



## Apéro und Menü-Vorschläge 2018

**ab 10 Personen**



# INFORMATIONEN

Wir freuen uns, dass Sie sich für einen Anlass in unserem Hause interessieren. Untenstehend finden Sie einige Informationen, welche Ihnen bei der Planung helfen. Sollten nicht all Ihre Fragen beantwortet werden, sind wir natürlich gerne wie folgt für Sie erreichbar:

@: [gastro@restaurant-luegeten.ch](mailto:gastro@restaurant-luegeten.ch)

☎: +41 55 420 45 44

## MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüvorschläge bieten wir ab 10 Personen als **einheitliches Menü** für die Gruppe an. Sie können das Menü Ihren Wünschen entsprechend aus den einzelnen Bestandteilen zusammenstellen, oder finden auf den hinteren Seiten einige zusammengestellte Menüs.

Zu jedem Hauptgang sind zwei Beilagen inbegriffen (Gemüse oder Stärkebeilage). Zusätzliche Beilagen werden mit CHF 4.50 pro Person verrechnet. Natürlich nehmen wir auch auf Vegetarier und Allergiker Rücksicht, bitte informieren Sie uns frühzeitig.

## ANGEBOT/PERSONENZAHL

Wir bitten Sie, das gewählte Menü 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Teilen Sie uns 10 Tage vor Anlass den aktuellen Reservationsstand mit und am Vortag bis 12.00 Uhr die definitive Personenzahl, Differenzen werden nach Ablauf der Frist verrechnet.

## BLUMEN/DEKORATION

Gerne dürfen Sie Blumen und Dekoration mitbringen. Wenn Sie möchten, bestellen wir diese auch gemäss Ihrem Wunsch und Budget.

## HIMMELSLATERNEN / FEUERWERK

Himmelslaternen sind in der Gemeinde Freienbach generell verboten.

Das Ablassen von Feuerwerk ist verboten.

## HOCHZEITS-/GEBURTSTAGSTORTEN

Torten können Sie über uns bestellen oder vom Konditor Ihres Vertrauens liefern lassen. Für den Kuchen-Service verrechnen wir CHF 3.50 pro Person.

## VERLÄNGERUNG

Eine Verlängerung des Anlasses ist bis 04.00 Uhr möglich, bitte informieren Sie uns frühzeitig, wenn Sie dies wünschen. Dafür wird ab 24.00 Uhr pro angefangene Stunde CHF 200.00 in Rechnung gestellt, ab 02.00 bis 04.00 Uhr CHF 300.00 pro angefangene Stunde, Mitarbeiter sind dabei inkludiert.

## ZAPFENGELD

Sollten Sie auf unserer Weinkarte nicht fündig werden, verrechnen wir CHF 35.00 Zapfengeld pro geöffnete 75 cl Flasche.

## ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Unsere Annullationsbedingungen können Sie den allgemeinen Geschäftsbedingungen entnehmen.

## VERSICHERUNG

Das Restaurant LUEGETEN, Risewi Gastro AG, lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

## INDEX

|                          |    |
|--------------------------|----|
| <u>APERITIF HÄPPCHEN</u> | 4  |
| <u>SALATVARIATIONEN</u>  | 6  |
| <u>KALTE VORSPEISEN</u>  | 7  |
| <u>SUPPEN</u>            | 8  |
| <u>WARME VORSPEISEN</u>  | 9  |
| <u>VEGETARISCH</u>       | 9  |
| <u>FISCH</u>             | 9  |
| <u>FLEISCH</u>           | 10 |
| <u>BEILAGEN ZUR WAHL</u> | 11 |
| <u>KÄSE</u>              | 12 |
| <u>DESSERT</u>           | 12 |
| <u>MENÜ-VORSCHLÄGE</u>   | 13 |
| <u>BUFFET-VORSCHLÄGE</u> | 14 |

## APERITIF HÄPPCHEN

ANTIPASTI VARIATION Portion / 5 Stück 8.50

- Peppadew mit Frischkäse
- Schafskäse-Bällchen mit Paprikafüllung
- Teufelshörnli
- Involtni Caprese
- Artischockenböden

CANAPÉE belegt mit Stück 4.50

- Graved Lachs
- Rindstatar (CH)

BAGELS gefüllt mit Stück 4.80

- Graved Lachs
- Parmaschinken (IT)
- Bergkäse
- Grillgemüse

KAMAKURA SUSHI Stück 3.50

- Assortiert mit Fisch und Gemüse,  
dazu Sojasauce und Wasabi

BRUSCHETTA mit Stück 3.00

- Tomaten und Basilikum
- Rahmpilz-Duxelle
- Peperoni-Parmesan Ragout
- Oliventapenade

CONES gefüllt mit Stück 3.50

- Avocadomousse
- Thunfischmousse
- Rindstatar rassig gewürzt (CH)

SALZIG

- Pommes Chips gratis
- Erdnüssli gesalzen gratis
- Grüne und schwarze Oliven Portion / 50 gr. 2.50
- Parmesanmöckli Portion / 50 gr. 2.50

## VEGETARISCH

- GEMÜSEDIP Portion (100g) 6.50  
Baby-Karotten, Snack-Gurken, Radieschen,  
Stangensellerie und mini Maiskolben  
mit drei Dipsaucen
- CREAM CHEESE JALAPEÑO Stück 3.00  
im Knuspermantel
- MINI FRÜHLINGSROLLE Stück 2.50
- MINI CHÄSCHÜECHLI Stück 3.00
- ITALIENISCHER GEMÜSEFLAN Stück 3.50

## FISCH

- LOLLIPOP SHRIMPS Stück 4.00  
auf Zitronengras
- LACHS-GARNELEN-SPIESS Stück 4.00  
mit Wasabicreme
- THUNFISCHSTREIFEN Stück 4.00  
auf Mangosalat

## FLEISCH

- CHICKEN SWEET PEPPER (TH) Stück 4.50
- RINDFLEISCHSPIESS BBQ (D) Stück 4.00
- LAMMRÖLLCHEN(D) Stück 4.50  
mediterran
- MINI SCHINKENGIPFEL Stück 4.00

## SALATVARIATIONEN

|   |       |
|---|-------|
| <b>BUNTER BLATTSALAT</b>  | 13.50 |
| mit Feigen und gerösteten Pinienkernen,<br>an Aceto-Balsamico-Dressing    |       |
| <b>GEMISCHTER SALAT</b>   | 12.00 |
| an einer Vinaigrette von getrockneten Tomaten,<br>garniert mit Sprossen   |       |
| <b>FRISEESALATSPITZEN</b>   | 12.50 |
| mit Datterini Tomaten an Orangen-Vinaigrette                              |       |
| <b>RUCOLASALAT mit Tomaten</b>  | 14.00 |
| an Aceto-Balsamico-Dressing,<br>mit gehobelten Parmesanspänen             |       |
| <b>NÜSSLISALAT (September - März)</b>                                     |       |
| an French Dressing  |       |
| • mit gehacktem Ei  | 14.00 |
| • mit Speck (CH) und Croûtons   | 17.00 |
| <b>BÜFFEL MOZZARELLA</b>  | 19.00 |
| auf Datterini Tomaten mit Basilikum<br>und <b>olio-nobile.it</b> Olivenöl |       |

## KALTE VORSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| SWISS GOURMET RINDSCARPACCIO (CH)   | 23.50 |
| hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucolasalat,<br>beträufelt mit <a href="https://www.olio-nobile.it">olio-nobile.it</a> Olivenöl,<br>belegt mit Parmesanspänen |       |
| HONIGMELONENFÄCHER  | 21.00 |
| mit Parmaschinken (IT) und Balsamico Reduktion<br>(Mai – September)   |       |
| VITELLO TONNATO (CH)  | 24.00 |
| an Thunfischsauce, garniert mit Kapern,<br>roten Zwiebeln und Schnittlauch  |       |
| KURZ GEBRATENES THUNFISCHFILET  | 25.00 |
| in Streifen, an Mangosalat mit roten Pfefferkörnern,<br>garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing   |       |
| RAUCHFISCHDUETT   | 23.00 |
| VON LACHS UND FORELLE<br>mit Meerrettichschaum, Kapern und Zitrone,<br>garniert mit Salatbouquet  |       |
| MARINIERTE RIESENCREVETTEN  | 23.50 |
| mit Sweet & Sour Marinade, auf Blattsalatspitzen<br>an Himbeer-Wasabi-Vinaigrette   |       |

## SUPPEN

### RINDSCONSOMMÉ

- mit Gemüsewürfeln 8.50
- mit Eierstich 9.50
- mit Flädli 9.50
- mit Sherry 9.50

TOMATENCREME 9.50  
mit Basilikum-Pesto

KÜRBISCREME (September - Februar) 9.50  
mit Kürbisöltropfen und Rahmhäubchen

MINISTRONE 10.50  
mit Rosmarin

SPARGELCREME (Mai - Juni) 9.50  
verfeinert mit Schlagrahm

KAROTTEN-INGWER SUPPE 9.50  
garniert mit Kerbel

MILDE MANGO-CURRY-KOKOSSUPPE 13.00  
mit Pouletbrust-Würfeln (CH)

KALTE GAZPACHO 9.50  
garniert mit kaltgepresstem Olivenöl

KALTE GURKEN-DILL-SUPPE 9.50  
verfeinert mit Joghurt

MELONENKALTSCHALE 9.50  
mit Pernod und Minze

CHAMPIGNON-CREMESUPPE 9.50  
mit Kräutercroûtons



## W A R M E V O R S P E I S E N

|  | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|-----------|
| KARTOFFELGNOCCHI<br>geschwenkt mit Basilikumpesto<br>und gerösteten Pinienkernen     | 16.00     | 24.00     |
| KALBFLEISCH-RAVIOLI (CH)<br>verfeinert mit Salbeibutter                              | 16.00     | 24.00     |
| RUCOLA-RAVIOLI<br>an Tomaten-Coulis  | 16.00     | 24.00     |
| SAUTIERTES EGLIFILET<br>an Nussbutter auf Wildreis,<br>dazu geschmorte Cherrytomaten | 25.50     | 42.00     |
| GEBRATENE WACHTELBRUST<br>SUPREME (FR)<br>an Balsamicojus, auf Parmesan-Risotto      | 28.00     | 45.00     |

## V E G E T A R I S C H

|   |  |       |
|---|--|-------|
| ROTES GEMÜSE-THAI-CURRY<br>mit Sojasprossen im Basmati-Sesam-Reisring   |  | 24.00 |
| ZUCCHETTI- UND AUBERGINEN-PICCATA<br>auf Tomatenspaghetti mit Basilikum |  | 22.00 |
| SPINATWÄHE (Bio)<br>mit Schnittlauch-Crème fraîche                      |  | 20.00 |

## F I S C H

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| DORADE ROYALE FILETS<br>in Butter gebraten                        | 24.00 | 39.00 |
| ZANDERFILET<br>auf der Haut gebraten,<br>an Safransauce           | 25.50 | 42.00 |
| SAUTIERTE RIESENCREVETTEN<br>mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern | 28.00 | 44.00 |
| GEBRATENES FORELLENFILET<br>mit Mandelbutter                      | 23.00 | 36.00 |
| LACHSSTEAK GEBRATEN<br>an Dillrahmsauce                           | 23.00 | 36.00 |

## FLEISCH

|   |       |
|---|-------|
| MAISPOULARDENBRUST (FR)<br>an Pommery-Senf-Sauce  | 32.00 |
| POULETBRUST SALTIMBOCCA (CH)<br>an Rotweinsauce   | 29.00 |
| SCHWEINSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN (CH)<br>an Rosmarinjus   | 36.00 |
| SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL (CH)<br>am Stück gebraten an Balsamico-Sauce   | 42.00 |
| KALBSSCHULTERBRATEN (CH)<br>an Rotweinsauce   | 38.00 |
| KALBSKRONENBRATEN (CH)<br>an Morchelrahmsauce   | 59.00 |
| KALBSSCHNITZEL vom Grill (CH)<br>an Zitronensauce   | 42.00 |
| KALBSNIERSTÜCK IM OLIVENÖL POCHIERT (CH)<br>an Portweinsauce  | 57.00 |
| ROASTBEEF vom Grill (ARG/UY)<br>am Stück rosa gebraten<br>mit Sauce Café de Paris   | 48.00 |
| RINDSFILET „WELLINGTON“ (ARG/UY)<br>Rindsfilet umwickelt mit Rohschinken<br>und in der Blätterteighülle gebacken,<br>serviert mit Sauce Béarnaise | 55.00 |
| LAMMNIERSTÜCK (NZ/AUS)<br>mit Senfkruste und Thymianjus   | 46.00 |
| LAMMKARREE AM STÜCK GEBRATEN (NZ/AUS)<br>an Rosmarinsauce   | 44.00 |
| DEUX FILET AM STÜCK GEBRATEN<br>Rindsfilet mit Sauce Béarnaise (ARG/UY)<br>Kalbsfilet an Morchelrahmsauce (CH)                                    | 64.00 |

ALLE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT  
ZWEI BEILAGEN ZUR WAHL SERVIERT

## BEILAGEN ZUR WAHL

KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELKROKETTEN

POMMES FRITES

BRATKARTOFFELN MIT ROSMARIN

PETERSILIENKARTOFFELN

BASMATIREIS

PILAWREIS

WILDREIS

LINGUINE

TAGLIATELLE

GEMÜSEBOUQUET (saisonal)

SPINATGRATIN

BLUMENKOHL „POLONAISE“

(Butter, Paniermehl, Petersilie und gehacktes Ei)

BOHNENBÜNDELI umwickelt mit Speck

MANDELBROCCOLI

### ZUSÄTZLICHE BEILAGE

- Supplement pro Person 4.50

### Deklaration:

CH = Schweiz  
D = Deutschland  
IT = Italien  
FR = Frankreich  
ARG = Argentinien  
UY = Uruguay  
NZ = Neuseeland  
AUS = Australien  
TH = Thailand

## DESSERT

|  |       |
|--|-------|
| FRUCHTSALAT NATUR (saisonale Früchte)  | 9.00  |
| • mit Schlagrahm   | 10.50 |
| • mit Glacearoma nach Wahl   | 12.50 |
| • mit Kirsch oder Maraschino   | 12.50 |
| CARAMELKÖPFLI  | 9.00  |
| garniert mit Früchten und Schlagrahm   |       |
| PANNA COTTA  | 10.00 |
| an Himbeerfruchtsauce mit Schlagrahm   |       |
| DUO VOM WEISSEN- & DUNKLEN<br>SCHOKOLADENMOUSSE  | 13.00 |
| an Erdbeersalat mit Minze (Mai – August)   |       |
| an marinierten Orangenfilets (September – April)   |       |
| TIRAMISU DI SARONNO  | 12.00 |
| garniert mit Früchten  |       |
| JOGHURT-BEEREN-TERRINE   | 12.00 |
| mit Früchten und Minze dekoriert   |       |
| LAUWARMER APFEL-ZIMT-STRUDEL   | 12.00 |
| mit Vanille Glace und Schlagrahm   |       |
| ANANAS CARPACCIO   | 12.00 |
| mit Honig und Minze mariniert,<br>garniert mit Fiore di latte Glace und Himbeeren  |       |
| „LUEGETEN“ TELLER  | 16.00 |
| Dessertvariation vom Küchenchef zusammengestellt   |       |
| DESSERT BUFFET (AB 20 PERSONEN)  | 18.00 |
| Tiramisu, weisses- und dunkles Schokoladenmousse,<br>Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten,<br>Brownies, Früchteplatte mit saisonalen Früchten,<br>verschiedene Glace- und Sorbetaromen, Schlagrahm |       |
| MITBRINGEN VON KUCHEN / TORTEN   | 3.50  |
| Für mitgebrachte Kuchen / Torten verrechnen wir<br>eine Serviceleistung pro Person.  |       |

## KÄSE

|  |            |       |
|--|------------|-------|
| KÄSEPLATTE (8 Sorten)  | pro Person | 16.50 |
| Auswahl von Schwyzer Hart- und Weichkäse<br>garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen,<br>dazu Früchtebrot, Brotauswahl und Butter |            |       |

## MENU VORSCHLÄGE

### MENU 1

**68.50**

#### BUNTER BLATTSALAT

mit Feigen und gerösteten Pinienkernen  
an Aceto-Balsamico-Dressing

\*\*\*

#### KALBSSCHNITZEL (CH) vom Grill

an Zitronensauce  
serviert mit Tagliatelle und Mandelbroccoli

\*\*\*

#### DUO VOM WEISSEN- & DUNKLEN

#### SCHOKOLADENMOUSSE

an Erdbeersalat mit Minze (Mai – August)  
an marinierten Orangenfilets (September – April)

### MENU 2

**70.00**

#### FRISEESALATSPITZEN

an Orangenvinaigrette und dazu Datterini Tomaten

\*\*\*

#### RINDSCONSOMME

mit Flädli und Schnittlauch

\*\*\*

#### SCHWEINSNIERSTÜCK (CH) AM STÜCK GEBRATEN

mit Pommerysenf-Kruste, an Balsamicojus  
dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

#### TIRAMISU DI SARONNO

garniert mit Früchten

### MENU 3

**91.00**

#### BÜFFEL MOZZARELLA

auf Datterini Tomaten mit Basilikum  
und  Olivenöl

\*\*\*

#### RUCOLA-RAVIOLI

an Tomaten-Coulis

\*\*\*

#### LAMMKARREE (NZ/AUS) AM STÜCK GEBRATEN

an Rosmarinsauce  
serviert mit Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

\*\*\*

#### ANANAS CARPACCIO

mit Honig und Minze mariniert,  
garniert mit Fiore di latte Glace und Himbeeren

## **MENU 4**

**131.00**

### **KURZ GEBRATENES THUNFISCHFILET**

in Streifen, an Mangosalat mit roten Pfefferkörnern,  
garniert mit Salatbouquet an Balsamico Dressing

\*\*\*

### **KAROTTEN-INGWER SUPPE**

garniert mit Kerbel

\*\*\*

### **POCHIERTE EGLIFILETS**

an Safransauce auf Wildreis  
dazu geschmorte Cherrytomaten

\*\*\*

### **KALBSNIERSTÜCK im Olivenöl pochiert (CH)**

an Morchelrahmsauce,  
dazu Linguine und Bohnenbündeli umwickelt mit Speck

\*\*\*

### **„LUEGETEN“ TELLER**

Dessertvariation vom Küchenchef zusammengestellt

## **MENU 5 (Fisch)**

**75.00**

### **RAUCHFISCHDUETT VON LACHS UND FORELLE**

mit Meerrettichschaum, Kapern und Zitrone  
garniert mit Salatbouquet

\*\*\*

### **SCHWEIZER FELCHEN AUF DER HAUT GEBRATEN**

serviert Salzkartoffeln und Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

### **PANNA COTTA**

an Himbeerfruchtsauce mit Schlagrahm

## **MENU 6 (Vegetarisch)**

**61.50**

### **RUCOLASALAT mit Parmesanspäne**

an Balsamico-Dressing

\*\*\*

### **GEMÜSECONSOMMÉ**

mit Tomaten Concasse

\*\*\*

### **SOJASTEAK an roter Thaicurrysauce**

serviert mit buntem Gemüse und Jasminreis

\*\*\*

### **ANANAS CARPACCIO**

garniert mit Früchten, Beeren und Minze

## BUFFET VORSCHLÄGE

### **GRILL-PLAUSCH**

**74.00**

**(ab 30 Personen, erhältlich von Mai - August)**

Melone mit Rohschinken, verschiedene Blattsalate, Rüebl-, Gurken-, Tomaten-Mozzarella-Salat, Randen-, Sellerie-, Mais-, Bohnen-, rote Bohnen-, Kartoffelsalat und Reissalat mit Curry, French- oder Aceto-Balsamico-Dressing zur Wahl  
Garnituren: Zwiebeln, gehackte Eier, Schnittlauch, Essiggemüse und Brotcrouçons

\*\*\*

Spare Ribs (CH), Rindshuft-Plätzli (ARG/UY), Pouletbrust (BR), Kalbsbratwurst (CH), Baked Potatoes mit Sauerrahm, Knoblauchsauce, Kräuterbutter, Ketchup, BBQ Sauce und Senfauswahl

\*\*\*

Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten, Brownies, Früchteplatte mit saisonalen Früchten, verschiedene Glace- und Sorbetaromen, Schlagrahm

### **MEDITERRANES BUFFET**

**89.00**

**(ab 40 Personen)**

Bresaola (IT) mit Grapefruitschnitzen, Rohschinken (IT) mit Honigmelone, Rindscarpaccio (CH), Vitello Tonnato (CH), Meeresfrüchtesalat, Rauchlachs, Antipasti-Gemüse, Tomaten-Mozzarella-Salat, griechischer Salat und verschiedene Blattsalate, mit French- oder Aceto-Balsamico-Dressing zur Wahl

\*\*\*

Kalbsschulterbraten (CH) über Nacht im Ofen gegart, Schweinsnierstück (CH) schonend gegart, Lachs am Stück im Ofen gebacken, Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl, Rosmarinkartoffeln, Pilawreis, Ratatouille, Bratensauce, Zitronenbutter und Tzatziki Sauce

\*\*\*

Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse, Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten, Brownies, Früchteplatte mit saisonalen Früchten, verschiedene Glace- und Sorbetaromen, Schlagrahm

**GRILLBUFFET „SCHWEIZER FLEISCH“ 79.00**  
**(ab 30 Personen, erhältlich von Mai - August)**

Saisonale Blattsalate mit French- und Balsamico-Dressing  
Wurst-Käsesalat mit Ei, Weisskabissalat,  
Bohnensalat mit roten Zwiebeln, Tomatensalat mit Basilikum,  
Gurkensalat mit Sauerrahm, Kartoffelsalat mit Speck,  
Fleischplatte (Schwyzer Rohschinken, Salsiz, Bündnerfleisch),  
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich

\*\*\*

AM STÜCK ÜBER HOLZKOHLE GRILLIERT  
Trutenbrust, Kalbschulter,  
Schweinsnierstück, Rindsentrecôte, Chäsgriller,  
dazu Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Knoblauchsauce  
Kartoffelgratin, Rösti, Saisongemüse

\*\*\*

Tiramisu, weisses und dunkles Schokoladenmousse,  
Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten,  
verschiedene Glace- und Sorbetaromen, Schlagrahm  
Schokoladenbrunnen mit Felchlin Schokolade  
dazu verschiedene Früchte

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN  
ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF)  
UND INKLUSIVE 7.7% MWST.