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 restaurant.bison@braendi.ch

Qualitätsversprechen Gastronomie Stiftung Brändi

Die Stiftung Brändi führt im Kanton Luzern vier Restaurants. Pro Tag werden insgesamt ca. 1‘200 Menüs produziert. Die Gastronomie ist ein wichtiges Standbein der Stiftung 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

Die Stiftung 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
Leiter Gastronomie
Restaurant Cayenne, Sursee
Restaurant Bison, Sursee
Restaurant Lumen, Schenkon
041 925 68 15

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 bitte 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
Kessel Chips Salt (40g)	Fr.	4.10	pro Portion
Kessel Chips Sweet BBQ (40g)	Fr.	4.10	pro Portion
Kessel Chips Cheese und Onion (40g)	Fr.	4.10	pro Portion
Tortilla Chips (50g) mit Avocado-Dip und Tomatensalsa	Fr	4.70	pro Portion
Erdnüsse gesalzen (50g)	Fr.	1.40	pro Portion
Wasabi Erdnüsse (50g)	Fr.	2.70	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

Party-Brötli (30g)	Fr.	1.30	pro Stück
Hausgemachtes Fitkornbrot (100g)	Fr.	1.50	pro Portion
Zopf Nature, (100g)	Fr.	2.50	pro Portion
Zopf mit Dörrtomaten und Käse (100g)	Fr.	2.70	pro Portion
Zopf mit Speck (100g)	Fr.	3.20	pro Portion
Zopf mit Mostbröckli und Gruyère (100g)	Fr.	3.20	pro Portion
Focaccia mit Rosmarin, Oliven, Tomaten oder Speck-Zwiebeln (100g)	Fr.	3.20	pro Portion

Rustikales

Rauchwurst Rädli (40g)	Fr.	3.80	pro Portion
Sbrinzmöckli (40g)	Fr.	3.80	pro Portion
Grüne Oliven gefüllt mit Rauchmandeln (50g)	Fr.	4.30	pro Portion
Grüne Oliven gefüllt mit Paprika (50g)	Fr.	4.30	pro Portion
Grüne Oliven gefüllt mit Knoblauch (50g)	Fr.	4.30	pro Portion
Schwarze griechische Oliven (50g)	Fr.	4.30	pro Portion
Gemischte Fleischplatte garniert (50g), ohne Brot (Salami, Aufschnitt, Kochschinken)	Fr.	6.00	pro Portion
Gemischte Trockenfleischplatte garniert (50g), ohne Brot (Rohessspeck, Rauchwurst, Trockenfleisch)	Fr.	8.00	pro Portion
Gemischte Käseplatte garniert (50g), ohne Brot (Hart, Halb-hart und Weichkäse)	Fr.	6.00	pro Portion
Gemüse-Apero-Sticks mit 3 Dip Saucen (100g)	Fr.	7.00	pro Portion

Zum Aperitif oder Lunch

Mini Sandwiches «Vegi und Käse»

• Auberginen und Mozzarella	Fr.	3.50	pro Stück
• Hummus und Shiso-Kresse	Fr.	3.50	pro Stück
• Brie und Feigensenf	Fr.	3.50	pro Stück
• Hüttenkäse und Radieschen	Fr.	3.50	pro Stück
• Marinierte Randen und Cantadou	Fr.	3.50	pro Stück
• Bündner Bergkäse	Fr.	4.50	pro Stück

Mini Sandwiches «Fisch und Fleisch»

• Lyoner und Senf	Fr.	3.50	pro Stück
• Italienischer Salami	Fr.	3.50	pro Stück
• Kochschinken und Ei	Fr.	3.50	pro Stück
• Thonsalat	Fr.	4.00	pro Stück
• Geräucherte Forelle und Preiselbeere	Fr.	4.00	pro Stück
• Rohschinken und Parmesan	Fr.	4.00	pro Stück
• Rauchlachs und Meerrettich	Fr.	4.50	pro Stück
• Kalbfleisch und Thonsauce	Fr.	4.50	pro Stück
• Roastbeef und Tartarsauce	Fr.	4.50	pro Stück
• Mostbröckli und Kräuter-Cantadou	Fr.	4.50	pro Stück

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

• Auberginen und Mozzarella	Fr.	68.00	pro Meter
• Humus und Shiso-Kresse	Fr.	68.00	pro Meter
• Brie und Feigensenf	Fr.	68.00	pro Meter
• Bündner Bergkäse	Fr.	71.00	pro Meter

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

• Lyoner und Senf	Fr.	68.00	pro Meter
• Italienischer Salami	Fr.	68.00	pro Meter
• Thonmousse	Fr.	68.00	pro Meter
• Kochschinken und Ei	Fr.	68.00	pro Meter
• Rohschinken und Parmesan	Fr.	71.00	pro Meter
• Roastbeef und Tartarsauce	Fr.	71.00	pro Meter
• Rauchlachs und Meerrettich	Fr.	71.00	pro Meter
• Mostbröckli und Kräuter-Cantadou	Fr.	71.00	pro Meter

Flying Apéros

Stellen Sie Ihren eigenen Apéro zusammen,
oder wählen Sie unseren Jahreszeit-Klassiker!

Frühling
April bis Juni

Kalt

Tartelette mit Bärlauch-Mousse und Feta	Fr.	3.00	pro Stück
Bruschetta mit	Fr.	3.50	pro Stück
• Tomaten und Basilikum			
• Hüttenkäse und Radieschen			
• Avocado und Rauchlachs			
Wrap mit	Fr.	3.50	pro Stück
• Rohschinken, Cantadou und Kresse			
• Rauchlachs, Shisokresse und Meerrettich			
• getrockneten Cherrytomaten und Bärlauchcrème			
• Frischkäse mit Spargel und Mostbröckli			
Mini Bagel mit	Fr.	4.00	pro Stück
• Kalbfleisch und Thonsauce			
• Lachsmousse und Kresse			
Spiessli mit Tomaten und mariniertem Mozzarella	Fr.	4.00	pro Stück
Erdbeer-Spargelsalat und Limettendressing	Fr.	4.00	pro Stück
Canapé mit Thon und Kapern	Fr.	4.50	pro Stück
Rindstatar mit Trüffel-Öl auf geröstetem Toast	Fr.	4.50	pro Stück
Tafelspitzsalat mit Gemüsevinaigrette und Frühlingszwiebel	Fr.	4.50	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Erbsenschaumsuppe	Fr.	3.20	pro Tasse
Bärlauchrahmsuppe	Fr.	3.20	pro Tasse
Leichte Schaumweinsuppe mit Spargel	Fr.	3.20	pro Tasse
Basilikumsuppe mit Morcheln	Fr.	3.50	pro Tasse

Warm Vegi

Chäschüechli	Fr.	3.50	pro Stück
• Nature			
• Lauch und Champignons			
• Zweierlei Spargel			
Penne Cinque P	Fr.	3.50	pro Stück
Bärlauchrisotto mit gerösteten Pinienkernen	Fr.	3.50	pro Stück
Spargelravioli an leichter Rahmsauce mit Dörrtomaten	Fr.	3.50	pro Stück
Blätterteigkissen mit Frühlingsgemüse an Kräuterrahmsauce	Fr.	4.00	pro Stück
Kartoffelgnocchi Brunnenkresse-Schaum und Radieschen	Fr	4.50	pro Stück
Rösti mit Frühlingszwiebeln	Fr.	4.50	pro Stück
Spargeltempura mit Bärlauchmayonnaise	Fr.	4.50	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Chäschüechli			
• Speck			
• Schinken und Zwiebel	Fr.	3.50	pro Stück
Schinkengipfeli	Fr.	4.00	pro Stück
Frühlingsrolle mit Crevetten und Gemüse auf gebratenem Reis	Fr.	4.50	pro Stück
Mini Kalbsburger mit Essiggurken und Cocktailsauce	Fr.	4.50	pro Stück
Rindshacktätschli auf Kartoffel-Spargelgemüse	Fr.	4.50	pro Stück
Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit zweierlei Spargel	Fr.	4.50	pro Stück
Gebratene Entenbrust auf Apfel-Gurken Chutney	Fr.	4.50	pro Stück
Lammfilet auf Bärlauchpolenta	Fr.	5.00	pro Stück
Gebratene Lachswürfel Zitronengrassauce Glasnudeln	Fr.	5.00	pro Stück

Süss

Weisses Schokoladenmousse	Fr.	3.50	pro Stück
Erdbeersalat mit schwarzem Pfeffer und Minze	Fr.	3.50	pro Stück
Himbeercrème	Fr.	3.50	pro Stück
Rhabarber-Tiramisu	Fr.	3.50	pro Stück
Erdbeer Mousse	Fr.	3.50	pro Stück
Holunder Quarkcrème	Fr.	3.50	pro Stück
Zitronencake	Fr.	3.50	pro Stück
Panna cotta mit Rhabarberkompott	Fr.	3.50	pro Stück

Frühlings Klassiker… für Sie zusammengestellt

Komponenten können ausgetauscht werden. Preisanpassungen je nach Auswahl möglich.

Kalt

Mini Bagel mit Lachsmousse und Kresse

Tafelspitzsalat mit Gemüsevinaigrette und Frühlingszwiebeln

Tartelette mit Bärlauch-Mousse und Feta

Warm

Pouletbrust im Rohschinkenmantel mit zweierlei Spargel

Frühlingsrolle mit Crevetten und Gemüse auf gebratenem Reis

Blätterteigkissen mit Frühlingsgemüse an Kräuterrahmsauce

Chäschüechli mit Lauch und Champignons

Süss

Himbeercrème

Weisses Schokoladenmousse

Panna cotta mit Rhabarberkompott

pro Person Fr. 38.50

Sommer
Juli bis September

Kalt

Bruschetta mit • Tomaten und Basilikum • geschmorten Peperoni und Oliven • Lachstartar und Avocado	Fr.	3.50	pro Stück
Wrap mit • Rohschinken, Cantadou und Rucola • Rauchlachs, Meerrettich und Kresse • Grillgemüse und Feta • Mango, Avocado und Frischkäse	Fr.	3.50	pro Stück
Mini Bagel mit • Kalbfleisch und Thonsauce • Lachsmousse und Kresse	Fr.	4.00	pro Stück
Mini Pastetli mit Zuchettimousse	Fr.	3.50	pro Stück
Mozzarellasalat mit Gurken, Wassermelone und Balsamico	Fr.	4.00	pro Stück
Spiessli mit marinierten Melonenkugeln und Rohschinken	Fr.	4.00	pro Stück
Mousse von getrockneten Dörrtomaten und Rucola	Fr.	4.00	pro Stück
Wurst – Käsesalat mit Brotchip	Fr	4.00	pro Stück
Rindscarpaccio mit Parmesanspänen	Fr.	4.50	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Gurkenkaltschale mit Apfel und Meerrettich	Fr.	3.20	pro Tasse
Erdbeer-Tomaten-Suppe (kalt)	Fr.	3.20	pro Tasse
Rüebli-Mangosuppe	Fr.	3.20	pro Tasse
Tomatencrèmesuppe mit Vodka	Fr.	3.20	pro Tasse
Peperonisuppe	Fr.	3.20	pro Tasse
Gazpacho (kalte Tomatensuppe)	Fr.	3.20	pro Tasse

Warm Vegi

Chäschüechli	Fr.	3.50	pro Stück
• Nature			
• Lauch und Champignons			
Aubergine mit Ziegenkäse und Granatapfelkernen	Fr.	3.50	pro Stück
Tomatenrisotto	Fr.	3.50	pro Stück
Falafel mit orientalischem Couscous und Joghurt	Fr.	3.50	pro Stück
Penne in Kräuterrahm mit Eierschwämmli	Fr.	3.50	pro Stück
Tortellini Verdura mit Kräutern und Butter	Fr.	4.50	pro Stück
Süsskartoffelrösti mit Grillgemüse Rucola	Fr.	4.50	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Chäschüechli	Fr.	3.50	pro Stück
• Speck			
• Schinken und Zwiebeln			
Schinkengipfeli	Fr.	4.00	pro Stück
Truthahnspiess mit frischen Erbsen und Limetten-Mayonnaise	Fr.	4.50	pro Stück
Pulled Porc Burger mit Teufelsmayonnaise	Fr.	4.50	pro Stück
Poulet-Satayspiessli mit Aprikosen-Chutney	Fr.	4.50	pro Stück
Lachsforelle mit Linsen und Peperoni	Fr.	4.50	pro Stück
Rindshacktätschli auf Ratatouille	Fr.	4.50	pro Stück
Schweinsfilet mit Rucolasauce und Polenta	Fr.	5.00	pro Stück
Angebratener Thunfisch im Sesammantel auf Wakame	Fr.	5.50	pro Stück
Mini Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Rindsfiletwürfel	Fr.	5.50	pro Stück

Süss

Weisses Kaffeemousse mit Schokoladenspänen	Fr.	3.50	pro Stück
Erdbeertörtchen	Fr.	3.50	pro Stück
Kirschen-Muffin mit Streusel	Fr.	3.50	pro Stück
Heidelbeercrème	Fr.	3.50	pro Stück
Tiramisù	Fr.	3.50	pro Stück
Beerentraum mit Knusperstreusel	Fr.	3.50	pro Stück
Aprikosen Panna cotta	Fr.	3.50	pro Stück

Sommer Klassiker… für Sie zusammengestellt

Komponenten können ausgetauscht werden. Preisanpassungen je nach Auswahl möglich

Kalt

Mozzarellasalat mit Gurken und Wassermelone und Balsamico

Mousse von getrockneten Dörrtomaten und Rucola

Rindscarpaccio mit Parmesanspänen

Warm

Tomatenrisotto

Schinkengipfeli

Schweinsfilet mit Rucolasauce und Polenta

Lachsforelle mit Linsen und Peperoni

Süss

Heidelbeercrème

Weisses Kaffeemousse mit Schokoladenspänen

Kirschen-Muffin mit Streusel

pro Person Fr. 40.00

Herbst
Oktober bis November

Kalt

Bruschetta mit • marinierten Kräuterseitlingen • Thonmousse	Fr.	3.50	pro Stück
Wrap mit • Rohschinken und Cantadou • Rauchlachs und Meerrettich • Dörrtomaten und Frischkäse • Kürbis und Feta • Roastbeef und Kräutercrème	Fr.	3.50	pro Stück
Cracker mit geräucherter Forelle und Preiselbeere	Fr.	3.00	pro Stück
Randen-Tatar mit Ziegenkäse und Pinienkernen	Fr.	3.50	pro Stück
Pilz-Kräutersalat mit Walnussdressing und Croûtons	Fr.	4.00	pro Stück
Rauchlachsmousse auf Pumpernickel	Fr.	4.50	pro Stück
Sellerie-Apfelsalat mit geräucherter Entenbrust	Fr.	4.50	pro Stück
Rindstatar auf geröstetem Toast	Fr.	4.50	pro Stück
Kürbis-Feta Salat	Fr.	4.50	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	Fr.	3.20	pro Tasse
Selleriecrèmesuppe mit Speckchips	Fr.	3.20	pro Tasse
Kohlrabensuppe mit Petersilie	Fr.	3.20	pro Tasse
Steinpilzcrèmesuppe	Fr.	4.00	pro Tasse

Warm Vegi

Chäschüechli • Nature • Lauch und Champignons	Fr.	3.50	pro Stück
Penne mit Wirsing Ricotta, Nüssen und gebratener Birne	Fr.	3.50	pro Stück
Pastetli mit Gemüseragout	Fr.	3.50	pro Stück
Semmelknödel auf Pilzragout	Fr.	3.50	pro Stück
Chässpätzli auf Rotkraut	Fr.	4.00	pro Stück
Capuns mit Gemüse und Bergkäse	Fr.	4.30	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Chäschüechli • Speck • Schinken und Zwiebeln	Fr.	3.50	pro Stück
Schinkengipfeli	Fr.	4.00	pro Stück
Capuns mit Bündner Rohschinken und Bergkäse	Fr.	4.50	pro Stück
Lachsrösti mit Dill	Fr.	4.50	pro Stück
Schweinsbratwurst auf Kartoffel-Lauchgemüse	Fr.	4.50	pro Stück
Mini Pouletburger im Bun mit Currydip und Eisbergsalat	Fr.	4.50	pro Stück
Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art, Nudeln	Fr.	4.50	pro Stück
Hörnli und Gehacktes mit Apfelmus	Fr.	4.50	pro Stück
Polentatwürfelspiess im Speckmantel	Fr.	4.50	pro Stück
Kalbspiccata Tomatensauce und Minipenne	Fr.	5.00	pro Stück

Süss

Dunkles Schokoladenmousse «Grand Cru»	Fr.	3.50	pro Stück
Marroni Tiramisù	Fr.	3.50	pro Stück
Zimtcrème	Fr.	3.50	pro Stück
Gebrannte Crème	Fr.	3.50	pro Stück
Caramelköpfli	Fr.	3.50	pro Stück
Apfel-Cupcake	Fr.	3.50	pro Stück
Zwetschgen Panna cotta	Fr.	3.50	pro Stück

Herbst Klassiker… für Sie zusammengestellt

Komponenten können ausgetauscht werden. Preisanpassungen je nach Auswahl möglich

Kalt

Cracker mit geräucherter Forelle und Preiselbeere

Randen-Tatar mit Ziegenkäse und Pinienkernen

Bruschetta mit marinierten Kräuterseitlinge

Warm

Lachsrösti mit Dill

Schweinsbratwurst auf Kartoffel-Lauchgemüse

Capuns mit Gemüse und Bergkäse

Polentatwürfelspiess im Speckmantel

Süss

Zwetschgen Panna cotta

Gebrannte Crème

Marroni Tiramisù

pro Person Fr. 38.30

Winter
Dezember bis März

Kalt

Bruschetta mit • marinierten Pilzen • Birnen, rote Zwiebeln, Honig und Hüttenkäse	Fr.	3.50	pro Stück
Wrap mit • Rohschinken und Cantadou • Rauchlachs und Meerrettich • Rotkabis und Orangen • Roastbeef und Kräutercrème	Fr.	3.50	pro Stück
Cracker mit geräucherter Forelle und Preiselbeere	Fr.	3.00	pro Stück
Hausgemachtes Früchtebrot mit Brie, Tomme Vaudoise oder Tête de Moine	Fr.	3.50	pro Stück
Gerstensalat mit Salsiz	Fr.	4.00	pro Stück
Rauchlachsmousse auf Pumpernickel	Fr.	4.50	pro Stück
Rindstatar auf geröstetem Toast	Fr.	4.50	pro Stück

Suppen in der Espressotasse

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe	Fr.	3.20	pro Tasse
Topinambursuppe	Fr.	3.20	pro Tasse
Schwarzwurzelsuppe mit Petersilie	Fr.	3.20	pro Tasse
Bündner Gerstensuppe	Fr.	3.50	pro Tasse

Warm Vegi

Chäschüechli	Fr.	3.50	pro Stück
• Nature			
• Lauch und Champignons			
Penne mit Wirsing, Ricotta, Nüssen und gebratener Birne	Fr.	3.50	pro Stück
Tortellini 4 formaggi mit Nussrahmsauce	Fr.	3.50	pro Stück
Semmelknödel auf Pilzragout	Fr.	3.50	pro Stück
Älplermagronen mit Apfelmus	Fr.	4.00	pro Stück
Capuns mit Gemüse und Bergkäse	Fr.	4.30	pro Stück
Pizokel mit Lauch a la crème und Bergkäse	Fr.	4.50	pro Stück

Warm Fisch und Fleisch

Chäschüechli	Fr.	3.50	pro Stück
• Speck			
• Schinken und Zwiebeln			
Schinkengipfeli	Fr.	4.00	pro Stück
Speckrösti mit Käse	Fr.	4.50	pro Stück
Capuns mit Bündner Rohschinken und Bergkäse	Fr.	4.50	pro Stück
Waadtländer Saucisson auf Senf-Linsen	Fr.	4.50	pro Stück
Mascarpone-Kräuterpolenta mit Chorizo	Fr.	4.50	pro Stück
Mini Rindsburger im Bun mit Coleslaw und BBQ Sauce	Fr.	4.50	pro Stück
Schweinssaltimbocca, Risotto mit Chico rosso	Fr.	4.50	pro Stück
Schinkli auf Sauerkraut mit Apfelsenf	Fr.	4.50	pro Stück
Zanderfilet auf Rahmwirsing	Fr.	5.00	pro Stück

Süss

Dunkles Schokoladenmousse «Grand Cru»	Fr.	3.50	pro Stück
Mandarinenmousse mit Honigfeige	Fr.	3.50	pro Stück
Gebrannte Crème	Fr.	3.50	pro Stück
Caramelköpfli	Fr.	3.50	pro Stück
Lebkuchenmousse	Fr.	3.50	pro Stück
Glühwein Parfait mit Orangensalat	Fr.	3.50	pro Stück

Winter Klassiker… für Sie zusammengestellt

Komponenten können ausgetauscht werden. Preisanpassungen je nach Auswahl möglich

Kalt

Gerstensalat mit Salsiz

Hausgemachtes Früchtebrot mit Brie

Wrap gefüllt mit Rauchlachs und Meerrettich

Warm

Schinkengipfeli

Schweinssaltimbocca, Risotto mit Chico rosso

Pizokel mit Lauch a la crème und Bergkäse

Älplermagronen mit Apfelmus

Süss

Dunkles Schokoladenmousse «Grand Cru»

Lebkuchenmousse

Caramelköpfli

pro Person Fr. 38.50

Menüvorschläge für das ganze Jahr

Vorspeisen

Grüner Salat mit französischem oder italienischem Dressing	Fr.	8.50
Gemischter Salat mit französischem oder italienischem Dressing	Fr.	9.50
Bunter Salat mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln an Balsamico-Dressing	Fr.	10.00
Salat Nizza mit Bohnen, Kartoffeln, Thunfisch und Ei	Fr.	10.50
Caesar Salat mit Parmesan-Dressing, Croûtons und Speck	Fr.	10.50
und Pouletstreifen	Fr.	12.50

Suppen

Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch	Fr.	8.00
Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachs	Fr.	8.00
Tom Kha Gai (Zitronengras-Kokossuppe mit Poulet)	Fr.	8.00
Linsencrèmesuppe mit knusprigem Speck	Fr.	8.00

Hauptgerichte

Massaman Thai Curry mit frischem Gemüse, Süsskartoffeln, Pilzen und Basmatireis	Fr.	20.50
Überbackene Fajita gefüllt mit Gemüse dazu Sweet Potato Fries, Sauerrahm	Fr.	21.50
Pouletschenkelragout «Stroganoff» mit Trockenreis	Fr.	23.50
Oberkircher Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Hausgemachte Rösti und dreierlei Rüebli	Fr.	23.50
Hausgemachtes Kalbshacktätschli an Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen	Fr.	27.50
Ribeyesteak vom Schweins-Hohrücken mit Pilzen a la crème Teigwaren und buntem Gemüse	Fr.	28.50
Maispoulardenbrust mit Cognacrahmsauce Kartoffelkrapfen und Broccoli	Fr.	31.50

Desserts

Beerentraum mit Knusperstreusel	Fr.	7.50
Tiramisù al caffè	Fr.	7.50
Mousse au chocolat mit saisonalen Früchten	Fr.	7.50

Vegetarisch
Vegan

Menüvorschläge im Frühling

April bis Juni

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat an Radieschen-Vinaigrette mit Mozzarellaperlen	Fr.	9.00
Löwenzahnsalat an leichtem Kartoffel-Dressing mit Ur-Karottenterrine	Fr.	10.00
Spargelsalat mit Erdbeeren und Rucola an Balsamico-Dressing	Fr.	11.50

Suppen

Bärlauchcrèmesuppe mit Laugencroûtons und Haselnüssen	Fr.	8.00
Kohlrabi-Safransuppe mit geräucherter Forelle	Fr.	8.00
Brunnenkresseschaum-Suppe mit gebratener Jakobsmuschel	Fr.	10.00

Hauptgerichte

Spargel-Ravioli an Kerbelrahmsauce mit frischen Morcheln und Cherrytomaten	Fr.	25.50
Gebratenes Schweinssteak an Morchelrahmsauce Tagliatelle und Frühlingsgemüse	Fr.	30.50
Sûpreme von der Schweizer Pouletbrust an Kräuterjus mit Bärlauchrisotto und gebratenen Kräutersaitlingen	Fr.	33.50
Kalbs-Involtini gefüllt mit Frischkäse an Estragonsauce dazu grüner Spargel und Kartoffelgaletten	Fr.	41.50

Desserts

Rhabarber Halbgefrorenes mit marinierten Erdbeeren	Fr.	7.50
Holunderblüten Tiramisù mit frischen Beeren	Fr.	7.50
Variation von Rhabarber und Erdbeeren (Mousse, Muffin, Glace)	Fr.	8.50

Vegetarisch
Vegan

Menüvorschläge im Sommer
Juli bis September

Vorspeisen

Ochsenherztomaten mit Büffelmozzarella	Fr.	12.50
Dreierlei Melone mit Rohschinken und Salatbouquet	Fr.	13.50
Rinds-Carpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl	Fr.	19.50

Suppen

Erbsen-Minzcrèmesuppe mit knusprigem Speck und Croûtons	Fr.	8.00
Tomatencrèmesuppe mit Vodka und Chorizo	Fr.	10.00
Zitronengrassuppe mit Koriander und Pouletwürfel	Fr.	10.00

Hauptgerichte

Pilz-Ravioli an Kräuterrahmsauce mit gebratenen Steinpilzen	Fr.	27.50
Gebratene Trutenschnitzel an Rosmarin-Zitronenjus mit Safranrisotto und Kräuterkohlrabi	Fr.	30.50
Spanferkel-Braten an Biersauce mit Kartoffelgratin und Sommergemüse	Fr.	35.50
Steak vom Kalbs-Hohrücken an Eierschwämmli-Rahmsauce dazu grüner Spargel und Nudeln	Fr.	46.00

Desserts

Limetten-Cheesecake mit frischen Beeren	Fr.	7.50
Sauerrahm-Mousse mit Aprikosenkompott	Fr.	7.50
Variation von der Himbeere (Mousse, Muffin, Glace)	Fr.	8.50

Vegetarisch
Vegan

Menüvorschläge Herbst
Oktober bis November

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Frenchdressing, gehacktem Ei und Croûtons	Fr.	10.50
Kürbissalat mit Baumnüssen und Hüttenkäse	Fr.	11.50
Gefülltes Pilzpastetli mit Salatbouquet	Fr.	13.50

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	Fr.	8.00
Randensuppe mit Sauerrahm	Fr.	8.00
Birnen-Senfsuppe mit knusprigem Speck	Fr.	8.00

Hauptgerichte

Kürbis-Tortelli an Kernölrahmsauce mit knusprigem Federkohl	Fr.	23.50
Schweins-Hohrückensteak mit Kräuter-Rahmsauce Schupfnudeln und Wirzgemüse	Fr.	32.50
Brasato (geschmorter Rindsbraten) an Barolo-Jus mit Mascarpone-Polenta und Wurzelgemüse	Fr.	39.50
Poulet-Saltimbocca, mit Dörrtomatenjus, Risotto und Zucchetti	Fr.	30.00

Wildgerichte

Hirschpfeffer Jäger Art mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl und Mirza-Apfel	Fr.	34.50
Rehschnitzel mit Preiselbeersauce Rotweinbirne, Kartoffelkrapfen und geschmortem Spitzkohl	Fr.	41.50

Desserts

Vermicelles-Törtchen	Fr.	7.50
Mandarinen Panna cotta	Fr.	7.50
Süssmostcrème	Fr.	7.50

Vegetarisch
Vegan

Menüvorschläge im Winter
Dezember bis März

Vorspeisen

Endiviensalat mit Orangen und Senfhonig Dressing	Fr.	9.50
Rotkabissalat mit Baumnüssen und Feta	Fr.	10.50
Gefülltes Pilzpastetli mit Salatbouquet	Fr.	12.50

Suppen

Sbrinz-Weissweinsuppe mit gerösteten Kernen	Fr.	8.00
Pastinaken-Apfelsuppe mit Kräutersauerrahm	Fr.	8.00
Selleriecrèmesuppe mit knusprigem Speck	Fr.	8.00

Hauptgerichte

Tortelli 4 formaggi an Nussrahmsauce mit Lauch	Fr.	22.50
Walliser Schweinsteak mit Tomaten und Käse, Jus, Nudeln und Rüebli	Fr.	30.50
Geschmortes Kalbskopfbäggli, Kartoffelstock und Mischgemüse	Fr.	39.50
Pouletbrust, Thymianjus, Safranrisotto und Broccoli	Fr.	29.50
Kalbscarre mit Portweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen	Fr.	41.50

Desserts

Orangen Panna cotta	Fr.	7.50
Gebrannte Crème	Fr.	7.50
Variation von der Schokolade (Mousse, Muffin, Glace)	Fr.	8.50

Vegetarisch
Vegan

Vegane Apéroköstlichkeiten

Kalt

Gemüse-Apero-Sticks mit 3 Dip Saucen (100g)	Fr.	7.00	pro Portion
• Sweet Chili Dip			
• Humus Dip			
• Avocado Dip			
Gegrillte Zucchetti-Scheibe	Fr.	4.00	pro Stück
• mit Tofu-Tatar			
• mit Aubergine-Tatar			
Im Gläsli			
• Randen-Apfelsalat mit gerösteten Nüssen	Fr.	3.50	pro Gläsli
• Avocado-Mango-Salat	Fr.	4.50	pro Gläsli

Warm

Falafel aus	Fr.	4.00	pro Portion
• Kichererbsen mit Sauerrahm und Shiso Kresse			
• Spinat mit Sauerrahm und Pinienkernen			
Mediterraner Couscous mit Grillgemüse	Fr.	4.00	pro Portion
Linsen Dal	Fr.	5.00	pro Portion
Sojageschnetzeltes auf Rösti	Fr.	5.00	pro Portion

Suppen (Espressotasse)

Kräuter-Rüeblicrèmesuppe	Fr.	4.50	pro Tasse
Radieschensuppe	Fr.	4.50	pro Tasse

Dessert

Fruchtsalat	Fr.	3.50	pro Stück
Panna cotta mit Fruchtsauce	Fr.	4.50	pro Stück
Schokoladenmousse	Fr.	4.50	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 ein Mindestumsatz von Fr. 3'000.00 zu erreichen.

Sollte der Mindestumsatz von Fr. 3'000.00 nicht erreicht werden, verrechnen wir zusätzliche Personalkosten ab 16.00 Uhr 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, März 2024