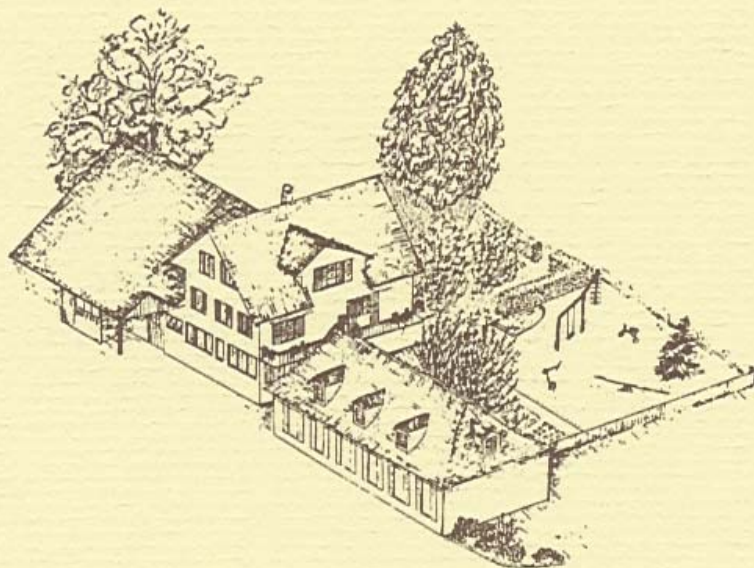


# Menüvorschläge

[www.schachen-pinte.ch](http://www.schachen-pinte.ch)



Restaurant

**Schachen-Pinte**

6154 Hofstatt 041-978 11 31

## Suppen

Hausgemachte gebundene Suppen nach Saison Klare Kraftbrühen mit Flädli, Suppenperlen, Gemüwestreifen oder Sherry	5.00
--	------

## Salate

Gemischter Saisonsalat	7.50
Blattsalat	6.50
Nüsslisalat Mimosa Saison bedingt	8.50
Blattsalate mit warmen Speckstreifen	9.50

## Kalte Vorspeisen

Hors-d'oeuvre Teller	14.50
Tatar nach Chef's Art mit Calvados Toast und Butter	16.50
Melone mit Rohschinken	11.00
Saisonsalat mit warmer Geflügelleber	12.50
Terrine garniert mit frischen Salaten	12.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Merrettichschaum	12.50
Geräucherter Lachs auf Salatbett	16.50
Crevetten-Cocktail	14.50
Tomaten-Mozarella mit feinem Olivenöl-Dressing	9.50
Exotischer Früchtecocktail mit Sekt	10.50
Kaltes Vorspeise-Buffer ab 20 Pers. nur im Saal	Pers. 20.00
Salatbuffer (ca. 8 Sorten) ab 20 Pers. nur im Saal	Pers. 12.00

## Warme Vorspeisen

Apéro-Pizzette	Stück	2.00
Mini-Chüechli	Stück	2.00
Fischknusperli im Bierteig Tartarsauce	Stück	2.50
Forellenfilet an Weissweinsauce Trockenreis		18.50
Pilzpastetli		16.50
Frühlingsrolle mini (Gemüse)	Stück	2.00
Spagetti al rabiata		12.00
Je nach Saison: Grüne und weisse Spargeln Bachforelle Wildpastetli (Rehgeschnetzelttes aus hiesiger Jagd)		

### Vom Poulet

Menü 1	Pouletbrüstchen an Whiskysauce Trockenreis Gemüse garnitur	31.50
Menü 2	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce (Handgeschnetzeltes) Reis und Früchte garnitur	31.50

### Vom Schwein

Menü 3	Schweinscarréebraten glaciert Butternüdeli und Krokette Gemüse garnitur	35.50
Menü 4	Schweinsrücken glaciert Butternüdeli und Krokette Gemüse garnitur	35.50
Menü 5	Schwedenbraten Kartoffelgratin Gemüse garnitur	35.50
Menü 6	Cordon-bleu Butternüdeli und Pommes-frites Gemüse garnitur	36.50
Menü 7	Kotelette *Jäger Art* Butternüdeli und Pommes-frites Gemüse garnitur	33.50
Menü 8	Rahmschnitzel vom Schwein mit Champignons Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	33.50
Menü 9	Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	37.50
Menü 10	Schweinssteak an Morchelsauce Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	42.50

Menü 11	Schweinsfilet-Médailles Pilzrahmsauce und Sauce Béarnaise Butternüdeli und Krokette Gemüse garnitur	40.50
Menü 12	Schweinsfilet im Teig *Chef Art* Williamskartoffeln Gemüse garnitur	40.50
Menü 13	Bernerplatte Kraftbrühe 7 verschiedene Fleischsorten Sauerkraut und Bohnen Salzkartoffeln	44.50
<b><u>Vom Lamm</u></b>		
Menü 14	Lammrückenfilet provençal Kartoffelgratin Gemüse garnitur	38.50
Menü 15	Lammkoteletten an Kräutersauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur	36.50
<b><u>Vom Kalb</u></b>		
Menü 16	Kalbsbraten glaciert Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	43.50
Menü 17	Kalbssteak an Morchelsauce Butternüdeli und Krokette Gemüse garnitur	51.50
Menü 18	Kalbshaxe Tessiner Art Kartoffelgratin Gemüse garnitur	40.50
Menü 19	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butternüdeli Gemüse garnitur	40.50

## Vom Rind

Menü 20	Gespickter Braten Kartoffelstock Gemüse garnitur	39.50
Menü 21	Schmorbraten *Grossmutter Art* Kartoffelgratin Gemüse garnitur	39.50
Menü 22	Roastbeef englisch gebraten Rotweinsauce und Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse garnitur	46.50
Menü 23	Rindsfilet vom Grill Sauce Stroganoff und Sauce Béarnaise Trockenreis und Williamskartoffeln	59.50
Menü 24	Filetgulasch Stroganoff Butterreis Gemüse garnitur	50.50

## Vom Fohlen

Menü 25	Fohlenfilet vom Grill Pfeffersauce und Kräuterbutter Kartoffelgratin	44.50
Menü 26	Geschnetzeltes an Rotweinsauce Butternüdeli Gemüse garnitur	40.50

## Verschiedenes Fleisch

Menü 27	Les trois Filets	3 Teller		78.00
	Les deux Filets	2 Teller	ohne Kalbsfilet	60.00
	Kalbsfilet	Rahmsauce	Reis	
	Schweinsfilet	Tomatenconcassée	Butternüdeli	
	Rindsfilet	Pfeffersauce	Williamskartoffeln	
	Gemüse garnitur			

## **Fondues**

Menü 28	Fondue chinoise Fleisch Fondue mit verschiedenen Saucen und Zutaten Salate, Reis, Frites, Kroketten, Gemüse	ab 6 Personen	42.50
Menü 29	Käsefondue Hausmischung mit Trockenfleisch und einem Gläschen Kirsch	ab 4 Personen	29.50
Menü 30	Käsefondue Freiburger Art mit grossem Vacherin-Anteil serviert mit Trockenfleisch und Raclettekartoffeln	ab 4 Personen	29.50
Menü 31	Gorgonzolafondue mit Tortellini, Auberginen und Zucchetti	ab 6 Personen	34.50

## **Buffets**

nur im Saal serviert

Menü 32	Bauernbuffet mit kalten und warmen Köstlichkeiten und Dessertbuffet	ab 20 Personen	55.00
Menü 33	Salatbuffet mit heissem Beinschinken im Brotteig	ab 15 Personen	32.50

Zur Erfrischung zwischen den Gängen servieren wir Ihnen gerne ein Sorbet.  
Preis pro Person ca. Fr. 5.00-7.50

Gerne berechnen wir Ihnen weitere Buffets (Fisch, Wild, Pasta etc.)

Das meiste von uns verarbeitete Fleisch ist aus der hiesigen Gegend. Das Fohlenfleisch wird bei Knappheit aus den USA importiert, das Lammfleisch stammt aus Neuseeland. Das ausländische Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Haben Sie Zeit und Lust sich verwöhnen zu lassen? Unsere Gourmet-Menüs sind in diesem Falle die richtige Wahl. Diese Menüs werden nach Saison und natürlich Ihren Wünschen zusammengestellt, sie beinhalten 5–6 Gänge, Dessert inbegriffen. Wir freuen uns Sie beraten zu dürfen!

Beachten Sie auch die nachfolgenden Vorschläge: **Gourmet-Menüs**

Nr. 34

Klare Suppe nach Wahl

\*\*\*

Bunter Blattsalat

\*\*\*

Pilzpastetli

\*\*\*

Sorbet nach Wahl

\*\*\*

Rindsfilet an Rotweinsauce

Butternudeln

Gemüsegarntur

\*\*\*

Dessert Surprise

\*\*\*\*\*

Fr. 84.50

Nr. 35

Geräucherter Lachs auf Salatbett

\*\*\*

Spagetti al rabiata

\*\*\*

Sorbet nach Wahl

\*\*\*

Lammrückenfilet provençal

Kartoffelgratin

Gemüsegarntur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

\*\*\*\*\*

Fr. 69.50

Nr. 37

Hors-d'oeuvre Teller

\*\*\*

Forellenfilet \*Chant des Resses\*

Butterreis und Blattspinat

\*\*\*

Sorbet nach Wahl

\*\*\*

Schweinsfilet im Teig

Williamskartoffeln

Gemüsegarntur

\*\*\*

Caramelköppli

\*\*\*\*\*

Fr. 68.50

## Dessert-Vorschläge

Gemischtes Eis mit Schlagrahm		6.00
Eistorten diverse	ab 8 Personen	7.50
Vacherintorte mit Früchten garniert	ab 8 Personen	8.50
Meringue glacée mit Rahm		9.00
Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm		6.50
Gebrannte Creme *Grosis Art*		6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Maraschino oder Kirsch		10.50
Frische Ananas mit Kirsch		8.50
Erdbeer/Vanille-Eis auf Beeren-Mischung		9.00
Verschiedene Torten und Kuchen	ca.	5.50
Dessert-Käse mit Früchten	ca.	11.50
Dessert-Buffer nach Ihren Wünschen	ab	18.00

Verlangen Sie auch unsere Saison Dessertkarte!

April 2011

(Die Preise können je nach Warenangebot angepasst werden)

Restaurant Schachen-Pinte  
6154 Hofstatt  
Tel.: 041 978 11 31  
Fax: 041 978 00 31  
[www.schachen-pinte.ch](http://www.schachen-pinte.ch)

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Herzlichen Dank, dass Sie für Ihren bevorstehenden Anlass unser Haus in die engere Wahl miteinbeziehen.

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Vorschläge. Gerichte wie Braten eignen sich ab ca. 10 Personen. Für unsere kleinen Gäste haben wir selbstverständlich spezielle Angebote, essen sie aber vom Menü, verrechnen wir spezielle Preise.

Selbstverständlich sind wir gerne bereit auf besondere Wünsche und eigene Vorschläge einzugehen. Falls Sie Ihr Menü selbst zusammenstellen wollen, beraten wir Sie gerne dabei.

Wir freuen uns Ihr Fest durchführen zu dürfen und stehen Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen aus dem Luthertal  
Hans Schärli und Beatrice Knifati

April 2011

### **Raumangebote**

Säali für bis zu 24 Personen

Saal für bis ca 70 Personen

### **Weine**

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der zu den Gerichten idealen Weine aus unserer Weinkarte.

### **Tischdekoration**

Ein diskretes Blumenbouquet und passende Kerzen stellen wir gratis zur Verfügung. Aufwendigere Blumendekoration bestellen wir für Sie gerne nach Ihren Wünschen. Die Tischwäsche ist weiss und aus Stoff.

### **Hellraumprojektor**

Im Saal steht Ihnen ein Hellraumprojektor und ein Beamer gratis zur Verfügung. Fotokopien erledigen wir für Fr. --.20 schwarzweiss  
Fr. --.50 farbig

### **Verlängerung**

Im Kanton Luzern ist die normale Polizeistunde um 00.30 Uhr.

Kosten für Verlängerung: 1. Stunde bis 1.30 Uhr Fr. 70.--  
Jede weitere Stunde Fr. 100.--

### **Bestellung**

Bitte bestellen Sie Ihr Menü möglichst frühzeitig, so können wir die Waren in bester Qualität einkaufen. Zur Besprechung Ihres Anlasses steht Ihnen Beatrice Knifati gerne zur Verfügung, für telefonische Voranmeldung:  
Tel. 041 978 11 31

### **Bezahlung**

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer. Ab Fr. 500.-- akzeptieren wir nur Postcard oder persönliche EC-Karte. Ihre Rechnung können Sie gerne mit Einzahlungsschein bezahlen.