



Bankettangebot

Apéro

Pauschale Klassik

- Obwalder Alpkäse Würfel 11.50
- Kernser Trockenwurst
- Hausgemachte Knuspernüsse
- Frisches Brot

Pauschale Mediterran

- Crostini mit Rohschinken 15.00
- Crostini mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten
- Couscoussalat mit Minze
- Marinierte Oliven

Apéro Riche (Stehlunch Pauschale)

- Crêpeteigroulade mit Lachs 32.00
- Couscoussalat mit Minze
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Knusprige Frühlingsrollen mit Dippsauce
- Hackfleischbällchen mit Dippsauce
- Kaltes oder warmen Süsschen je nach Saison
- Mascarponecrème mit saisonalem Früchtekompott
- Fruchtsalat

Gerichte von der Bankettkarte servieren wir ab 10 Personen. Für kleinere Gesellschaften können Sie gerne ein Menü aus der à la carte Karte zusammenstellen. Den Apéro Riche servieren wir ab 20 Personen.

Haben Sie Fragen oder spezielle Wünsche? Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.



Oder Sie stellen Ihren Apéro selber zusammen:

- Crostini mit Rohschinken
- Crostini mit Randentatar
- Crostini mit geräuchertem Forellenmouse
- Crostini mit Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten
- Crêpeteigroulade mit Lachs
- Linsensalat mit Gemüse und Balsamico
- Couscoussalat mit Minze
- Kaltes oder warmen Süppchen je nach Saison
- Tomaten-Mozzarella Spiessli
- Obwalder Alpkäse Würfel
- Kernser Trockenwurst

- Lauwarmes Indisches Linsencurry
- Knusprige Frühlingsrollen mit Dippsauce
- Hausgemachte Knuspernüsse
- Marinierte Oliven

Preis pro Person

2 Komponenten	8.00
3 Komponenten	11.50
4 Komponenten	15.00
5 Komponenten	18.50

Unsere Lieferantinnen und Lieferanten aus der Region

Metzgerei Stutzer & Flüeler, Kerns und Stans
Fischerei Sabina Hofer, Meggen
Chretzenalp, Pilatus-Alpkäse
Bäckerei Kreyenbühl, Luzern
Schintbühl-Glace, Familie Zemp, Ebnet
Mundo, Rothenburg
Pistor, Rothenburg



Vorspeisen

Grüner Salat

Verschiedene saisonale Blattsalate mit knusprigen Croutons 7.50

Gemischter Salat

Verschiedene saisonale Blatt- und Gemüsesalate 8.50

Verschiedene grüne Blattsalate

Serviert mit gebratenem Speck und Champignons 13.50

Flädli-Suppe

Bouillon mit hausgemachten Flädli 7.50

Crèmesuppe

Mit saisonalem Gemüse 9.00

Luzerner Saibling

Serviert mit Meerrettichcreme und eingelegtem Gemüse 16.50

Trockenfleisch Carpaccio

Mit Sbrinz, Olivenöl und Salatgarnitur 17.50

Als Vorspeise oder zum Zvieri

Flammkuchen

Mit Sauerrahm, knusprigem Speck und Lauchzwiebeln 19.50
pro Stück

Flammkuchen

Mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Zucchini, Zwiebeln und mediterranen Kräutern 19.50
pro Stück

Gourmet Teller

Mit Rohschinken, Salami, Bergkäse, geräuchertem Lachs, Trockenfrüchten und Nüssen 25.00
Dazu servieren wir knusprige Flammkuchen



Hauptspeisen

Knusprige Maispouardenbrust Serviert mit Rosmarinjus, Weissweinrisotto und mediterranem Gemüse	29.00
Geschmorter Rindsbraten vom runden Mocken Serviert mit Sellerie-Kartoffel-Püree und saisonalem Gemüse	34.00
Glasierter Innerschweizer Kalbsrücken Serviert mit Balsamjus vom Haldihof in Weggis, hausgemachtem Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	42.00
Innerschweizer Schweinsbraten vom Nierstück Gefüllt mit Dörrzweitschgen an grobkörniger Senfrahmsauce, dazu Eierspätzli und saisonales Gemüse	25.00

Regionale Spezialitäten

Häfelichabis Urner Lammvoessen mit Ofenkartoffeln und Rosmarin	32.50
Kalbsgeschnetzeltes Fritschi-Art Serviert mit Apfelstückli, Sultaninen, Kernser Safrannudeln und saisonalem Gemüse	32.50
Obwaldner Äplermagronen Serviert mit gebratenen Zwiebeln und Apfelmus	19.50
Lozärner Chügelipastetli Serviert mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse	23.50

Fisch

Gebratene Felchenfilets Serviert mit Kräuter-Zitronen Sauce, Rotwein-Ribeli und Ofengemüse	32.50
Pochiertes Felchenfilet Zuger Art Serviert mit Pilawreis und saisonalem Gemüse	32.50
Felchen-Knusperli Serviert mit einer hausgemachten Kräuter-Aioli und gebackenen Senf-Kartoffeln	32.50



Vegetarisch

Indisches Kichererbsen-Gemüsecurry Serviert mit Naan-Brot	23.50
Linsen-Gemüseküchlein Serviert mit Pastinaken-Kartoffelpüree und Gemüse garnitur	25.50
Knuspriges Blätterteig-Pastetli Gefüllt mit einem Waldpilzragout, dazu Pilawreis und saisonales Gemüse	23.50
Weissweinsrisotto Mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	25.50

Dessert

Dessertvariation «Annamia»	14.50
Gebackene Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace	11.00
Eiskaffee mit Moccarahmglace, Espresso und Rahm	9.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	7.50
Gebrannte Crème mit Rahm	7.50
Caramelköppli mit Rahm	7.00
Schoggi-, Lebkuchen- oder Früchtemousse mit Rahm und Früchte garnitur	9.00
Fruchtsalat mit Rahm	9.00
Schintbühl-Glace	pro Kugel 3.50 mit Rahm 1.50



Flaschenweine (7,5 dl. sofern nicht anders vermerkt)

Schaumwein

Prosecco Treviso Extra Dry, Il Colle, S. Pietro di Feletto, Veneto, Italien 45.00

Weissweine

Schweiz

Müller-Thurgau

Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch/LU Müller-Thurgau 2021 49.00

Duftig-intensive Aromatik nach Papaya, Mango, Limonen und Wiesenblumen. Am Gaumen frisch, spritzig mit angenehmer Fruchtsüsse und gut integrierter Säure.

Abt Hironymus Sauvignon Blanc, 7 dl.

Weingut Klosterhof, Aesch/LU Sauvignon blanc 2021 55.00

In der Nase mit intensiven Aromen nach Zitrusfrüchten. Am Gaumen erfrischend und ausgewogen, umhüllt von exotischer Passionsfrucht und Litschi-Note.

Cuvée 3 bianco

Tamborini, Tessin

Pinot blanc, Chardonnay, Merlot 2020 42.00

In der Nase fruchtig mit Noten von exotischen Früchten und Ananas. Am Gaumen frisch und ausgewogen.

Italien

Arneis Campodelpelo

Azienda Agricola Cascina Bruni, Piemont Arneis 2020 45.00

Frische und fruchtig mit floralen Noten. Ein Idealer Apéro-Wein.

Spanien

Verdejo Demimo

Bodega Arroyo Izquierdo, Puras Verdejo 2020 39.00

In der Nase Aromen von tropischen Früchten. Am Gaumen eine knackige, unglaublich erfrischende Säure und Aromen von Zitrone und Mango.



Rotweine

Schweiz

Blauburgunder Schloss Heidegg, 7 dl.

Weingut Heidegg, Gelfingen/LU **Blauburgunder** **2020** **49.00**

Eleganter Rotwein mit dezenter Beerenaromatik. Schöner Auftakt, ausgewogener Körper mit feinen Tanninen im Abgang.

Abt Dominikus Cuvée rot, 7 dl.

Weingut Klosterhof, Aesch/LU

Diolinoir, Pinot Noir, Gamaret, Cabernet Dorsa **2020** **55.00**

Die historischen Wurzeln der Weinproduktion auf dem Klosterhof gehen bis ins 16. Jahrhundert zurück. Seit 1905 ist der Hof im Besitz der Familie Huwiler. Ausgezeichnet als einer der besten Rotweine der Zentralschweiz.

Cuvée 1 Merlot

Tamborini, Tessin **Merlot** **2019** **42.00**

Intensives, würziges, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen guter Körper, frische, weiche Tannine.

Italien

Santagostino

Firriato, Paceco, Sizilien **Nero d'Avola, Syrah** **2016** **46.00**

Wunderschöne Aromen von Kirschen und Waldbeeren, verbunden mit Noten von Minze und Gewürzen. Am Gaumen überraschen die zarten und dennoch komplexen Tannine, die dem Wein einen langen und sanften Abgang beschieren.

Clarice Bolgheri rosso

Dario di Varia Eucaliptus, Toskana

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon **2020** **62.00**

Vollmundiger Gaumen mit guter Balance von frischer dunkler Beerenfrucht und Röstaromen. Langes Finale. Fantastischer Wein eines kleinen, nur rund vier Hektaren umfassenden Weingutes. Geheimtipp für jede Weinliebhaberin und jeden Weinliebhaber.



Frankreich

Château Charmail Cru bourgeois

Bordeaux, Haut-Médoc

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot **2016** **67.00**

In der Nase dunkle Kirsche sowie eine feine Cassisnote. Am Gaumen fruchtig mit einer dezenten Tanninstruktur. Das Weingut wird heute von Bernard d'Halluin und seiner Tochter Marie geleitet. Château Charmail ist ein hervorragender Bordeaux mit einem fantastischen Preis-/Genussverhältnis.

Spanien

Bordón Crianza Rioja, 5 dl.

Bodegas Franco, Logroño **Tempranillo, Garnacha** **2016** **29.00**

In der Nase Aromen von reifen Früchten, Röstnoten und Vanille. Am Gaumen geschmackvoll, elegant und ausgewogen. Angenehm langer Abgang.

Finca Azaya

Valdefinjas, Castilla y León **Tempranillo** **2017** **56.00**

Betörende Nase mit Noten von reifen Brombeeren und Kirschen sowie balsamischen Anklängen. Am Gaumen saftig, wuchtig und mit weichen, samtigen Tanninen. Seit bald 30 Jahren wird das Weingut von den Schwestern Yolanda und Carolina Garcia mit viel Erfolg geführt. Die naturnahe Produktion und die geringen Erträge sind sinnbildlich für die sehr hohe Bewertung von 97 Punkten beim Weinmagazin Decanter.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7 % MwSt.