern auf die Idee, diesen Most haltbar zu machen. Der Mostüberschuss wurde zu Birnenhonig eingedickt und von den Frauen als Brotaufstrich zum Frühstück oder zu geschwellten Kartoffeln und Käse als Zutat serviert. 100 Liter Most ergeben etwa 4 kg dickflüssigen Birnenhonig, der ein sehr kräftiges Aroma aufweist. Als weitere Verwendung des Birnendicksaftes wurden mit Mehl und einer eigenen Gewürzmischung einige Lebkuchen gebacken, vor allem in der Weihnachtszeit. Zum Znüni oder Abendbrot wurden die Lebkuchenstücke mit weicher Anke (Butter) bestrichen oder mit Nidle (leicht flüssigem Rahm) übergossen. Heute ist dieser Lebkuchen ein Ganzjahresgebäck und wird oft als leichtes Dessert mit halbgeschlagenem Rahm genossen. Ursprünglich wurde dazu immer ein Luzerner Kafi, ein Kaffee Träsch, serviert.

INGREDIENTS

Gingerbread

250 g	cream, semi-whipped
280 g	pear syrup
185 g	sugar
200 g	milk
55 g	Kirsch or Träsch
55 g	gingerbread spice mix
700 g	semi-whole-wheat flour
40 g	baking soda
50 g	milk
100 g	pear syrup

Preparation Gingerbread makes enough dough for 3 moulds of approximately 20 cm Ø, 600g each

Mix together the cream, 200 g milk, 280 g pear syrup, sugar, and Kirsch/Träsch. Gradually stir in the gingerbread spices and flour. Dissolve the baking soda in 50 g of milk and add to the mix. Stir until smooth. Scrape the mixture into the greased moulds and bake in a 190 °C oven for about 25 minutes. Brush the hot gingerbread with 100 g of the pear syrup. Leave to cool on a baking rack.

Presentation

Serve the gingerbread with semi-whipped cream flavoured with vanilla sugar.

LUCERNE GINGERBREAD

History

Lucerne Gingerbread – a regional delicacy

At Confiseur Bachmann, we make our Lucerne Gingerbread from a traditional recipe that has been in our family for four generations. Over time, it has developed into a very popular regional specialty. The gingerbread spice mixture is a well-kept secret that gives our gingerbread its pleasant and wholesome flavour. Our Lucerne Gingerbread is often served as a dessert with semi-whipped cream.

The history of Lucerne Gingerbread

For generations, the farmers in the Lucerne countryside have been making excellent juice from the fruit of their many pear trees. Because the juice could only be kept for a short period of time, the farmers developed a way to preserve it. The farmers' wives would turn the excess juice into a syrup that could be served with bread or with boiled potatoes and cheese. 100 litres of pear juice are used to produce approximately 4 kg of delicious syrup. During the Christmas season, the pear syrup was also combined with flour and a blend of spices to make gingerbread. Slices of gingerbread were traditionally served with soft butter or lightly whipped cream for a morning snack or dinner. Today, this gingerbread is enjoyed year round as a light dessert with semi-whipped cream. Originally it was served with a real Lucerne «Träsch» coffee.

Daniel Weber, Mitglied der Geschäftsleitung
Daniel Weber, member of the management



Adressverzeichnis

Index of addresses

ART DECO HOTEL MONTANA

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
Telefon 041 419 00 00
info@hotel-montana.ch
www.hotel-montana.ch

Confiseur Bachmann AG

Schwanenplatz 7, 6002 Luzern
Telefon 041 227 70 70
info@confiserie.ch
www.confiserie.ch

Emmi

Habsburgerstrasse 12
6002 Luzern
Telefon 041 227 27 27
info@emmi.ch
www.emmi.ch

Gasthof Krone

6102 Blatten bei Malers
Telefon 041 498 07 07
info@krone-blatten.ch
www.krone-blatten.ch

Hotel Bergsonne

6356 Rigi Kaltbad
Telefon 041 399 80 10
www.bergsonne.ch

Hotel Schweizerhof

Schweizerhofquai 3a, 6004 Luzern
Telefon 041 410 04 10
c.hunziker@schweizerhof-luzern.ch
www.schweizerhof-luzern.ch

Jasper im PALACE LUZERN

Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Telefon 041 416 16 16
info@palace-luzern.ch
www.palace-luzern.ch

Landgasthof Balm

Balmstrasse 3, 6045 Meggen
Telefon 041 377 11 35
info@balm.ch
www.balm.ch

Le Trianon

Haldenstrasse 4, 6006 Luzern
Telefon 041 419 09 09
mail@national-luzern.ch
www.national-luzern.ch

Metzgerei O. Dormann AG

Schubertstrasse 6
6004 Luzern
Telefon 041 429 30 90
mail@odo.ch
www.odo.ch

Restaurant Alexander Hotel Seeburg Luzern

Seeburgstrasse 53–61, 6006 Luzern
Telefon 041 375 55 55
mail@hotelseeburg.ch
www.hotelseeburg.ch
www.weihnachtshotel.ch

Restaurant Aqua

Inseliquai 12a, 6005 Luzern
Telefon 041 211 01 01
a.flueckiger@lakefront-gastronomy.ch
www.aqua-luzern.ch

Restaurant Au Premier

Im Bahnhof SBB (1. Stock), 6003 Luzern
Telefon 041 228 91 91
info@bri.ch
www.bri.ch

Restaurant Lapin

Museggstrasse 2, 6004 Luzern
Telefon 041 418 80 00
de-la-paix@ambassador.ch
www.de-la-paix.ch

Restaurant Lerche

Lerchenplatz 1, 6045 Meggen
Telefon 041 377 23 03
info@lerche-meggen.ch
www.lerche-meggen.ch

Restaurant Nagelschmitte

Obernauerstrasse 89, 6012 Obernau
Telefon 041 320 43 93
obernau.thomas@gmx.ch

Restaurant Olivo, Grand Casino Luzern

Haldenstrasse 6, 6006 Luzern
Telefon 041 418 56 56
info@grandcasinoluzern.ch
www.grandcasinoluzern.ch

Restaurant Padrino

Im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6006 Luzern
Telefon 041 410 41 50
Fax 041 410 58 02
restpadrino@bluewin.ch
www.padrino.ch

Restaurant RED

KKL Luzern
Europaplatz 1, 6005 Luzern
Telefon 041 226 71 10
red@kkl-luzern.ch
www.kkl-luzern.ch

Restaurant Rondel

Schiffstation, 6354 Vitznau
Telefon 041 397 10 33
ferien@hobbyhotel.ch
www.rondel.ch

Restaurant Sparks

Hertensteinstrasse 34, 6353 Weggis
Telefon 041 392 05 05
info@phw.ch
www.phw.ch

Restaurant Wiederkehr

Zürichstrasse 16, 6004 Luzern
Telefon 041 410 41 44
info@restaurant-wiederkehr.ch
www.restaurant-wiederkehr.ch

Seehotel Hermitage

Seeburgstrasse 72, 6006 Luzern
Telefon 041 375 81 81
info@hermitage-luzern.ch
www.hermitage-luzern.ch

Wirtshaus Taube

Burgerstrasse 3, 6003 Luzern
Telefon 041 210 07 47
wirtshaus@taube-luzern.ch
www.taube-luzern.ch

Gasthaus Engel

Dorf 16, 6166 Hasle
Telefon 041 480 13 68
info@engel-hasle.ch
www.engel-hasle.ch

Gasthof Rössli

Hauptstrasse 111, 6182 Escholzmatt
Telefon 041 486 12 41
mail@gasthofroessli.ch
www.gasthofroessli.ch

Landgasthof Drei Könige

Dorf, 6162 Entlebuch
Telefon 041 480 12 27
landgasthof@bluewin.ch
www.3koenige-ebuch.ch

Restaurant Braui

Brauiplatz 5, 6280 Hochdorf
Telefon 041 910 16 66
gastgeber@restaurantbraui.ch
www.restaurantbraui.ch

Restaurant Kreuz

Seetalstrasse 90, 6032 Emmen
Telefon 041 260 84 84
info@kreuz-emmen.ch
www.kreuz-emmen.ch

Wirtshaus zur Sonne

Dorfstrasse 13, 6275 Ballwil
Telefon 041 448 13 18
sonne_ballwil@bluewin.ch
www.wirtshaus-zur-sonne.ch

Bahnhöfli Sursee

St.Urban-Strasse 3, 6210 Sursee
Telefon 041 921 44 21
info@bahnhofli-sursee.ch
www.bahnhofli-sursee.ch

Bellevue am See

Bellevueweg 7, 6210 Sursee
Telefon 041 925 81 10,
info@bellevue-sursee.ch
www.bellevue-sursee.ch

DAS RESTAURANT!

im Seminarhotel Sempachersee
Kantonsstrasse 46, 6207 Nottwil
Telefon 041 939 23 23
info@hotel-nottwil.ch
www.dasseminarhotel.ch

Gasthof Adler

Stadtstrasse 22, 6204 Sempach
Telefon 041 460 13 23
adler.sempach@bluewin.ch

Gunzwiler Destillate

Urs Hecht
Grasweg 26, 6222 Gunzwil
Telefon 041 930 19 44
info@gunzwiler-destillate.ch
www.gunzwiler-destillate.ch

HIRSCHEN OBERKIRCH HOTEL RESTAURANT BAR & CATERING

Bahnstrasse 1, 6208 Oberkirch
Telefon 041 921 55 55
hotel@hirschen-oberkirch.ch
www.hirschen-oberkirch.ch

Restaurant Pony

6019 Siggen
Telefon 041 495 33 30
info@pony-siggen.ch
www.pony-siggen.ch

Restaurant Vogelsang

Eichbergstrasse 2, 6205 Eich
Telefon 041 462 66 66
mail@vogelsang.ch
www.vogelsang.ch

Weingut Bisang

Rumi, Dagmersellen, 6246 Altishofen
Telefon 062 756 00 55
info@weingut-bisang.ch
www.weingut-bisang.ch

Gasthaus zur Sonne

Dorf, 6156 Luthern
Telefon 041 978 14 20
info@sonne-luthern.ch
www.sonne-luthern.ch

Gasthaus Adler

Vorstatt 4, 6244 Nebikon
Telefon 062 756 21 22
info@adler-nebikon.ch
www.adler-nebikon.ch

Landgasthof Sonne

Dorfstrasse, 6245 Ebersecken
Telefon 062 756 25 14
info@sonne-ebersecken.ch
www.sonne-ebersecken.ch

Vorwahl für die Schweiz: +41