

Bankettdokumentation 2025



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 Baer (Leitung Gastronomie) oder Claude Burger (Leitung Hotellerie und Infrastruktur) zu vereinbaren.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

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

Per E-Mail: Jonas Baer, Leitung Gastronomie, j.baer@luegeten.ch
Claude Burger, Leitung Hotellerie und Infrastruktur,
c.burger@luegeten.ch

Auf dem Postweg: Luegeten AG
Luegetenstrasse 10
6313 Menzingen

Weitere Informationen: www.luegeten.ch

Apéro selbst zusammenstellen

Tartelettes gefüllt (Gemüsetatar, Rindstatar, geräuchertem Fischtatar)	pro drei Stück	CHF 8.00
Gemüse-Quiche	pro Stück	CHF 3.00
Käseküchlein	pro Stück	CHF 3.00
Schinkengipfeli klein	pro Stück	CHF 3.50
Speck-Pflaumen	pro Stück	CHF 3.00
Mini-Sandwiches mit:		
Bergkäse und Birnen	pro Stück	CHF 3.00
Schinken und Essiggurke	pro Stück	CHF 3.00
Rohschinken	pro Stück	CHF 3.50
Lachs (NO) und Meerrettich-Mayonnaise	pro Stück	CHF 3.50
Grillgemüse	pro Stück	CHF 3.00
Crostinis mit:		
Dörr-Tomaten-Pesto	pro Stück	CHF 3.00
Oliven-Tapenade	pro Stück	CHF 3.00
Rindstatar	pro Stück	CHF 4.00
Tomaten-Mozzarella	pro Stück	CHF 3.00
Rauchlachs (NO) mit Dill	pro Stück	CHF 3.50
Frischkäse und marinierten Zwetschgen	pro Stück	CHF 3.00
Antipasti Spiess	pro Stück	CHF 3.50
Cherrytomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikum	pro Stück	CHF 3.50
Melone-Rohschinken-Spiess	pro Stück	CHF 4.00
Crevetten-Spiess (VN, 50g)	pro Stück	CHF 4.50
Poulet-Spiess-Tandoori (50g)	pro Stück	CHF 4.00
Grissini	fünf Stück	CHF 2.50
Oliven gemischt & mariniert	50 Gramm	CHF 4.00

Apéro

Gubel-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 23.00

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

Lindenberg-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 38.00

Fleischplatte (60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (50 Gramm), Essiggemüse, Tomaten, Ei und Baguette. Rauchlachs (NO, 20 Gramm) mit Zwiebeln, Kapern und Zitrone, Tartelettes gefüllt mit Gemüse-, Fisch (NO)- und Rindstartar (drei Stück), Mini-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse- und Grillgemüse - drei Stück), Käseküchlein und Schinkengipfeli (je ein Stück).

Luegeten-Apéro (ab 15 Pers.)

pro Person CHF 46.00

Fleischplatte (60 Gramm), Schweizer Käsespezialitäten (50 Gramm), Essiggemüse, Tomaten, Ei und Baguette. Rauchlachs (NO, 10 Gramm) mit Zwiebeln, Kapern und Zitrone, Tartelettes gefüllt mit Gemüse-, Fisch (NO)- und Rindstartar (drei Stück), Mini-Sandwiches gemischt (Schinken, Käse- und Grillgemüse – drei Stück), Käseküchlein und Schinkengipfeli, Tomaten-Mozzarella Spiess und Crevetten-Spiess (VN) (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 9.00

Glühwein (weiss oder rot) nach Art des Hauses 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 Rohschinken und rezentem Bergkäse
Pommes Frites, saisonales Mischgemüse

Hausgemachte Linzertorte

CHF 48.00

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 eingelegten Birnenscheiben
karamellierte Mandeln, Birnen-Gelee

CHF 68.00

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, pochierte Pfirsichschnitze und Limetten-Sauerrahmglace

CHF 78.00

Specials

Fondue / Raclette

Cremiges Käsefondue « Hausmischung » im Caquelon (300g) CHF 30.00
Brotwürfel und Gschwellti
Verschiedenes Essiggemüse

Innerschweizer Raclette (300g) CHF 30.00
Gschwellti
Verschiedenes Essiggemüse

Grill

Grilladen und Beilagen CHF 48.00

Marinierte Schweins-Spareribs, Poulet-Unterschenkel, Lamm-Kotelett
Krevetten-Spiess (VN), Kalbsbratwurst, Cervelat (300g pro Person)
Gemüse-Spiess, Gefüllte Champignons mit Frischkäse, Maiskolben
Folienkartoffel mit Sauerrahm
Hausgemachte Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Ketchup und Senf

Salatbuffet

Rüebli, Sellerie mit Apfelwürfel, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum,
Randen mit Himbeerdressing, Champignons Anti-Pasti,
Kartoffelsalat
Gehackte Eier, Kräuter und geröstete Nüsse
Brotkorb

Menü selbst zusammenstellen

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten und Sprossen, Hausdressing	CHF 9.00
Gemischter Gemüsesalat, bunte Blattsalatgarnitur, Hausdressing	CHF 10.50
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 9.00
Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto	CHF 9.00
Rinds-Bouillon mit hausgemachten Flädli und Schnittlauch	CHF 9.00
Weisswein-Crèmesuppe mit Rohschinken-Muffin	CHF 10.00
Spargel-Crèmesuppe mit knusprigen Brot-Croûtons	CHF 10.00
Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Öl	CHF 10.00

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 24.00
Schweinsnierstück-Schnitzel an Rahmsauce, Nudeln und grüne Bohnen im Speckmantel	CHF 28.00
Paniertes Poulet-Schenkelsteak, pikante Cocktailsauce, Pommes Frites und mediterranes Ofengemüse	CHF 28.00
Geschmorter Rinds-Schulterfiletbraten, hausgemachter Kartoffelstock und Broccoli mit gerösteten Mandeln	CHF 31.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Kartoffelrösti und glasierte Rüebli mit Petersilie	CHF 33.00

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 34.00
Forellenfilet vom Sattel 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
Tofu-Gemüsecurry, Reismudeln und mariniertes Senfkohl	CHF 26.00
Saisonaes Risotto (Spargel, Tomaten, Steinpilz, Kürbis)	CHF 20.00

Dessert

Gebrannte Crème mit Frucht-Garnitur und Rahm	CHF 9.00
Gestürztes Caramel-Köpflli mit Früchten und Rahm	CHF 9.00
Exotischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Vanilleglace	CHF 10.00
Zwetschgen-Streuselkuchen mit Zimtglace	CHF 10.00
Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Beeren und Sauerrahmsauce	CHF 12.00
Zuger Käsevariation, Brot, Honig, Nüsse und Früchte	CHF 15.00

Menükarte für unsere kleinen Gäste

Tagessuppe	CHF 3.50
Portion Pommes Frites	CHF 6.00
Teigwaren mit Tomatensauce	CHF 7.50
Chicken Nuggets (CH) mit Pommes Frites	CHF 8.50
Kinderteller (inkl. Suppe oder Salat)	CHF 9.50

Wähle dir ein Essen aus unserem aktuellen Tagesangebot aus, und stell es dir selbst zusammen

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
Pepita Citro, 33cl	CHF 4.50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 33cl	CHF 4.50
Apfelschorle, 33cl	CHF 4.50
Phil's Bio Früchtetee mit Kräutern, 33cl	CHF 4.50
Schweppes Tonic Water, 20cl	CHF 4.00
Michel Fruchtsäfte Bodyguard, 20cl	CHF 4.50
Red Bull Dose, 25cl	CHF 4.00
El Tony – Mate, 33cl	CHF 4.50
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
Möhl Suure Most Trüeb, 4% Vol., 50cl	CHF 6.00
Möhl Suure Most alkoholfrei, 50cl	CHF 6.00

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
Weisser Schwyzer, Riesling-Sylvaner, Pinot Noir, Chardonnay, 50cl	CHF 28.00
Quintum Federweisser, Pinot Noir, 50cl	CHF 28.00
St. Saphorin, Chasselas, 50cl	CHF 28.00

Roséweine

Zürichsee AOC, Rosé im Tonkrug, Cabernet Soyhières, Pinot Noir, 50cl CHF 32.00

Rotweine

Zürichsee AOC, Cuvée Noire, Pinot Noir, Cabernet, Garanoir, 75cl CHF 51.00
Frias del Val Crianca, Rioja DOC Rioja Alavesa, Tempranillo, 75cl CHF 47.00
Barbera d'Alba DOC Morra, Piemont, Italien, Barbera, 75cl CHF 49.00
Roter Schwyzer, Pinot Noir, Cabernet, Garanoir, 50cl CHF 28.00
Ripasso della Valpolicella DOC Cami, 50cl CHF 28.00

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

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!



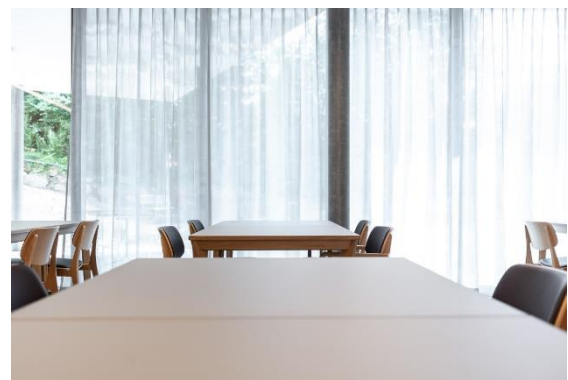
Restaurant



Bankett



Deko



Restaurant