



ZAUBER CHALET

Mitten im winterlichen Lichterglanz des
Eiszaubers Luzern lädt das Zauber-Chalet
zum Verweilen ein – ein Ort, an dem Wärme
und Genuss Hand in Hand gehen.

Ob klassisches Fondue, feines Raclette oder
unsere veganen Varianten – hier trifft Tradition
auf Genussmomente, die Herzen wärmen.

**Herzlich willkommen
und guten Appetit!**

VORSPEISE

Hüttensalat Blattsalate an Hausdressing mit Granatapfel und karamellisierten Nüssen Wird ab 2 Personen in Schüssel serviert	12.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.00
Tagessuppe	11.00

NACHMITTAGSKARTE

bis 17 Uhr erhältlich

Apéro Plättli Vegi Lokale Käseauswahl serviert mit Brot	21.50
Apéro Plättli gemischt Leckeres Trockenfleisch mit lokaler Käseauswahl serviert mit Brot	22.50
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm	18.00
Flammkuchen mit Kürbis, Zwiebeln, Feta und Kürbiskernen	16.00

Zu Wochen- und Tagesangeboten sowie Informationen zu Allergenen
gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft.

HAUPTGANG

FONDUE

Unsere Fondues (250 gr./p.P) werden mit
Luzerner Ruchbrot serviert.
Fondue servieren wir ab 2 Personen.

Unsere
Empfehlung

Marbacher Fondue	32.00
-------------------------	--------------

Sorgfältig ausgewählte Käsemischung aus der Region Entlebuch

Wochenfondue	35.00
---------------------	--------------

von unserem Küchenchef Simon kreiert

Trüffel Fondue	37.00
-----------------------	--------------

Feinste Käsemischung verfeinert mit hochwertigem Sommertrüffel

Veganes Fondue	35.00
-----------------------	--------------

aus Cashewnüssen von New Roots

RACLETTE

Unsere Raclettes zum Streichen (200 gr./p.P.) werden
mit «Gschwelli» und Essiggemüse serviert.
Raclette servieren wir ab 2 Personen.

Marbacher Raclettekäse Nature	33.00
--------------------------------------	--------------

Luzerner Raclettekäse Nature aus dem Entlebuch

Chili Raclette	35.00
-----------------------	--------------

Luzerner Bergkäseraclette mit Chili

Raclette geräuchert	35.00
----------------------------	--------------

Luzerner Bergkäseraclette geräuchert

Raclette à discrétion	43.00
------------------------------	--------------

Luzerner Nature Raclettekäse so viel du magst

EXTRAS

Essiggemüse	6.00
--------------------	-------------

eingelegte Maiskolben, Cornichons und Silberzwiebeln

Frische Birnen	6.00
-----------------------	-------------

Portion «Gschwelli»	6.00
----------------------------	-------------

Käse Supplement	halber Portionspreis
------------------------	-----------------------------

Raclette und Fondue

Zu Wochen- und Tagesangeboten sowie Informationen zu Allergenen
gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft.

KLASSIKER

Rinds-Rahmgulasch	32.00
serviert mit hausgemachten Serviettenknödel	
Pilz-Rahmgulasch	28.00
serviert mit hausgemachten Serviettenknödel auch vegan erhältlich	

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Aprikosentraum	10.00
Aprikosensorbet mit einem Schuss Abricotine	
Tagesdessert im Glas	8.00
Tageskuchen	7.00
serviert mit Rahm	
Etwas zum Teilen	7.00
Verschiedene Kleinigkeiten zum «Drilänge»	

Zu Wochen- und Tagesangeboten sowie Informationen zu Allergenen
gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.
Herkunft Fleisch: Schweiz

EISZAUBER LUZERN

Seit 2024 verwandelt der Eiszauber Luzern den Europaplatz in eine funkelnde Winterwelt. Wo sonst der Alltag pulsiert, glitzert ein Eisfeld direkt am See, umrahmt von der eindrucksvollen Bergkulisse. Hier ziehen Gross und Klein ihre Runden, wagen erste Pirouetten – oder lassen sich einfach vom Zauber der Lichter mitreissen.

Wer danach Wärme sucht, findet sie im Zauber-Chalet: Es duftet nach geschmolzenem Käse, würzigem Fondue und knusprigem Brot. Am Wochenende lädt frisch gebackener Kuchen mit Kaffee zum Verweilen ein.

Und weil Winterzeit auch Musikzeit ist, sorgen Live-Acts auf der Bühne für die passende Stimmung. Besonders rund um die Festtage und an Silvester wird es im Chalet noch einmal feierlicher – mit exklusiven Menüs, Musik, Tanz und dem gemeinsamen Anstossen unter dem winterlichen Sternenhimmel.

So ist der Eiszauber Luzern mehr als ein Ort – er ist ein Erlebnis voller Wärme, Genuss und unvergesslicher Momente.