

Menüvorschläge



Suppen

Hausgemachte gebundene Suppen nach Saison Klare Kraftbrühen mit Flädli, Suppenperlen, Eierstich, 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	12.00
Geflügelterrinen garniert mit 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	9.50
Kaltes Vorspeise-Buffer	nur im Saal ab 20.00
Salatbuffer (ca. 8 Sorten)	nur im Saal ab 14.00

Warme Vorspeisen

Apéro-Pizzette	Stück	1.50
Mini-Chüechli	Stück	1.50
Zanderknusperli im Bierteig Tartarsauce		10.00
Forellenfilet an Weissweinsauce Trockenreis		16.50
Pilzpastetli		15.50
Frühlingsrolle (Gemüse)		9.50
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	29.50
Menü 2	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce (Handgeschnetzeltes) Reis und Fruchte garnitur	29.50

Vom Schwein

Menü 3	Schweinscarréebraten glaciert Butternüdeli und Rösti-Kroketten Gemüse garnitur	34.50
Menü 4	Schweinsrücken glaciert Butternüdeli und Rösti-Kroketten Gemüse garnitur	34.50
Menü 5	Schwedenbraten Kartoffelgratin Gemüse garnitur	36.50
Menü 6	Cordon-bleu Butternüdeli und Pommes-frites Gemüse garnitur	34.50
Menü 7	Kotelette *Jäger Art* Butternüdeli und Pommes-frites Gemüse garnitur	32.50
Menü 8	Rahmschnitzel vom Schwein mit Champignons Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	32.50
Menü 9	Schweinssteak mit Pilzrahmsauce Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	36.50
Menü 10	Schweinssteak an Morchelsauce Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	41.50

Menü 11	Schweinsfilet-Médailles Pilzrahmsauce und Sauce Béarnaise Butternüdeli und Rösti-Kroketten Gemüse garnitur	39.50
---------	---	-------

Menü 12	Schweinsfilet im Teig *Chef Art* Williamskartoffeln Gemüse garnitur	39.50
---------	---	-------

Menü 13	Bernerplatte Kraftbrühe 7 verschiedene Fleischsorten Sauerkraut und Bohnen Salzkartoffeln	43.50
---------	---	-------

Vom Lamm

Menü 14	Lammrückenfilet provençal Kartoffelgratin Gemüse garnitur	36.50
---------	---	-------

Menü 15	Lammkoteletten an Kräutersauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur	34.50
---------	--	-------

Vom Kalb

Menü 16	Kalbsbraten glaciert Butternüdeli und Williamskartoffeln Gemüse garnitur	41.50
---------	--	-------

Menü 17	Kalbssteak an Morchelsauce Butternüdeli und Rösti-Kroketten Gemüse garnitur	49.50
---------	---	-------

Menü 18	Kalbshaxe Tessiner Art Kartoffelgratin Gemüse garnitur	39.50
---------	--	-------

Menü 19	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butternüdeli Gemüse garnitur	39.50
---------	--	-------

Vom Rind

Menü 20	Gespickter Braten Kartoffelstock Gemüse garnitur	37.50
Menü 21	Schmorbraten *Grossmutter Art* Kartoffelgratin Gemüse garnitur	37.50
Menü 22	Roastbeef englisch gebraten Rotweinsauce und Sauce Béarnaise Kartoffelgratin Gemüse garnitur	45.50
Menü 23	Rindsfilet vom Grill Sauce Stroganoff und Sauce Béarnaise Trockenreis und Williamskartoffeln	55.50
Menü 24	Filetgulasch Stroganoff Butterreis Gemüse garnitur	49.50

Vom Fohlen

Menü 25	Fohlenfilet vom Grill Pfeffersauce und Kräuterbutter Kartoffelgratin	43.50
Menü 26	Geschnetzeltes an Rotweinsauce Butternüdeli Gemüse garnitur	39.50

Verschiedenes Fleisch

Menü 27	Les trois Filets	3 Teller		78.00
	Les deux Filets	2 Teller	ohne Kalbsfilet	59.00
	Kalbsfilet	Rahmsauce	Reis	
	Schweinsfilet	Tomatenconcassée	Butternüdeli	
	Rindsfilet	Pfeffersauce	Williamskartoffeln	
	Gemüse garnitur			

Fondues

Menü 28	Fondue chinoise Fleisch Fondue mit verschiedenen Saucen und Zutaten Saison Salate, Reis und Pommes-frites	ab 6 Personen	39.50
Menü 29	Käsefondue Hausmischung mit Trockenfleisch und einem Gläschen Kirsch	ab 4 Personen	28.50
Menü 30	Käsefondue Freiburger Art mit grossem Vacherin-Anteil serviert mit Trockenfleisch und Raclettekartoffeln	ab 4 Personen	28.50
Menü 31	Gorgonzolafondue mit Tortellini, Auberginen und Zucchetti	ab 6 Personen	33.50

Buffets

nur im Saal serviert

Menü 32	Bauernbuffet mit kalten und warmen Köstlichkeiten und mit Dessertbuffet	ab 15 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

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

Crème caramel glacée

Fr. 74.50

Nr. 35

Geräucherter Lachs auf Salatbett

Spagetti al rabiata

Sorbet nach Wahl

Lammrückenfilet provençal

Kartoffelgratin

Gemüsegarntur

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

Fr. 66.50

Nr. 37

Melone mit Rohschinken

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	6.50
Vacherintorte mit Früchten garniert	ab 8 Personen	
Meringue glacée mit Rahm		9.00
Hausgemachte Caramelköpfler mit Rahm		6.50
Gebrannte Creme *Grosis Art*		6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Maraschino		9.50
Frische Ananas mit Kirsch		8.50
Erdbeer/Vanille-Eis auf Beeren-Mischung		9.00
Verschiedene Torten und Kuchen	ca.	6.50
Dessert-Käse mit Früchten	ca.	10.50
Dessert-Buffer nach Ihren Wünschen	ab	16.00

Verlangen Sie auch unsere Saison Dessertkarte!

Januar 2010

(Die Preise können je nach Warenangebot angepasst werden)

Restaurant Schachen-Pinte
6154 Hofstatt
Tel.: 041 978 11 31
Fax: 041 978 00 31

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

Januar 2010

(Die Preise können je nach Warenangebot angepasst werden)

Raumangebote

Säali für bis zu 24 Personen

Saal für bis ca. 80 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.

Hellraumprojektor

Im Saal steht Ihnen ein Hellraumprojektor 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. 400.-- akzeptieren wir nur Postcard oder persönliche EC-Karte. Ihre Rechnung können Sie gerne mit Einzahlungsschein bezahlen.