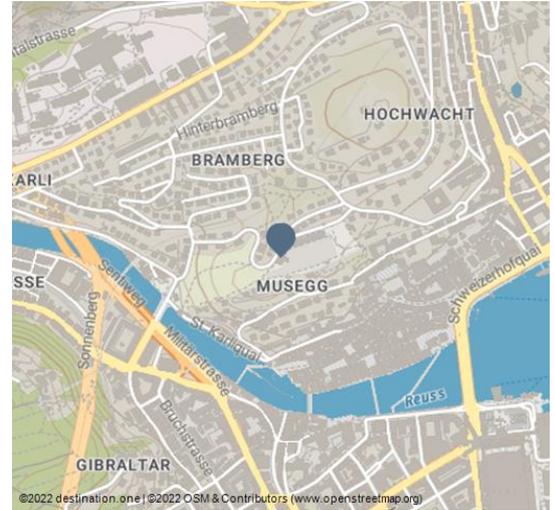




Kulturhof Hinter Musegg



Hinter_Musegg_Hofbeiz.jpg - © Micha Eicher, Luzern Tourismus



Ein lebendiger Treffpunkt für Besucherinnen und Besucher von Nah und Fern.

Im Sommer wird der Winterstall unserer Hochlandrinder zur Hofbeiz umfunktioniert. Von April bis September befindet sich unser Restaurant draussen auf dem Innenhof gleich neben den Kleintierstallungen. Während den kälteren Monaten heissen wir unsere Gäste in der heimeligen Heubühne willkommen. Durch das viele Holz und die alten Elemente des ehemaligen Heustocks entsteht eine gemütliche Atmosphäre. Wir kochen mit dem was die aktuelle Jahreszeit, die Natur und die umliegenden Höfe und Produzenten hergeben. Immer frisch und nur mit biologisch produzierten Produkten.

Brunchen auf dem Bauernhof

Auf dem Kulturhof Hinter Musegg trifft Kultur auf Landleben. Auf dem modernen Bauernhof geniessen Sie von Mai bis Ende September ein herzhaftes Hofzmore. Und das mitten in der Stadt Luzern! Neben hausgemachtem Zopf und Kuchen, Früchten der Saison und Bio-Spiegelei vom Kulturhof, gibt es Rösti, Raclette und Speck vom Feuerring. Ein reichhaltiger Brunch, zubereitet mit regionalen Produkten und viel Herzblut.

Merkmale:

Ambiente

ländlich

Ausstattung / Einrichtung

Rollstuhlgerecht

Lage

In der Stadt

Zielgruppe

Individualgäste, Gruppen, Familien

Küchenarten:

Adresse:

Diebold-Schilling-Strasse 13
6004 Luzern

☎ +41 (0)41 412 19 31

🏠 <https://www.hinter-musegg.ch/>

✉ info@hinter-musegg.ch



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/gf-0d>

- ✓ regional
- ✓ Schweizer Küche