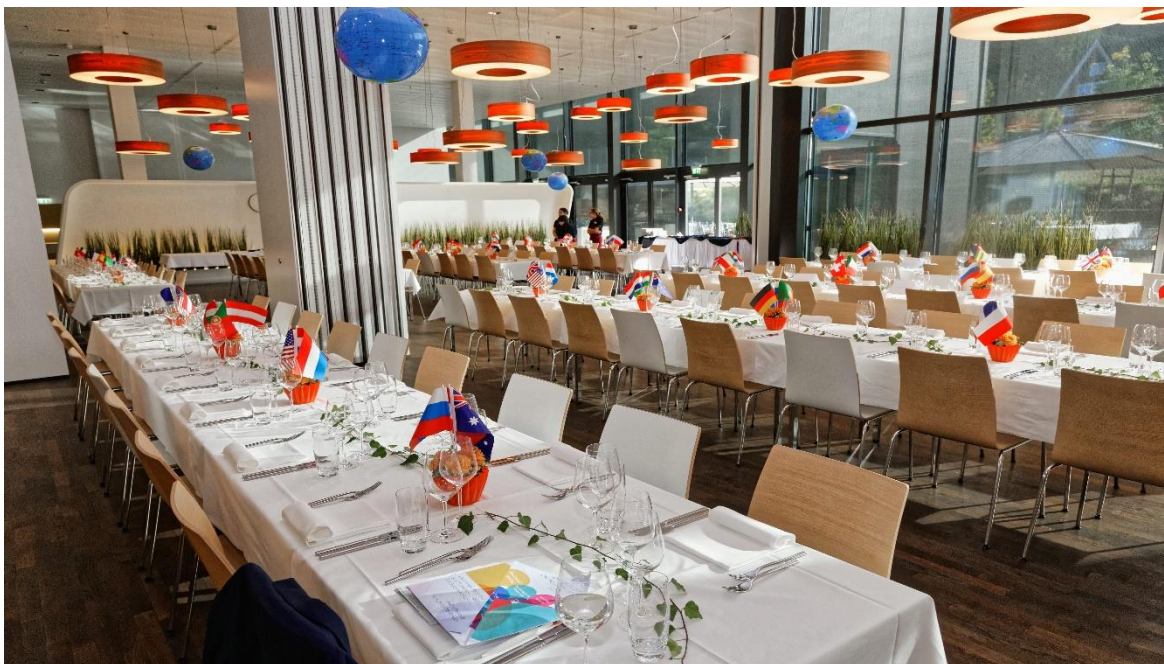


Bankettangebot



Gerne möchten wir Sie mit unserer frischen Küche verwöhnen. Wir haben Ihnen auf den nächsten Seiten eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten zusammengestellt und sind überzeugt, dass Sie auf Ihre Favoriten stossen werden.

Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden oder anderslautende Wünsche haben, beraten wir Sie gerne. Sie erreichen uns von Montag bis Freitag während den Bürozeiten.

Wir freuen uns auf Sie.

Restaurant Bison

Telefon 058 226 06 85
E-Mail bison@braendi.ch

Qualitätsversprechen Gastronomie Brändi

Brändi führt im Kanton Luzern vier Restaurants. Pro Tag werden insgesamt ca. 1'200 Menüs produziert. Die Gastronomie ist ein wichtiges Standbein bei Brändi, weil die Arbeits- und Ausbildungsplätze in Küchen und Restaurants von Menschen mit Behinderung sehr beliebt sind. Insgesamt arbeiten ca. 50 Personen in diesem Bereich.

REGIONALITÄT & SAISON

Brändi hat im Kanton Luzern verschiedene Standorte. Deshalb kaufen wir unsere Produkte in dieser Region oder in der Schweiz ein. Saisonales Gemüse kommt, wenn immer möglich aus der eigenen Biogärtnerei in Baldegg. Unsere Menüs sind qualitativ hochwertig und abwechslungsreich. Das Angebot richten wir auf saisonale Produkte aus.

ETHIK

Wir engagieren uns für ein nachhaltiges Angebot und streben in allem was wir tun eine hohe Qualität an. Es ist uns wichtig, dass es den Tieren wohl ist, deshalb verwenden wir vorwiegend Fleisch aus der Schweiz oder aus dem nahen Ausland. Wenn wir Fische oder Meeresfrüchte einkaufen, halten wir uns an die Empfehlung des WWF.

UMWELT

Wir setzen uns für eine lebenswerte Umwelt ein, deshalb arbeiten wir mit wenigen Lieferanten zusammen. So können unnötige Fahrten vermieden und die Umweltbelastung reduziert werden. Wir trennen unsere Abfälle umweltgerecht und sauber. Wir verzichten auf Waren die per Flugzeug transportiert werden. Wir achten darauf, dass wir möglichst Lebensmittel nicht verschwenden.

REKLAMATIONEN

Reklamationen nehmen wir ernst. Rückmeldungen helfen uns die Qualität unserer Leistungen zu verbessern. Wir wollen, dass Sie als Gast zufrieden sind und sich bei uns wohlfühlen.

MITARBEITER

Bei uns arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in Teams zusammen. Unsere Gastroprofis engagieren sich für die berufliche gesellschaftliche und kulturelle Integration von Personen mit einer Beeinträchtigung. Wer bei uns arbeitet, kommt menschlich und fachlich weiter.

KUNDEN UND GESCHÄFTSPARTNER

Gegenüber Kunden, Geschäfts- und Vertragspartnern verhalten wir uns fair. Mit Berufs- und Branchenkollegen arbeiten wir konstruktiv zusammen. Wir sind offen für neue Ideen und individuelle Anliegen. Unsere Stärke liegt in der Flexibilität und unserer Verlässlichkeit.



Gunther Von der Crone
Abteilungsleiter Gastronomie
Restaurant Cayenne, Bison & Lumen
041 925 68 16

Deklarationen / Auszeichnungen

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Truthahn	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Eier	Schweiz
Fisch / Meeresfrüchte	Wir kaufen nur zertifizierte Ware und nach Empfehlungen des WWF
Anderes	Wird in der Bezeichnung angegeben

Vegetarische und vegane Angebot sind folgendermassen gekennzeichnet



* vegetarisch



** vegan

Unverträglichkeiten

Wir bitten Sie, uns Unverträglichkeiten im Vorfeld bekannt zu geben. Wissen wir Bescheid, können wir allen Ihren Gästen gerecht werden.

Allgemeine Vertragsbedingungen

Bitte beachten Sie die allgemeinen Vertragsbedingungen auf den letzten Seiten.

Zum Aperitif

Chips und Co.

Chips Nature oder Paprika (40g)	Fr.	3.20	pro Portion
Tortilla Chips (50g) mit Avocado-Dip und Tomatensalsa	Fr.	4.70	pro Portion
Erdnüsse gesalzen (50g)	Fr.	1.40	pro Portion
Stoli Apero Nuss-Mix mit Meersalz (50g)	Fr.	4.70	pro Portion
Cashewkerne Paprika (50g)	Fr.	5.20	pro Portion
Cashewkerne Provençale (50g)	Fr.	5.20	pro Portion

Brot und Zopf

Tischbrötchen (30g)	Fr.	1.50	pro Stück
Hausgemachtes Fitkornbrot (100g)	Fr.	1.70	pro Portion
Zopf Nature (100g)	Fr.	2.10	pro Portion
Zopf mit Speck (100g)	Fr.	3.40	pro Portion
Zopf mit Dörrtomaten und Mozzarella (100g)	Fr.	3.50	pro Portion
Zopf mit Mostbröckli und Gruyère (100g)	Fr.	3.80	pro Portion
Focaccia mit Rosmarin, Oliven, Tomaten oder Speck-Zwiebeln (100g)	Fr.	3.40	pro Portion

Rustikales

Rauchwurst Rädli (40g)	Fr.	4.00	pro Portion
Sbrinzmöckli (40g)	Fr.	4.00	pro Portion
Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln (50g)	Fr.	4.50	pro Portion
Grüne Oliven gefüllt mit Paprika (50g)	Fr.	4.50	pro Portion
Schwarze griechische Oliven (50g)	Fr.	4.50	pro Portion

Gemischte Fleischplatte (50g), ohne Brot (Salami, Aufschnitt, Kochschinken)	Fr.	6.50	pro Portion
--	-----	------	-------------

Gemischte Trockenfleischplatte (50g), ohne Brot (Rohessspeck, Rauchwurst, Trockenfleisch)	Fr.	8.50	pro Portion
--	-----	------	-------------

Gemischte Käseplatte (50g), ohne Brot (Hart, Halb-hart und Weichkäse)	Fr.	6.50	pro Portion
--	-----	------	-------------

Optional zu den Fleisch- und Käseplatten:

- Cherrytomaten (50g)	Fr.	1.00	pro Portion
- Silberzwiebeln (50g)	Fr.	1.50	pro Portion
- Cornichons (50g)	Fr.	2.10	pro Portion

Gemüse-Apero-Sticks mit 3 Dip Saucen (100g)	Fr.	7.50	pro Portion
---	-----	------	-------------

Zum Aperitif oder Lunch

(kalt, ganzes Jahr)

Mini Sandwiches «Vegi und Käse»

• Auberginen und Mozzarella (mind. 5 Stück pro Bestellung)	Fr.	3.80	pro Stück
• Hummus und Shiso-Kresse (mind. 5 Stück pro Bestellung)	Fr.	3.80	pro Stück
• Brie und Feigensenf	Fr.	3.80	pro Stück
• Hüttenkäse und Radieschen	Fr.	3.80	pro Stück
• Bündner Bergkäse	Fr.	4.80	pro Stück

Mini Sandwiches «Fisch und Fleisch»

• Lyoner und Senf	Fr.	3.80	pro Stück
• Italienischer Salami	Fr.	3.80	pro Stück
• Kochschinken und Ei	Fr.	3.80	pro Stück
• Thonsalat	Fr.	4.30	pro Stück
• Rohschinken und Parmesan	Fr.	4.30	pro Stück
• Rauchlachs und Meerrettich	Fr.	4.80	pro Stück
• Kalbfleisch und Thonsauce	Fr.	4.80	pro Stück
• Roastbeef und Tartarsauce	Fr.	4.80	pro Stück

Meter-Baguette oder Meter-Zopf «Vegi und Käse»

• Auberginen und Mozzarella	Fr.	68.50	pro Meter
• Humus und Shiso-Kresse	Fr.	68.50	pro Meter
• Brie und Feigensenf	Fr.	68.50	pro Meter
• Bündner Bergkäse	Fr.	71.50	pro Meter

Meter-Baguette oder Meter-Zopf «Fisch und Fleisch»

• Lyoner und Senf	Fr.	68.50	pro Meter
• Italienischer Salami	Fr.	68.50	pro Meter
• Thonmousse	Fr.	68.50	pro Meter
• Kochschinken und Ei	Fr.	68.50	pro Meter
• Rohschinken und Parmesan	Fr.	71.50	pro Meter
• Roastbeef und Tartarsauce	Fr.	71.50	pro Meter
• Rauchlachs und Meerrettich	Fr.	71.50	pro Meter
• Mostbröckli und Kräuter-Cantadou	Fr.	71.50	pro Meter

Flying Apéro

(kalt, ganzes Jahr)

Bruschetta mit Fr. 3.70 pro Stück

- Tomaten und Basilikum
- Hüttenkäse und Radieschen
- Avocado und Rauchlachs
- geschmorten Peperoni und Oliven
- Thonmousse

Wrap mit Fr. 3.70 pro Stück

- Rohschinken, Cantadou und Kresse
- Rauchlachs, Shisokresse und Meerrettich
- Roastbeef und Kräutercreme
- Dörrtomaten und Frischkäse

Mini Bagel mit Fr. 4.20 pro Stück

- Kalbfleisch und Thonsauce
- Lachsmousse und Kresse

Kalt Vegi

- Hausgemachtes Früchtebrot mit Brie, Tomme Vaudoise oder Tête de Moine Fr. 4.00 pro Stück
- Mousse von getrockneten Dörrtomaten und Rucola Fr. 4.20 pro Stück

Kalt Fisch und Fleisch

- Cracker mit geräucherter Forelle und Preiselbeere Fr. 3.50 pro Stück
- Wurst – Käsesalat mit Brotchip Fr. 4.20 pro Stück
- Rindstatar mit auf geröstetem Toast Fr. 4.70 pro Stück
- Rauchlachsmousse auf Pumpernickel Fr. 4.70 pro Stück
- Geräucherte Forelle mit Kichererbsen-Couscous Fr. 4.90 pro Stück
- Rindscarpaccio mit Parmesanspänen Fr. 4.90 pro Stück

Flying Apéro

(warm, ganzes Jahr)

Warm Vegi

Chäschüechli			
• Nature	Fr.	3.70	pro Stück
• Lauch und Champignons	Fr.	3.90	pro Stück
Penne Cinque P	Fr.	3.70	pro Stück
Knoblauchbrot	Fr.	3.70	pro Stück
Pastetli mit Gemüseragout	Fr.	3.70	pro Stück
Semmelknödel auf Pilzragout	Fr.	4.00	pro Stück
Tomatenrisotto	Fr.	4.20	pro Stück
Falafel mit orientalischem Couscous und Joghurt	Fr.	4.20	pro Stück
Älplermagronen mit Apfelmus	Fr.	4.20	pro Stück
Tortellini 4 formaggi mit Nussrahmsauce	Fr.	4.70	pro Stück
Tortellini Verdura mit Kräutern und Butter	Fr.	4.70	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Chäschüechli	Fr.	3.90	pro Stück
• Speck			
• Schinken und Zwiebel			
Empanadas (Teigtaschen mit Rindfleisch)	Fr.	3.70	pro Stück
Schinkengipfeli	Fr.	4.20	pro Stück
Mascarpone-Kräuterpolenta mit Chorizo	Fr.	4.70	pro Stück
Hörnli mit Gehacktem (Rindfleisch) Apfelmus	Fr.	4.70	pro Stück
Schweinsaltimbocca, Risotto mit Chico rosso	Fr.	4.70	pro Stück
Frühlingsrolle mit Crevetten und Gemüse auf gebratenem Reis	Fr.	4.70	pro Stück
Mini Kalbsburger mit Essiggurken und Cocktailsauce	Fr.	4.70	pro Stück
Pulled Porc Burger mit Teufelsmayonnaise	Fr.	4.70	pro Stück
Mini Rindsburger im Bun mit Coleslaw und BBQ Sauce	Fr.	4.70	pro Stück
Mini Pouletburger im Bun mit Currydip und Eisbergsalat	Fr.	4.70	pro Stück
Lachsforelle mit Linsen und Peperoni	Fr.	5.00	pro Stück
Gebratene Lachswürfel Zitronengrassauce Glasnudeln	Fr.	5.20	pro Stück
Rindswürfel Teriyaki mit Curry Dip	Fr.	5.20	pro Stück
Schweinsfilet mit Rucolasauce und Polenta	Fr.	5.20	pro Stück
Kalbpiccata Tomatensauce und Minipenne	Fr.	5.20	pro Stück
Angebratener Thunfisch im Sesammantel auf Wakame	Fr.	5.70	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Petersiliensuppe mit Crème fraîche	Fr.	3.50	pro Tasse
Rüebli-Mangosuppe	Fr.	3.50	pro Tasse
Curry-Ingwersuppe mit Kokosmilch	Fr.	3.50	pro Tasse
Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	Fr.	3.50	pro Tasse
Kräuterschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen	Fr.	3.50	pro Tasse

Süss

Dunkles Schokoladenmousse «Grand Cru»	Fr.	3.70	pro Stück
Weisses Schokoladenmousse	Fr.	3.70	pro Stück
Weisses Kaffeemousse mit Schokoladenspänen	Fr.	3.70	pro Stück
Joghurtmousse mit Nusscrumble	Fr.	3.70	pro Stück
Ananas Crème	Fr.	3.70	pro Stück
Gebrannte Crème	Fr.	3.70	pro Stück
Tiramisù	Fr.	3.70	pro Stück
Beerentraum mit Knusperstreusel	Fr.	3.70	pro Stück
Caramelköppli	Fr.	3.70	pro Stück
Apfelwähe	Fr.	3.70	pro Stück
Zitronecake	Fr.	3.70	pro Stück
Brownie	Fr.	3.70	pro Stück

Flying Apéro Saisonal

Winter

Dezember bis März

Kalt

Bruschetta mit	Fr.	3.70	pro Stück
• marinierten Pilzen			
• Birnen, rote Zwiebeln, Honig und Hüttenkäse			
Wrap mit	Fr.	3.70	pro Stück
• Rotkabis, Frischkäse und Orangen			
Wurzelgemüsesalat mit Salsiz	Fr.	4.20	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	Fr.	3.40	pro Tasse
Pastinaken-Birnensuppe	Fr.	3.40	pro Tasse
Schwarzwurzelsuppe mit Petersilie	Fr.	3.40	pro Tasse

Warm Vegi

Penne mit Wirsing, Ricotta, Nüssen und gebratener Birne	Fr.	3.70	pro Stück
Capuns mit Gemüse und Bergkäse	Fr.	4.50	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Capuns mit Bündner Rohschinken und Bergkäse	Fr.	4.70	pro Stück
Waadtländer Saucisson auf Senf-Linsen	Fr.	4.70	pro Stück
Schinkli auf Sauerkraut mit Apfelsenf	Fr.	4.70	pro Stück
Forellenfilet auf Rahmwirsing	Fr.	5.50	pro Stück

Süss

Mandarinenmousse mit Honigfeige	Fr.	3.70	pro Stück
Willisauerringlimousse	Fr.	3.70	pro Stück
Caramelköppli	Fr.	3.70	pro Stück
Orangensalat mit Datteln	Fr.	3.70	pro Stück

Frühling

April bis Juni

Kalt

Tartelette mit Bärlauch-Mousse und Feta	Fr.	3.20	pro Stück
Wrap mit	Fr.	3.70	pro Stück
• getrockneten Cherrytomaten und Bärlauchcrème			
Spießli mit Tomaten und mariniertem Mozzarella	Fr.	4.20	pro Stück
Spargelsalat mit Limettendressing	Fr.	4.50	pro Stück
Rindstatar mit Trüffel-Öl auf geröstetem Toast	Fr.	5.20	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Bärlauchrahmsuppe	Fr.	3.50	pro Tasse
Leichte Schaumweinsuppe mit Spargel	Fr.	3.50	pro Tasse
Basilikumsuppe mit Morcheln	Fr.	3.70	pro Tasse

Warm Vegi

Chäschüechli	Fr.	3.70	pro Stück
• Zweierlei Spargel			
Bärlauchrisotto mit gerösteten Pinienkernen	Fr.	3.70	pro Stück
Spargelravioli an leichter Rahmsauce mit Dörrtomaten	Fr.	4.70	pro Stück
Kartoffelgnocchi Brunnenkresse-Schaum und Radieschen	Fr.	4.70	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Rindshacktätschli auf Kartoffel-Spargelgemüse	Fr.	4.70	pro Stück
Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit zweierlei Spargel	Fr.	4.70	pro Stück
Kalbfleischspießli mit BBQ Sauce mit Frühlingsgemüse	Fr.	5.20	pro Stück
Lammfilet auf Bärlauchpolenta	Fr.	5.20	pro Stück

Süss

Erdbeersalat mit schwarzem Pfeffer und Minze	Fr.	3.70	pro Stück
Rhabarbercrème	Fr.	3.70	pro Stück
Holunderblüten Quarkcrème	Fr.	3.70	pro Stück
Himbeer-Tiramisù	Fr.	3.70	pro Stück
Erdbeer Mousse	Fr.	3.70	pro Stück

Sommer

Juli bis September

Kalt

Wrap mit	Fr.	4.00	pro Stück
• Grillgemüse und Feta			
Mini Pastetli mit Broccolimousse	Fr.	3.70	pro Stück
Griechischer Salat mit Feta	Fr.	3.70	pro Stück
Spiessli mit marinierten Melonenkugeln und Rohschinken	Fr.	4.20	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Gurkenkaltschale mit Apfel und Meerrettich	Fr.	3.50	pro Tasse
Tomatencrèmesuppe mit Vodka	Fr.	3.50	pro Tasse
Peperonisuppe mit Chorizo	Fr.	3.50	pro Tasse

Warm Vegi

Aubergine mit Ziegenkäse und Granatapfelkernen	Fr.	3.70	pro Stück
Penne in Kräuterrahm mit Eierschwämmli	Fr.	3.70	pro Stück
Süsskartoffelrösti mit Grillgemüse Rucola	Fr.	4.70	pro Stück

Warm Fleisch

Poulet-Satayspiessli mit Aprikosen-Chutney	Fr.	4.70	pro Stück
--	-----	------	-----------

Süss

Erdbeertörtchen	Fr.	3.70	pro Stück
Melonen-Joghurtcrème	Fr.	3.70	pro Stück
Heidelbeercrème	Fr.	3.70	pro Stück
Aprikosen Panna cotta	Fr.	3.70	pro Stück

Herbst

Oktober bis November

Kalt

Bruschetta mit	Fr.	3.70	pro Stück
• marinierten Kräuterseitlingen			
Wrap mit	Fr.	3.70	pro Stück
• Kürbis und Feta			
Randen-Tatar mit Ziegenkäse und Pinienkernen	Fr.	3.90	pro Stück
Pilz-Kräutersalat mit Walnussdressing und Croûtons	Fr.	4.20	pro Stück
Kürbis-Feta Salat	Fr.	4.70	pro Stück
Sellerie-Apfelsalat mit geräucherter Entenbrust	Fr.	5.20	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Selleriecrèmesuppe mit Speckchips	Fr.	3.50	pro Tasse
Kürbiscrèmesuppe mit Zimtcroûton	Fr.	3.50	pro Tasse
Steinpilzcrèmesuppe	Fr.	4.20	pro Tasse

Warm Vegi

Penne mit Wirsing Ricotta, Nüssen und gebratener Birne	Fr.	3.70	pro Stück
Capuns mit Gemüse und Bergkäse	Fr.	4.50	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Capuns mit Bündner Rohschinken und Bergkäse	Fr.	4.70	pro Stück
Zanderfilet mit Dillöl Trüffelkartoffelstock	Fr.	5.20	pro Stück

Süss

Marronimousse	Fr.	3.70	pro Stück
Zimtcrème	Fr.	3.70	pro Stück
Zwetschgen Panna cotta	Fr.	3.70	pro Stück

Menüvorschläge für das ganze Jahr



Vorspeisen

Grüner Salat mit französischem oder italienischem Dressing	Fr.	9.00
Gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing	Fr.	10.00
Bunter Salat mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln an Balsamico-Dressing	Fr.	10.50
Salat Nizza mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch und Ei	Fr.	11.00
Caesar Salat mit Parmesan-Dressing, Croûtons und Speck und Pouletstreifen	Fr.	11.00 13.00

Suppen

Karotten-Ingwersuppe	Fr.	8.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachs	Fr.	8.50
Tom Kha Gai (Zitronengras-Kokossuppe mit Poulet)	Fr.	8.50
Linsencrèmesuppe mit knusprigem Speck	Fr.	8.50

Hauptgerichte

Massaman Thai Curry	Fr.	21.00	
mit frischem Gemüse, Süsskartoffeln, Pilzen und Basmatireis			
Überbackene Fajita gefüllt mit Gemüse dazu Sweet Potato Fries, Sauerrahm	Fr.	22.00	
Pouletbrust an Peperonisauce mit Trockenreis	Fr.	24.00	
Oberkircher Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Hausgemachte Rösti und dreierlei Rüebl	Fr.	24.00	
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln, Rüebl und Erbsen	Fr.	25.00	
Hausgemachtes Kalbshacktätschli an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Fr.	28.00	
Ribeyesteak vom Schweins-Hohrücken mit Pilzen a la crème Teigwaren und buntem Gemüse	Fr.	29.00	

Desserts

Beerentraum mit Knusperstreusel	Fr.	8.00
Tiramisù al caffè	Fr.	8.00
Mousse au Chocolat mit saisonalen Früchten	Fr.	8.00



Vegetarisch



Vegan

Menüvorschläge im Frühling

April bis Juni


Vorspeisen

Bunter Frühlingsalat an Radieschen-Vinaigrette mit Mozzarellaperlen	Fr.	9.50
Junger Spinatsalat an Sesamdressing mit gerösteten Cashewnüssen	Fr.	10.50
Lachstartar mit Salatbouquet und Kerbel-Kartoffeldressing	Fr.	11.50

Suppen

Bärlauchcrèmesuppe mit Laugencroûtons und Haselnüssen	Fr.	8.50
Kohlrabi-Safransuppe mit geräucherter Forelle	Fr.	8.50
Brunnenkresseschaum-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel	Fr.	10.50

Hauptgerichte

Spargel-Ravioli an Kerbelrahmsauce mit frischen Morcheln und Cherrytomaten	Fr.	26.00	
Gebratenes Schweinssteak an Morchelrahmsauce Tagliatelle und Frühlingsgemüse	Fr.	31.00	
Sûpreme von der Schweizer Pouletbrust an Kräuterjus mit Bärlauchrisotto und gebratenen Kräutersaitlingen	Fr.	34.00	
Roastbeef, Kräuterbernaise, mit Grilltomate und Kartoffelgaletten	Fr.	39.50	

Desserts

Rhabarber Halbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren	Fr.	8.00
Holunderblüten Tiramisù mit frischen Beeren	Fr.	8.00
Mandel Muffin	Fr.	8.00



Menüvorschläge im Sommer

Juli bis September


Vorspeisen

Tomaten-Mozzarella-Salat, Balsamico und hausgemachtem Pesto	Fr.	10.50
Rinds-Carpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl	Fr.	20.00

Suppen

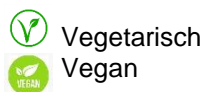
Erbsen-Minzcrèmesuppe mit knusprigem Speck und Croûtons	Fr.	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Vodka und Chorizo	Fr.	10.50
Zitronengrassuppe mit Koriander und Pouletwürfel	Fr.	10.50

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Zitrone, Büffelmozzarella und Pecorino	Fr.	26.00	
Gebratene Trutenschnitzel an Rosmarin-Zitronenjus mit Safranrisotto und Kräuterkohlrabi	Fr.	31.00	
Schweinsfilet am Stück gebraten, Rucolasauce mit Mascarponepolenta und Sommergemüse	Fr.	33.50	
Steak vom Kalbs-Hohrücken an Eierschwämmli-Rahmsauce dazu grüner Spargel und Nudeln	Fr.	47.50	

Desserts

Limetten-Cheesecake mit frischen Beeren	Fr.	8.00
Sauerrahm-Mousse mit Aprikosenkompott	Fr.	8.00
Schokoladen-Baileys Muffin	Fr.	8.00



Menüvorschläge Herbst

Oktober bis November


Vorspeisen

Nüsslisalat mit Frenchdressing, gehacktem Ei und Croûtons	Fr.	11.00
Kürbissalat mit Baumnüssen und Hüttenkäse	Fr.	12.00
Gefülltes Pilzpastetli mit Salatbouquet	Fr.	14.00

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	Fr.	8.50
Randensuppe mit Sauerrahm	Fr.	8.50
Birnen-Senfsuppe mit knusprigem Speck	Fr.	8.50

Hauptgerichte

Fettuccine mit Kürbis und Steinpilzen	Fr.	26.00	
Schweins-Hohrückensteak mit Kräuter-Rahmsauce Schupfnudeln und Wirzgemüse	Fr.	33.00	
Brasato (geschmorter Rindsbraten) an Barolo-Jus mit Mascarpone-Polenta und Wurzelgemüse	Fr.	40.00	
Poulet-Saltimbocca, mit Dörrtomatenjus, Risotto und Zucchetti	Fr.	30.50	

Wildgerichte

Hirschpfeffer Jäger Art mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Mirza-Apfel	Fr.	37.00
Rehschnitzel mit Preiselbeersauce Rotweinbirne, Kartoffelkrapfen und geschmortem Spitzkohl	Fr.	43.00

Desserts

Vermicelles-Törtchen	Fr.	8.00
Mandarinen Panna cotta	Fr.	8.00
Süssmostcrème	Fr.	8.00



Menüvorschläge im Winter

Dezember bis März


Vorspeisen

Endiviensalat mit Orangen und Senfhonig Dressing	Fr.	10.00
Rotkabissalat mit Baumnüssen und Feta	Fr.	11.00
Penne mit Wirsing, Ricotta, Nüssen und gebratene Birnen	Fr.	14.00

Suppen

Sbrinz-Weissweinsuppe mit gerösteten Kernen	Fr.	8.50
Zwiebelcrèmesuppe mit Croûtons	Fr.	8.50
Selleriecrèmesuppe mit knusprigem Speck	Fr.	8.50

Hauptgerichte

Spinatnudeln an Nussrahmsauce mit Ratatouillegemüse	Fr.	26.00	
Walliser Schweinsteak mit Tomaten und Käse, Jus, Nudeln und Rüeblì	Fr.	31.00	
Geschmorter Kalbsbraten, Rahmsauce, Pilzpolenta und Mandelbroccoli	Fr.	39.50	
Pouletbrust, Thymianjus, Safranrisotto und Broccoli	Fr.	30.00	
Kalbscarré mit Portweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen	Fr.	43.00	

Desserts

Orangen Panna cotta	Fr.	8.00
Gebrannte Crème	Fr.	8.00
BaumnuSSparfait mit Birnensalat	Fr.	8.00



Vegetarisch



Vegan

Vegane Apéroköstlichkeiten



Kalt

Gemüse-Apero-Sticks mit 3 Dip Saucen (100g)	Fr.	7.50	pro Portion
<ul style="list-style-type: none">• Sweet Chili Dip• Humus Dip• Avocado Dip			
Gegrillte Zucchini-Scheibe	Fr.	4.50	pro Stück
<ul style="list-style-type: none">• mit Tofu-Tatar• mit Aubergine-Tatar			
Im Gläsli			
<ul style="list-style-type: none">• Randen-Apfelsalat mit gerösteten Nüssen• Avocado-Mango-Salat	Fr.	3.70	pro Gläsli
	Fr.	4.70	pro Gläsli

Warm

Falafel aus	Fr.	4.50	pro Portion
<ul style="list-style-type: none">• Kichererbsen mit Sauerrahm und Shiso Kresse• Spinat mit Sauerrahm und Pinienkernen			
Mediterraner Couscous mit Grillgemüse	Fr.	4.50	pro Portion
Linsen Dal	Fr.	5.50	pro Portion
Sojageschnetzeltes auf Rösti	Fr.	5.50	pro Portion

Suppen (Espressotasse)

Kräuter-Rüeblicrèmesuppe	Fr.	4.70	pro Tasse
Radieschensuppe	Fr.	4.70	pro Tasse

Dessert

Fruchtsalat	Fr.	4.70	pro Stück
Panna cotta mit Fruchtsauce	Fr.	4.70	pro Stück
Schokoladenmousse	Fr.	4.70	pro Stück

Allgemeine Vertragsbedingungen

Teilnehmerzahlen

Bitte melden Sie uns die definitive Teilnehmerzahl spätestens sieben Arbeitstage vor Ihrem Anlass. Die von Ihnen gemeldete Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Blumen und Menükarten

Die passende Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass die persönliche Note. Sie können die Blumen gerne selber mitnehmen oder auf Wunsch, übernehmen wir die Bestellung des passenden Blumenschmucks. Die Kosten gehen in vollem Umfang an Sie als Veranstalter.

Menükarten mit dem Titel Ihres Anlasses und unserem Logo stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Getränke

Eine schöne Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Wir beraten Sie gerne. Sie können Ihren Lieblingswein mitbringen. Wir servieren ihn gerne. Für die Serviceleistung verrechnen wir Fr. 27.00 pro 75-cl-Flasche als «Zapfengeld».

Geschlossene Gesellschaften

Gerne öffnen wir von MO - FR unser Restaurant exklusiv für Sie und Ihre Gäste auch am Abend.

Das Restaurant schliesst offiziell um 16.00 Uhr. Gerne sind wir nach 16.00 Uhr zu nachfolgenden Konditionen für Sie da.

Es ist dabei zwingend ein Mindestumsatz von Fr. 3'000.00 zu erreichen.

Sollte der Mindestumsatz von Fr. 3'000.00 nicht erreicht werden, verrechnen wir in jedem Fall zusätzlich, sämtliche anfallenden Personalkosten ab 16.00 Uhr bis Feierabend wie folgt:

Fachpersonal Service	Fr.	56.00	pro Stunde / Person
Fachpersonal Küche	Fr.	56.00	pro Stunde / Person
Mitarbeitende	Fr.	20.00	pro Stunde / Person

Verlängerung

Dauert Ihr Anlass über Mitternacht hinaus, verrechnen wir in jedem Fall ab 00.00 Uhr die Personalkosten bis Feierabend wie folgt:

Fachpersonal Service	Fr.	64.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage / Person
Fachpersonal Küche	Fr.	64.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage / Person
Mitarbeitende	Fr.	22.00	pro Stunde inkl. Nachtzulage / Person

Bezahlung

Bitte bezahlen Sie die Rechnung innert 30 Tagen. Unsere Preise sind netto inkl. 8.1% MWST.

Annullierung von Anlässen

Wenn unsere schriftliche Auftragsbestätigung bei Ihnen eingetroffen ist, gilt der Anlass als definitiv gebucht. Wird ein gebuchter Anlass abgesagt, verrechnen wir:

Bis 60 Tage vor dem Anlass, Keine Verrechnung.

59 bis 30 Tage vor dem Anlass 20% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

29 bis 15 Tage vor dem Anlass 50% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

Ab 14 Tage vor dem Anlass 100% der Auftragssumme gemäss Auftragsbestätigung.

Sursee, Januar 2026