

hotel restaurant  
hammer

Eigenthal / Luzern





## Die Legende um Anton Hammer, anno 1901.

Den Grundstein für die noch heute gelebte Familientradition im Hotel Hammer legte vor über 100 Jahren die Legende um Anton Hammer. Sie erzählt von einem sonnigen Sommertag im August 1901, als Anton Hammer vom Stäfeli her hinauf aufs Mittagsgüpfli stieg und über die Pilatuskette bis zum Widderfeld wanderte. Leider verschlechterte sich die Sicht rasch. Dicke Wolkenschwaden zogen vom Tal her hoch und verhüllten den Pilatus komplett. Ein starker, kalter Wind peitschte über die Felswände. Nur mühsam fand Anton Hammer den weiteren Weg, als er plötzlich von einem Mann in heller Erscheinung gerettet und zu einer Felsenhöhle unterhalb der steilen Nordwand des Widderfeldes geführt wurde.

Als Tribut forderte der Retter, dass Anton im Tal ein Haus errichten sollte, das Schutz und Zuflucht für Wanderer und Bergsteiger bietet. Seit jenem Tag hat sich die Familie Hammer die Pflicht auferlegt, den Gästen im sagenumwobenen Eigenthal Unterkunft und Gastfreundschaft zu bieten – und dies nun schon in dritter Generation.



## Willkommen im mystischen Eigenthal am Fusse des Pilatus.

Die Sagenwelt um das Pilatusmassiv ist sehr facettenreich. Der Pilatus war den Eigenthalern früher nicht der erhabene Hausberg, sondern düsterer Sitz tückischer Unwetter und Wasserstürze, die sich ins Tal ergossen. Der Berg wurde zum Sitz von Drachen und Gewürm, von Hexen und Zauberern. Zum Glück aber auch zur Heimat der kleinen, guten Bergleute, die den Eigenthalern wohlgesinnt waren, die Gämsen beschützten, aber Frevler und Hartherzige bestrafte.



## Suppen und Gemüse

Ein geschmackliches Erlebnis dank höchster Sorgfalt in der Auswahl von frischen Kräutern, Gemüsen und Salaten, zum Teil aus eigenem Anbau.

Alpkäsesuppe mit Alpenchrütli (V) 13.00  
Leichte Käsesuppe vom gereiften Alpkäse mit Alpenkräutern

Gerstensuppe «Hammer» 15.00  
Würziges, cremiges Süppchen aus Rollgerste, Gemüse und Trockenfleisch vom Jersey Rind

Eigenthaler Spatz 22.00  
Fleischbouillon mit Rindfleisch vom Jersey Rind Gemüse und Kartoffeln

Gemüseteller (V) 18.00  
Gemüsevariation (saisonal) mit Rösti und Spiegelei

Wir sind bekannt für unsere hausgemachten Salatsaucen. Sie haben die Wahl zwischen Vinaigrette, Französisch oder einfach Olivenöl und Essig.

Grüner Gartensalat (V) 8.00  
Knackiger Gartensalat, spontan garniert mit Kräutern

Salatüberraschung (V) 12.00  
Grüne Salate und saisonale Produkte aus Wald und Garten

Chef-Salat 17.00  
Salate Saisonal zubereitet nach Kreation vom Chef mit Ei, Poulet, Speck und Alpkäse

Reduktion von CHF 3.- für kleine Portion  
V = Vegetarisch

## Hammertürmli

Glasturm gefüllt mit Köstlichkeiten, ab 2 Personen 35.00

Muotathaler Bauernschinken, Speck, Landrauchschinken, Trockenfleisch, Huuswurstli, gereifter Alpkäse, rustikales Brot und Butter

## Warme, gefüllte Brote

Weissbrot vom Dorfbäcker, gefüllt mit Köstlichkeiten 14.00

- Schinken, Käse
- Saftiges Schnitzel mit Tartarsauce
- Geräuchertes Forellenfilet
- Grillhähnchen mit Currysauce

## Faustbrot

Suurteigbrot mit Schinken, Käse oder Speck 10.00

## Urchiges aus der Innerschweiz

Mit Liebe zur Schweizer Tradition  
und Sinn für höchste Qualität.

Älplermagronen 22.00

Teigwaren mit Kartoffeln an Käserahmsauce,  
serviert mit Apfelmus und Zwiebelnschweizi

Spezial-Buurebratwurst (230 g) 25.00

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce,  
serviert mit Rösti und Salat

Kalbsbratwurst (230 g) 25.00

Kalbsbratwurst, serviert mit Pommes-Frites  
und Salat

## Fleisch aus den Urkantonen

Innerschweizer Bergbauern garantieren  
für beste regionale Fleischqualität in  
unserer traditionsreichen und urchigen  
Schweizer Küche.

### Vom Schweinchen

Saftiges Schnitzel an  
Rahmsauce mit Edelpilzen 28.00

Serviert mit Butternüdeli und frischem Marktgemüse

Panierter Schnitzel 26.00

Mit Pommes-Frites und Gemüse

Buure-Kotelette 34.00

Mit Kartoffelschnitzen, Gemüse  
und Knoblauchmayonaise

### Vom Kalb

Zarte Leberli mit Ankeröschti 33.00

Kalbsleberli nach Hausart mit Rösti

Cordon bleu 44.00

Gefüllt mit Trockenfleisch und geheimer  
Käsemischung, dazu servieren wir  
Pommes-Frites und Marktgemüse

### Vom Rind (hauptsächlich vom Jersey Rind, Hünenberg)

Entrecôte double (400 g)  
(für 2 Personen) pro Person 39.00

Serviert mit Rösti und diversen Saucen

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» 46.00

Scharf und würzig mit Reis und Gemüsevariation

«Suure Mocke» 30.00

Zubereitet nach altem Rezept  
Serviert mit Kartoffelstock und Gemüse

Rindstartar 33.00

Serviert mit Salat oder Pommes-Frites  
Kleine Portion als Vorspeise 19.00

Hacksteak vom Rind 22.00

Serviert mit Salat oder Pommes-Frites

### Forellen aus dem Rümligwasser

Forellenfilet im Hösli 29.00

Im luftigen Bierteig gebacken mit Tartarsauce  
und Salat

Forellenfilet am Söösli 30.00

In Butter und Schalotten gebraten,  
mit Salzkartoffeln serviert

Tartar vom Geräuchten Forellenfilet 34.00

Mit Salat garniert  
Kleine Portion als Vorspeise 20.00

## Käsespezialitäten

Unser Lieferant Tony Strüby von der Alp Altberg ist vor allem durch seine köstlichen Käse bekannt geworden. Daher verwenden wir nur seinen gut gereiften Alpkäse mit der würzig herben Note.

Ankeröschti mit Chäs	20.00
Rösti mit Käse, Bauernrauchspeck, Spiegelei und Salat	
Chässchnitte	18.00
Grosser Käsetoast mit Speck, Spiegelei und Salat	
Raclette, serviert nach Art des Hauses	16.00
Feinwürziger Schmelzkäse aus dem Wallis	
Kleine Portion als Vorspeise	10.00

## Fondue

Hammer-Fondue (300g Käse, Hausmischung)	25.00
Serviert mit Gurken, Birnen oder Äpfeln, Silberzwiebeln, rustikalem Brot und Kartoffeln	

Fondue-Menü (3-Gang)	48.00
----------------------	-------

### Vorspeise

Trockenfleisch vom Jersey Rind

### Hauptgang

Hammer-Fondue (300g Käse)  
Serviert mit Gurken, Birnen oder Äpfeln,  
Silberzwiebeln, rustikalem Brot und Kartoffeln,  
dazu ein Gläschen Kirsich zum Verdauen

### Dessert

Frischer Fruchtsalat oder 1 Kugel Sorbet

## Süsses Hausgemachtes

Hausgemachte Eigenkreationen aus edelsten Zutaten. Köstliche Süssigkeiten für den kleineren Appetit oder als Dessert.

Früchtewähe mit Nidle	8.00
Täglich zubereitet mit saisonalen Früchten	
Lebkuchen mit Nidle	8.00
Nach altem Hotelier-Rezept	
Warmer Schoggikuchen	8.00
Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit Nidle	
Pavlova nach Schweizerart	14.00
Feinste Meringue geschichtet mit Rahm und Früchte	
Kleine Portion	10.00

Fragen Sie nach unserer Glacekarte

## Tee-Spezialitäten

Heisse Orange	6.50
Aromatisierter Früchtetee mit Mandeln und Zimt, verfeinert mit Orangensaft und Caramelsirup	
Heisser Apfel	6.50
Aromatisierter Früchtetee mit Mandeln und Zimt, verfeinert mit Apfelsaft und Zimtsirup	
Chai-Latte	6.50
Masala-Chai-Tee, gemixt mit Milch und Vanillesirup	
Tee mit Wein oder Rum	6.50
Tee-Variationen	5.00
Marokkanischer Minzente, Jasmin Gold (Grüntee), Masala-Chai, Schwarztee, Verveine, Kamillentee, Hagenbuttertee	

## Warme Getränke

Heisse Schokolade Grand Cru	5.00
Schokolade Grand Cru mit Nidle	8.00
Kaffee Creme /Espresso/Schale	4.50
Kaffee mit Nidle	6.00
Kaffee mit Glacé und Rahm	8.00
Hausgemachter Punsch (Saisonal)	8.00
Glühwein, Glühmost und Glühmilch	8.00

Verlangen Sie unsere Kaffee und Teekarte

## Kaffeespezialitäten mit Schweizer Schnaps

Kafi Luz	6.00
Heller Kaffee mit Schnaps im Glas	
Älplerkafi Pfiff mit Geist	8.00
Kaffee, Nidle und Schnaps Wählen Sie Pflümli, Kirsch, Zwetschgen, Träsch oder Kräuter	
Tibidäbi im Glas	8.00
Kaffee mit Appenzeller Schnaps und Nidle	
Appenzeller Lebkuchenkaffee	8.00
Kaffee mit Appenzeller Rahmlikör und Nidle	

## Kalte Getränke

Hammer-Quellwasser 5 dl/1lt	4.00/7.00
Mit und ohne Kohlensäure	
Rivella rot/blau 33cl	5.00
Coca-Cola/Coca-Cola Zero 33cl	5.00
Ramseier Suure Most trüeb/klar 50cl	6.00
Suure Most ohne Alkohol 50cl	6.00
Süssmost 3 dl/5 dl	4.00/6.00
Beckenrieder Orangenmost 3 dl/5 dl	4.00/6.00

## Unsere Weine

### Schweizer Weisswein

Fendant AOC 75 cl 45.00 / 7.00  
Les grand Murs

Johannisberg AOC 75 cl 45.00 / 7.00  
Claire de Lune

Humagne Blanche du Valais AOC 75 cl 54.00 / 8.00  
Collection Chandra Kurt

Heida du Valais AOC 75 cl 54.00 / 8.00  
Collection Chandra Kurt

### Spanischer Schaumwein

Cava – Segura Viudas Brut Reserva 62.00 / 9.00

### Schweizer Rotwein

Humagne Rouge du Valais AOC 54.00 / 8.00

### Unser Hauswein im Offenausschank

#### Rotwein

Navarro (Hauswein)  
1 dl / ½ Liter / Liter 6.00 / 25.00 / 45.00

#### Weisswein

Chardonnay  
1 dl / ½ Liter / Liter 6.00 / 25.00 / 45.00

Verlangen Sie unsere Weinkarte mit noch mehr Auswahl.

## Bier und Bierspezialitäten

Appenzeller Weizenbier 50cl 6.00

Appenzeller Quöllfrisch 33cl 5.00

Appenzeller Lager 50cl 6.00

Schwarzer Kristall 33cl 5.00

Zitronen-Panaché 33cl 5.00

Sonnwendlig Alkoholfrei 33cl 5.00

## Schweizer Schnäpse

Ratafia 7.00

Nusslikör aus dem Tessin (30% / 2 cl)

Tessiner Grappa (45% / 2 cl) 7.00

Appenzeller Rahmlikör (18% / 2 cl) 6.00

Pflümli, Kirsch, Zwetschgen,  
Chrüter und Träsch (45% / 2 cl) 6.00

Alte Zwetschge (45% / 2 cl) 8.00

Äntebüsi 6.00

Kirsch mit Kümmellikör (2 cl)

## Long Drinks und Cocktails

Swiss Edelweiss 12.00

Gin Xellent mit Tonic

Swiss Vodka 12.00

Vodka Xellent mit Cola

Appenzeller mit Tonic 10.00

## Schweizer Whisky

Heimat 10.00

Swiss Single Malt (40% / 2 cl)

Föhnsturm 10.00

Swiss Single Malt (45% / 2 cl)





## Himmlich wohnen und schlafen im Hammer.

Stilvoll eingerichtete Doppelzimmer mit wundervollem Panoramablick auf den Pilatus. Einzelzimmer im Chalet-Stil. Unvergessliche Nächte unter dem Sternenmeer, gesäumt von den Eigenthaler Bergen. Freuen Sie sich auf Erholung pur!

Doppelzimmer mit Balkon	170.00
Ab 3 Nächte	150.00
Superior-Doppelzimmer mit Badezimmer en-suite	200.00
Ab 3 Nächte	180.00
Suite-Doppelzimmer mit Aufenthaltsraum, Bad/WC	220.00
Ab 3 Nächte	200.00
Mansardenzimmer	80.00
Ab 3 Nächte	60.00

Unser Hammer-Frühstück ist bei allen Zimmern inbegriffen.

# Anlässe



## Das sympathische Seminarhotel in den Bergen.

Das Hotel Restaurant Hammer ist ein ausserordentlicher Ort für Seminare und Tagungen. Die drei Tagungsräume mit Bergpanorama bieten den willkommenen Rahmen für erfolgreiche Veranstaltungen.

Pilatus Saal für 80 Personen  
Rümlig Saal für 60 Personen  
Alpenraum für 8 Personen

Die Räume können ganz- oder halbtags gemietet werden. Zusätzlich bieten wir Verpflegungspakete an. Die Konditionen sind auf unserer Website einsehbar – der WLAN Zugriff ist inklusive.

## Hochzeiten und Geburtstagsfeste feiern.

Wer von der Hochzeit oder einem Geburtstag in den Bergen träumt, wird bei uns im Berghotel Hammer bestens bedient. Wir organisieren für Sie den schönsten aller Tage inmitten herrlicher Berglandschaft am Fusse des Pilatus.

Wie die Hochzeit oder das Geburtstagsfest in den Bergen aussehen soll, hängt ganz von Ihren Wünschen und Vorlieben ab. Wir kennen alle Möglichkeiten und haben Erfahrung.





## Kultur auf 1000 Meter.

Im Hotel Hammer finden regelmässig Konzerte und Lesungen in einem persönlichen Rahmen statt. Das aktuelle Programm finden Sie auf unserer Homepage unter Kulturagenda.

Auf Anmeldung organisieren wir einen Shuttle-Bus ab Bahnhof Luzern und zurück. Informieren Sie sich bitte bei unserem Personal über Abfahrtszeiten und Kosten.

## Das Rahmenprogramm für Ihr Seminar.

Das Eigenthal und das Hotel Hammer bieten für Ihr Seminar verschiedene Möglichkeiten, um Ihre Veranstaltungen aufzuwerten. Die gelungene Kombination von Tagung und Rahmenprogramm rundet das Arbeitserlebnis ab.

### Das Jahr hindurch

**Wine & Dine** Unser Önologe begleitet Sie bei einem Wine & Dine durch die Rebberge Europas. Lernen Sie seltene Trouvaillen aus den schönsten und besten Weinbaugebieten kennen.

**Kaffee ist nicht Kaffee** Wer glaubt heute noch Kaffee ist gleich Kaffee? Ein Kaffeeseminar mit unserem Coffeologen Willy Zemp schafft Klarheit. Erfahren Sie mehr über das Thema Kaffee und was die Unterschiede zwischen Arabicas, Canephoras und Libericas sind.

**Entspannen mit Yoga-Flow** Mit TriYoga verbinden sich die Elemente Pranayama, Asana und Mudra aus dem klassischen Yoga zu einem harmonisch ausgeführten Bewegungsablauf. Zusammen mit der Synchronisation des Atmens entsteht der YogaFlow. Das Training wird geleitet durch unserer Lehrerin Cornelia Mara Chen Gaertner.

### Warme Monate

**Wanderung durch Flora und Fauna** Wanderungen im Eigenthal mit unserem Naturführer Norbert Müller. Lernen Sie die Berg-Fauna und Flora kennen auf den Naturpfaden durchs wilde Eigenthal.

**Wildbeobachtung** In der Bergwelt finden verschiedene Tiere ihr Zuhause. Machen Sie eine Tour mit unserem Naturführer Norbert Müller. Beobachten Sie in wilder Natur die Tier-Bewohner der Eigenthaler Bergwelt.

### Kalte Monate

**Langlaufkurs** Langlauf klassisch wie auch Skating fordern Ihr Gleichgewicht, Ihre Koordination und Kondition. Machen Sie Ihre ersten Gehversuche auf den Langlaufskis unter Aufsicht von erfahrenen Langlauf-Lehrern unterstützt.

**Schneeschuhwanderungen** Das Ambiente des Eigenthals bietet im Winter eine wunderbare Kulisse für ausführliche Wanderungen. Erkunden Sie auf Schneeschuhen unberührte Naturlandstriche zusammen mit unserem Naturführer Norbert Müller.



## Erlebnis Luzern.

Wir organisieren gerne Ihre Ausflüge und Besichtigungen.

**Pilatus** Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot unseren Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen und die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und weitere Erlebnisse für Jung und Alt. Im Hotel Hammer erhalten Sie Ihr Ticket auf den Pilatus!

**Schokoladenfabrik** Besichtigung der nahegelegenen Schokoladen-Manufaktur mit Degustation der feinen Schweizer Schoggi; Fabrikladen.

**Verkehrshaus Luzern** Das Verkehrshaus zeigt erlebbar und abwechslungsreich die Entwicklung des Verkehrs und der Mobilität sowie die Funktionsweisen der Kommunikation. Schweizweit eine einmalige Attraktion.

**Ballenberg** Das Freilichtmuseum Ballenberg vermittelt Einblick in die Geschichte der ländlich-bäuerlichen Kultur der Schweiz. Eines der beliebtesten Ausflugsziele in unserem Land.



## Vorschau

Wilde Zeiten ab 1. September,  
mit Hirsch aus dem Muotathal

Unsere Hirschplatte ab 2 Personen

Mit Pfeffer, Entrecôte, Geschnetzeltem  
und mit allen herbstlichen Köstlichkeiten  
serviert, wie Maroni, Blaukohl, Rosenkohl,  
Spätzli, Birne, Zwetschgenmus.

pro Person

58.00

Ab 1. Dezember bis 1. April  
Grosis freier Sonntag!

Ab 2 Personen

Jeden Sonntag verwöhnen wir Sie mit  
Gerichten aus Grosis Küche, serviert im  
feinsten, alten Porzellan.

3-Gang-Menü  
pro Person

57.00

Hotel Restaurant Hammer  
Würzenrain 11, CH-6013 Eigenthal  
Telefon +41 (0)41 497 52 05  
info@hotel-hammer.ch  
www.hotel-hammer.ch

