



Apéro und Menü-Vorschläge 2017

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

☎: +41 55 420 45 44

MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüvorschläge bieten wir für Bankette 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.

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
- Involtini 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

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

KALTE VORSPEISEN

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

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

V E G E T A R I S C H

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

F I S C H

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

FLEISCH

MAISPOULARDENBRUST (FR) an Pommery-Senf-Sauce	32.00
POULETBRUST SALTIMBOCCA (CH) an Rotweinsauce	29.00
SCHWEINSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN (CH) an Rosmarinjus	36.00
SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL (CH) am Stück gebraten an Balsamico-Sauce	42.00
KALBSSCHULTERBRATEN (CH) an Rotweinsauce	38.00
KALBSKRONENBRATEN (CH) an Morchelrahmsauce	59.00
KALBSSCHNITZEL vom Grill (CH) an Zitronensauce	42.00
KALBSNIERSTÜCK IM OLIVENÖL POCHIERT (CH) an Portweinsauce	57.00
ROASTBEEF vom Grill (ARG/UY) am Stück rosa gebraten mit Sauce Café de Paris	48.00
RINDSFILET „WELLINGTON“ (ARG/UY) Rindsfilet umwickelt mit Rohschinken und in der Blätterteighülle gebacken, serviert mit Sauce Béarnaise	55.00
LAMMNIERSTÜCK (NZ/AUS) mit Senfkruste und Thymianjus	46.00
LAMMKARREE AM STÜCK GEBRATEN (NZ/AUS) an Rosmarinsauce	44.00
DEUX FILET AM STÜCK GEBRATEN Rindsfilet mit Sauce Béarnaise (ARG/UY) 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 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, 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, Panna Cotta, gebrannte Creme, Cremeschnitten, Brownies, Früchteplatte mit saisonalen Früchten, verschiedene Glace- und Sorbetaromen, Schlagrahm	
MITBRINGEN VON KUCHEN / TORTEN	3.50
Für mitgebrachte Kuchen / Torten verrechnen wir eine Serviceleistung pro Person.	

KÄSE

KÄSEPLATTE (8 Sorten)	pro Person	16.50
Auswahl von Schwyzer Hart- und Weichkäse garniert mit Birnen, Trauben und Nüssen, 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

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF)

UND INKLUSIVE 8.0% MWST.

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