

# Bankettdokumentation 2024



LUEGETEN

kompetent - herzlich



# Ihr Anlass in der Luegeten

## Genuss in der Luegeten

Die vorliegende Auswahl an köstlichen Gerichten berücksichtigt die verschiedensten Ansprüche. Blättern Sie in unserem abwechslungsreichen Angebot und stellen Sie sich Ihr Essen selbst zusammen – ganz nach Ihrem Geschmack. Was dürfen wir Ihnen Gutes tun? Schliesslich ist es Ihr Fest, und zu dessen Gelingen wollen wir von Herzen beitragen. Auf fröhliche Gemeinschaft mit guter Atmosphäre!

Über Ihre Saal- oder Tischreservation freuen wir uns sehr. Für Ihre Menübesprechung, die spätestens ca. 3 Wochen vor dem Fest stattfinden sollte, bitten wir Sie, vorgängig einen Termin mit Jonas Bär (Leitung Gastronomie) oder Claude Burger (Leitung Hotellerie und Infrastruktur) zu vereinbaren.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Per Telefon: Jonas Bär, Leitung Gastronomie, +41 41 757 11 26  
Claude Burger, Leitung Hotellerie und Infrastruktur,  
+41 41 757 11 10

Per E-Mail: Jonas Bär, Leitung Gastronomie, [j.baer@luegeten.ch](mailto:j.baer@luegeten.ch)  
Claude Burger, Leitung Hotellerie und Infrastruktur,  
[c.burger@luegeten.ch](mailto:c.burger@luegeten.ch)

Auf dem Postweg: Luegeten AG  
Luegetenstrasse 10  
6313 Menzingen

Weitere Informationen: [www.luegeten.ch](http://www.luegeten.ch)

## Apéro selbst zusammenstellen

Tartelettes gefüllt (Gemüsetatar, Rindstatar, geräuchertem Fischtatar)	pro drei Stück	CHF 7.00
Mini-Cheeseburger mit Rindfleisch	pro Stück	CHF 4.00
Gemüse-Quiche	pro Stück	CHF 2.50
Käseküchlein	pro Stück	CHF 2.50
Schinkengipfeli klein	pro Stück	CHF 3.00
Speck-Pflaumen	pro Stück	CHF 2.50
Mini-Sandwiches mit:		
Ägeritaler Käse	pro Stück	CHF 2.50
Schinken	pro Stück	CHF 2.50
Menzinger Mostbröckli	pro Stück	CHF 3.50
Thonmousse	pro Stück	CHF 2.50
Lachs (NO)	pro Stück	CHF 3.00
Grillgemüse	pro Stück	CHF 3.00
Crostinis mit:		
Tomaten-Pesto	pro Stück	CHF 2.50
Oliven-Tapenade	pro Stück	CHF 2.00
Rindstatar	pro Stück	CHF 4.50
Tomaten-Mozzarella	pro Stück	CHF 2.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.50
Frischkäse und marinierten Zwetschgen	pro Stück	CHF 2.50
Antipasti Spiess	pro Stück	CHF 3.50
Cherrytomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikum	pro Stück	CHF 3.50
Melone-Landrauchschorlen-Spiess	pro Stück	CHF 4.00
Crevetten-Spiess (50g)	pro Stück	CHF 4.50
Poulet-Spiess-Tandoori (50g)	pro Stück	CHF 4.00
Grissini	fünf Stück	CHF 2.50
Oliven gemischt & mariniert	30 Gramm	CHF 2.00

# Apéro

## *Gubel-Apéro (ab 15 Pers.)*

pro Person CHF 22.00

Fleischplatte (80 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (60 Gramm), Essiggemüse, Tomaten, Ei und Brot

## *Lindenberg-Apéro (ab 15 Pers.)*

pro Person CHF 36.00

Fleischplatte (60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (50 Gramm), Essiggemüse, Tomaten, Ei und Brot. Rauchlachs (20 Gramm) mit Zwiebeln, Kapern und Zitrone, Tartelettes gefüllt mit Gemüse-, Fisch- und Rindstartar (drei Stück), Mini-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse- und Thonmousse - drei Stück), Käseküchlein und Schinkengipfeli (je ein Stück).

## *Luegeten-Apéro (ab 15 Pers.)*

pro Person CHF 44.00

Fleischplatte (60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (50 Gramm), Essiggemüse, Tomaten, Ei und Brot. Rauchlachs (10 Gramm) mit Zwiebeln, Kapern und Zitrone, Tartelettes gefüllt mit Gemüse-, Fisch- und Rindstartar (drei Stück), Mini-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse- und Thonmousse – drei Stück), Käseküchlein und Schinkengipfeli, Tomaten-Mozzarella Spiess und Crevetten Spiess (je ein Stück), Crostinis gemischt (Tomatenpesto, Oliven Tapenade, Frischkäse mit marinierten Zwetschgen - drei Stück), Oliven gemischt.

## *Apérogetränke*

Früchtebowle nach Saison (Alkoholfrei) pro Liter CHF 15.50

Orangen-, Apfel-, oder Multivitaminsaft pro Liter CHF 11.00

Glühwein (weiss oder rot) nach Art des Chefs pro Liter CHF 22.50

Snacks (Nüssli, Chips) beim Apéro-Getränk inklusiv

Weine siehe unter Getränke

# Menüvorschläge

## *Menü 1*

Saisonaler Blattsalat mit Nüssen, Apfelwürfel und Kresse, Hausdressing

\*\*\*

Paniertes Schweins-Cordon-Bleu mit Menzinger Landrauchschinken und rezentem Ägeritaler-Käse, Pommes Frites, saisonales Mischgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Linzertorte

CHF 45.00

## *Menü 2*

Rinds-Carpaccio mit Orangen und Nüssen, Vollkorn-Toast

\*\*\*

Erbsen-Crèmesuppe mit Pfefferminze und Kartoffelstroh

\*\*\*

Schweizer Poularden-Brust mit Kräuter-Frischkäsefüllung, Portweinjus, Safran-Nudeln, gedünsteter Krautstiel mit Gemüsewürfel

\*\*\*

Amaretti-Panna-Cotta auf gebratenen Birnenscheiben  
karamellierte Mandeln, Birnen-Gelee

CHF 65.00

## *Menü 3*

Crème-Brûlée von der Belper Knolle, Stangensellerie-Salat mit Aprikosenwürfel und Chili

\*\*\*

Melonen-Gazpacho mit knuspriger Grissinistange

\*\*\*

Geräucherter Swiss Alpine Lachs auf Medaglioni mit Zitronenfüllung und Noilly-Prat-Rahmsauce

\*\*\*

Geschmorte Rinds-Kopf-Bäggli mit kräftiger Merlot-Sauce  
grobe Ribel-Mais-Polenta, glasiertes Wurzelgemüse

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladen-Muffin, Pfirsichschnitte und Limetten-Sauerrahmglace

CHF 75.00

## Menü selbst zusammenstellen

### *Vorspeisen*

Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten und Sprossen, Hausdressing	CHF 7.00
Gemischter Gemüsesalat, bunte Blattsalatgarnitur, Hausdressing	CHF 9.00
Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeli, Eier und Croûtons	CHF 14.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum, Balsamicodressing und Focaccia	CHF 14.00
Farbiges Randen-Carpaccio mit Orange, Nüssen und Blattsalat	CHF 14.00
Kaltgeräucherte Forelle vom Kundelfingerhof, Zitronen-Sauerrahm, eingelegte Gurken und Brioche	CHF 18.00
Würzig mariniertes Rinds-Tatar, klassische Beilagen und knuspriger Toast	CHF 18.00

### *Suppen*

Grüne Erbsensuppe mit Pfefferminze	CHF 8.00
Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto	CHF 8.00
Rinds-Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli und Schnittlauch	CHF 8.00
Weisswein-Crèmesuppe mit Rohschinken-Muffin	CHF 8.00
Spargel-Crèmesuppe mit knusprigen Brot-Croûtons	CHF 9.00
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Öl	CHF 9.00

### *Fleisch*

Rinds-Gehacktes mit Hörnli, Reibkäse und Apfelmus	CHF 22.00
Älpermagronen mit Speckwürfel, Bergkäse und Knusper-Zwiebeln	CHF 22.00
Gebackener Fleischkäse mit Senf und hausgemachter Kartoffelsalat	CHF 23.00
Schweinsnierstück-Schnitzel an Rahmsauce, Nudeln und grüne Bohnen im Speckmantel	CHF 26.00
Paniertes Poulet-Schenkelsteak, pikante Cocktailsauce, Pommes Frites und mediterranes Ofengemüse	CHF 26.00
Geschmorter Rinds-Schulterfiletbraten, hausgemachter Kartoffelstock und glasierte Rüebli mit Petersilie	CHF 29.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Kartoffelrösti und Broccoli mit gerösteten Mandeln	CHF 31.00

## *Fisch*

Frittierte Lachs-Knusperli mit hausgemachter Tartarsauce, Salzkartoffeln und gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen	CHF 29.00
Gebratenes Felchenfilet aus dem Vierwaldstättersee, Risotto mit Rhabarber und glasierte Frühlingszwiebel	CHF 32.00
Forellenfilet vom Kundelfingerhof an Dillrahmsauce, Pilaw-Reis mit Safran und Blumenkohl mit Brösmeli	CHF 34.00

## *Vegetarisch*

Äplermagronen mit Bergkäse und Knusper-Zwiebeln	CHF 20.00
Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse	CHF 22.00
Seitan-Gemüsecurry, Reismudeln und mariniertes Senfkohl	CHF 26.00

## *Dessert*

Gebrannte Crème mit Frucht-Garnitur und Rahm	CHF 7.00
Gestürztes Caramel-Köpflli mit Früchten und Rahm	CHF 7.00
Exotischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Vanilleglace	CHF 8.00
Zwetschgen-Streuselkuchen mit Zimtglace	CHF 9.00
Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren und Sauerrahmsauce	CHF 9.00
Zuger Käsevariation, Brot, Honig, Nüsse und Früchte	CHF 14.00

## *Menükarte für unsere kleinen Gäste*

Tagessuppe	CHF 3.00
Portion Pommes Frites	CHF 5.00
Teigwaren mit Tomatensauce	CHF 6.50
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes Frites	CHF 7.50
Kinderteller (inkl. Suppe oder Salat)	CHF 8.50
Wähle dir ein Essen aus unserem aktuellen Tagesangebot aus, und stell es dir selbst zusammen	
Coupe Smarties	CHF 4.00
Coupe Chupa-Chups	CHF 5.80

Kontrollierte und zertifizierte Tierhaltung ist für uns selbstverständlich. Deshalb beziehen wir unser Fleisch, Geflügel und Süßwasserfisch regional und ausschliesslich aus der Schweiz. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

# Getränke

## *Mineral- und Süssgetränke*

Rivella rot und blau, 33cl	CHF 4.50
Elmer Citro, 33cl	CHF 4.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33cl	CHF 4.50
Apfelschorle, 33cl	CHF 4.50
Schweppes Tonic Water, 20cl	CHF 3.50
Michel Fruchtsäfte Bodyguard und Pfirsich, 20cl	CHF 4.30
Red Bull Dose, 25cl	CHF 4.00
Eptinger grün und blau, 50cl	CHF 5.00
Eptinger grün und blau, 100cl	CHF 8.50

## *Bier / Suure Most*

Baarer Bier Hopfenmandli, 4,8% Vol. 33cl	CHF 5.00
Baarer Bier alkoholfrei, 33cl	CHF 5.00
Baarer Bügelspez, 5,2% Vol., 50cl	CHF 6.50
Ramseier Suure Most Trüeb, 4% Vol., 49cl	CHF 6.00
Ramseier Suure Most alkoholfrei, 49cl	CHF 6.00
Calanda Radler Zitrone, 4,8% Vol. 33cl	CHF 5.00

## *Aperitif*

Martini Bianco, 15% Vol., 4cl	CHF 5.00
Campari, 23% Vol., 4cl	CHF 5.00
Campari Orange, 23% Vol., 4cl	CHF 7.00

## *Weisswein*

Zürichsee AOC, Pinot Gris (Grauburgunder), 75cl	CHF 51.00
Cuvée Blanche Assemblage, Müller-Thurgau, Blanc de Noir, Muscat, 75cl	CHF 45.00

## *Rotweine*

Merlot Artù, Tessin AOC, Cantina il Cavaliere, 75cl	CHF	54.00
Frais del Val Crianca, Rioja DOC Rioja Alavesa, Tempranillo, 75cl	CHF	47.00
Barbera d'Alba DOC Morra, Piemont, Italien, Barbera, 75cl	CHF	49.00
Zürichsee AOC, Cuvée Noire, Pinot Noir, Cabernet, Garanoir	CHF	51.00

## *Schaumwein*

Prosecco Contarini, Treviso DOC, Italien, 20cl	CHF	12.00
--	-----	-------

## *Kaffee, Tee und Milchgetränke*

Kaffee Crème	CHF	4.20
Espresso	CHF	4.20
Doppelter Espresso	CHF	5.20
Milchkaffee / Schale	CHF	4.50
Cappuccino	CHF	4.50
Latte Macchiato	CHF	5.00
Kafi Schnaps Chrüter, 37,5 Vol., 2cl	CHF	5.50
Kafi Schnaps Zwetschgen, 37,5% Vol., 2cl	CHF	5.50
Kafi Schnaps Träsch, 37,5% Vol., 2cl	CHF	5.50
Coretto Grappa, Fior di Vite, 40% Vol., 2cl	CHF	6.50
Caotina / Ovomaltine warm «dampferhitzt» / kalt	CHF	4.50
Milch warm «dampferhitzt» / kalt	CHF	4.00
Sirocco Tee in der Tasse, verschiedene Sorten	CHF	4.50
Sirocco Tee im Krug, verschiedene Sorten	CHF	5.50

## *Spirituosen*

Zuger Kirsch AOP, Keiser Neunotikon, 42% Vol., 2cl	CHF	7.00
Vieille Prune Etter, 41% Vol., 2cl	CHF	7.00
Williams Keiser Neunotikon, 42% Vol., 2cl	CHF	7.00
Grappa Elisi, Paolo Berta, 43% Vol., 2cl	CHF	8.00
Appenzeller, 29% Vol., 4cl	CHF	6.00

Alkoholabgabe für den Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier und Apfelwein an Personen unter 16 Jahren und Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an Personen unter 18 Jahren.

## Diverse Informationen

### *Der Garten-Apéro*

Bei schönem Wetter servieren wir Ihnen den Apéro gerne im Garten

### *Menü nach Wunsch*

Die einheitlichen Menüs bereiten wir ab 10 Personen für Sie zu. Für Vegetarier servieren wir gerne zusätzlich ein Menü gemäss Absprache.

### *Personenanzahl*

Melden Sie uns die definitive Personenanzahl bis eine Woche vor dem Anlass. Ohne Ihre Mitteilung gilt für die Rechnungsstellung die Personenanzahl gemäss der ursprünglichen Bestätigung

### *Menükarte*

Gerne erstellen wir für Sie auf Wunsch kostenlos Menükarten.

### *Dekoration*

Sollten Sie die Blumendekoration nicht selbst mitbringen wollen, geben wir Ihren Auftrag gerne an das Blumengeschäft in Menzingen weiter. Ansonsten stellen wir Ihnen die Standard-Dekoration der Luegeten kostenlos zur Verfügung.

### *Zeitraum*

Aus Rücksicht auf unsere Bewohnenden darf ein Fest bei uns höchstens bis 23 Uhr dauern.

### *Miete und Bereitstellung*

Der Mindestumsatz für eine Reservation ab 18 Uhr beträgt zwischen CHF 1'500.- (Mehrzwecksaal) bis 3'500.- (ganzes Restaurant inkl. Mehrzwecksaal). Wird der Mindestumsatz mit Speisen und Getränken nicht erreicht, verrechnen wir die Differenz als Deckungsbeitrag für Miet- und Bereitstellungskosten.

### *Kinder willkommen*

Kinder haben die Möglichkeit aus der Kinderkarte zu wählen. Wenn sie sich am zusammengestellten Menü beteiligen, verrechnen wir bis 12 Jahre 50% des Preises.

### *Zapfen- und Tortengeld*

Für Ihre mitgebrachte Torte verrechnen wir CHF 1.50 pro Gast. Für mitgebrachte Weine oder Schaumweine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75cl Flasche und für mitgebrachte Spirituosen CHF 30.00 pro 70cl Flasche.

### *Preise*

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

### *Reservation und Annullation*

Durch Ihre mündliche oder schriftliche definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bedarf es einer schriftlichen Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet:

- Bis 30 Tage vor dem Anlass keine Kosten
- 29 bis 14 Tage vor Anlass 25% des Arrangements
- 13 bis 7 Tage vor dem Anlass 50% des Arrangements
- 6 bis 2 Tage vor dem Anlass 75% des Arrangements
- 24h vor dem Anlass 100% des Arrangements

Als Arrangement versteht ich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird für dieses mit CHF 30 pro Gast verrechnet.

### *Haftung*

Für Beschädigungen oder Verluste haftet der Veranstalter.

**Das Luegeten-Team wünscht Ihnen ein unvergessliches Fest!**



Restaurant



Bankett



Deko



Restaurant