

## Menuvorschläge EssCube

### Bankett & Catering

Die unten aufgelisteten Preise sind Bankettpreise (Inhouse-Event) pro servierter Teller.

Wählen Sie eine Menüfolge (mehrere Gänge), so reduziert sich der Preis.

Diese Preise gelten nicht für Catering. Caterings müssen je nach Anlass individuell kalkuliert werden. (Siehe Website)

**Die mit kursiver Schrift markierten Gerichte eignen sich nicht für Caterings**

#### Hauptgänge traditionell

20-50 Pers. 51 & mehr P

##### vom Schwein

Schwedenbraten (Schweinsbraten mit Zwetschgen gespickt) mit Zwetschgen-Rahmsauce *	21.0	18.9
Schweinsschulterbraten an kräftigem Rosmarinjus *	21.0	18.9
Heisser Beinschinken mit feinem Kräuter-Kartoffelsalat	21.0	18.9
<i>Schweinsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Butterrösti</i>	22.5	20.3
Saltimboca an Marsalajus	24.0	21.6
Picata-Schnitzeli, Schinken und Champignon-Garnitur mit Tomatenspaghetti	22.0	19.8
Berner Platte mit Rippli, Speck und Saucisson Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	24.0	21.6
<i>Schweinsfilet ganz vom Ofen, hausg. Sauce Bearnaise * (nur Inhouse)</i>	30.0	27
<i>Cordon bleu *</i>	25.0	22.5
Tessiner Lughanige mit Safranrisotto	21.0	18.9
Luzerner Chügeli-Pastetli mit Schweinsgeschnetzeltem, Brätchügeli, Erbsli und Rüepli	22.0	19.8
Luzerner Burger-Spiess (Hackfleischspiess mit Pfefferpanade) an Balsamicojus *	22.0	19.8
Älplermagronen mit Röstzwiebeln, Apfelmus und dazu ein Stück heisser Ofenfleischkäse	20.0	18



Your complimentary use period has ended.  
Thank you for using PDF Complete.

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

### **vom Rind**

Suure Mocke (Rindsschulterbraten, ca. 1 Woche im Wein und Kräutern eingelegt) mit seinem Jus	25.0	22.5
Arosto di Manzo (In Merlot, Gemüse und Tomaten geschmorter, zarter Rindsbraten mit seinem Jus)	25.0	22.5
Feine Rindsfleischvögel mit Gemüse und Rotwein geschmort	23.0	20.7
Rinds-Stroganoff mit Sour Cream	25.0	22.5
Rindsragout-Bourgignonne mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Champignons	23.0	20.7
Würziges Rinds-Gulasch mit Zwiebeln und Paprika, Sour Cream und hausgemachte Spätzli	24.0	21.6
Roastbeef rosa gebraten niedergegart an hausg. * Sauce Bearnaise (nur Inhouse) Kräuterbutter Barolobutter Kräftiger Rotweinjus	34.0	30.6
Lasagne al Forno hausgemacht	20.0	18
Tafelspitz mit Meerrettichsauce *	24.0	21.6

### **vom Kalb**

Kalbsschulterbraten niedergegart an Estragonrahmsauce *	23.0	20.7
Wiener Kalbsrahmgulasch mit hausg. Spätzli	23.0	20.7
<i>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti</i>	28.0	25.2
Ossobucco im Weisswein und Gemüse geschmort	26.0	23.4
Kalbsrücken niedergegart an Portweinjus oder Rosmarinjus *	34.0	30.6
Riz Casimir mit Früchten im Reising	26.0	23.4
Am Stück gegartes Kotelettstück niedergegart an feiner Pilzrahmsauce *	29.0	26.1

Kalbsschulterbraten in Apfel-, Estragon-Tomaten sauce geschmort auf Tagliatellen	24.0	21.6
Hausgemachter Kalbs-Hackbraten an Rahmsauce *	22.0	19.8
Kalbshacksteak "Pojariski" mit hausg. Kräuterbutter und Tomatensalat	22.0	19.8
<b>vom Poulet</b>		
Coq au Vin, Pouletragout geschmort im Wein mit Speck, Silberzwiebeln, Champignon und Kräuter	23.0	20.7
Picata-Schnitzeli mit Schinken und Champignonstreifen	22.0	19.8
Saltimboca-Schnitzeli mit Marsalajus	23.0	20.7
Riz Casimir mit Früchten	22.0	19.8
<i>Poulet Cordon bleu mit rotem Pesto &amp; Mozzarella</i>	25.0	22.5
<i>Sautiertes Pouletbrüstli, Tandoori mariniert mit amerikanischem Ceasar Salad</i>	23.0	20.7
<b>Frischfisch / evt. als Zwischengang (Vorspeise)</b>		
<i>Frischfisch wenn immer möglich aus unseren Seen "Luzerner Art" (mit Tomatenwürfeli, Kapern, Butter frischen Kräutern und Jus) *</i>	26.5	23.85
<i>Frischfisch "Mediterraner Art" (mit Oliven, Kapern äpfel, getrockneten Tomaten und Olivenöl) *</i>	26.5	23.85
<i>Frischfisch mit hausg. Limonenbutter *</i>	26.5	23.85
<i>Frischfisch an Safran-Buttersauce *</i>	26.5	23.85
<i>Frischfisch an Sauce Vin blanc *</i>	26.5	23.85
<i>Pochierte Lachstranche mit Weissweinsauce *</i>	26.5	23.85



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

In allen traditionellen Gerichten ist eine Stärkebeilage nach Wahl in den Preisen  
inbegriffen

Weissweinsrisotto  
Pilzrisotto  
Safranrisotto  
Jasminreis  
*Tagliatelle/Nudeln*  
*Pommes Frites (nur Inhouse)*  
hausg. Kartoffelstock  
hausg. Kartoffelgratin  
*Sautierte Kräuterkartoffeln*  
Bratkartoffeln  
hausg. Butterspätzli

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte werden mit Gemüse serviert

### **Vegetarische Gerichte**

Pasta Rossini (Tomatensauce mit Basilikum, Rahm, Whisky und Vodka)	20.0	18
Gemüse-Lasagne	21.0	18.9
Gnocchi mit Tomaten und Macarpone	21.0	18.9
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola	21.0	18.9
Spaghetti mit Gemüse-Carbonara	21.0	18.9
Tortellini mit Salbeibutter	21.0	18.9
Farfalle mit Safran, Steinpilzen und Zucchini	21.0	18.9
Patay Nudeln mit Thaugemüse	21.0	18.9
Eiernudeln mit Kokos-Tomaten-Chilisauce	21.0	18.9
Gebratener Reis "Rainbow"	21.0	18.9
Ofengemüse und Kartoffelschnitze mit Kräutersauce	20.0	18
Safranrisotto mit Peperoni und Zucchini	20.0	18
Steinpilzrisotto an Balsamico-Reduktion	21.0	18.9

### Vorspeisen/Salate Traditionell

#### siehe auch Fisch als Vorspeise/Zwischengang

grüner Salat	6.5	5.85
gemischter Salat	8.5	7.65
Cesar-Salat (Lattich & Eisbergsalat mit cremiger Parmesan-Dressing, Speck und Croutons) mit gebratenen Pouletbruststreifen	13.0	11.7
Blattsalat mit sautierten Pilzen, Trauben, gehacktem Ei und Croutons	10.0	9
Blattsalat mit Spargelspitzen, Cherrytomaten, gehacktem Ei und Croutons	11.0	9.9
Blattsalat mit Megger Fischknusperli und Tartarsauce	14.0	12.6
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	11.0	9.9
Vitello Tonnato von der Kalbsschulter	16.0	14.4
<i>Hausgemachte Frühlingsröllchen vegetarisch an Sweet Chilisauce (3 Stk.)</i>	12.0	10.8
Thai-marinierte Satay-Spiessli an Nusssauce und Salatboquet (3 Stk.)	12.0	10.8
Salat mit geräuchten Entenbruststreifen und Orangenvinaigrette (Fleischherkunft: HU, D, F)	13.0	11.7
Geräuchte Vierwaldstättersee-Fischli vom Göpf Hofer aus Meggen mit Meerrettich	15.0	13.5
Rindsfilet-Carpaccio mit kaltgepresstem Olivenöl, Parmeggiano Regiano und Baby Spinat (Fleischherkunft: BR, ARG, URU)	16.0	14.4
Mit Zitronen und Olivenöl marinierter Crevetten-Spiess auf kaltem Cazpacho-Süppchen	13.0	11.7
Rauchlachsteller mit Kräuter-Philadelfia und Brötli	14.0	12.6
Penne mit frischem Pesto, Parmesan-Späne und Cherrytomaten	12.0	10.8



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Diverse Suppen saisonal	7.0	6.3
<b>Dessertbuffet pauschal (5 verschiedene Desserts)</b>	12.5	11.25
Hausgemachte Molekular-Glace (Molekular-Infrastruktur Fr. 120.--)		
Fruchsalat frisch	6.0	5.4
Tiramisu	8.0	7.2
Schoggimousse weiss, braun oder dunkel	8.0	7.2
Diverse Frucht- und Beerenmousse je nach Saison	8.0	7.2
Panna Cotta Vanille mit Erdbeercouli	8.0	7.2
Panna Cotta Weisse Schoggi mit Himbeeren	8.0	7.2
Panne Cotta Tricolore (Natur, Mocca, Schoggi)	8.0	7.2
Diverse hausgemachte Cakes	5.0	4.5
<b>Apéro-Häppchen Preis pro Stück (Mindestbestellmenge=20 Stk.)</b>	20-50 Stk.	ab 51 Stk.
<i>Thailändische Frühlingröllchen warm (vegi)</i>	2.7	2.4
Thailändische Pouletbrust-Satay-Spiessli warm	2.7	2.4
Gebackene Meat-Balls mit Sweet-Chilisauce warm	1.8	1.6
Thai-Törtchen kalt mit Poulet, Thaicwürzen und Mais	2.0	1.8
Thai-Crostini mit gelbem Pouletcurry	2.5	2.3
Tortilla mit Philadelphia, Koriander und Sesamöl (vegi)	1.5	1.4
Crostini mit Rohschinken-Philadelphia	2.0	1.8
Crostini mit Tomaten-Basilikum (vegi)	2.0	1.8
Crostini mit Olivencreme (vegi)	2.0	1.8
Crostini mit Lachsmousse	2.0	1.8
Crostini mit Guacamole (vegi)	2.0	1.8



*Your complimentary use period has ended. Thank you for using PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to Unlimited Pages and Expanded Features](#)

Speck-Pflaumen-Spiessli warm	2.0	1.8
Ananas-Speck-Spiessli warm	2.0	1.8
Trio aus Gurke, Feige, Feta auf Pumpernickelbrot (vegi)	1.8	1.6
Tomaten-Mozzarella-Basilikum-Spiessli (vegi)	1.8	1.6
Fleisch-/Käseplatten pro Person 80g & 50g	15.0	13.5
Blanchierte Black Tiger Crevetten an Sweet Chili-Mayo 3 Stk./Person	2.5	2.3
Feine Fischknusperli aus der Fischerei Hofer in Meggen mit Tartarsauce, pro 30 Gramm	5.0	4.5
Pouletbrust-Knusperli, Thai mariniert an Sweet Chili-Mayo pro 30 Gramm	5.0	4.5
<b>Grill und Pfanne (draussen, Showkochen)</b>	40-50 Pers.	ab 50 Pers.
<b>Grill light</b>	32	28.8
Marinierte Schweinshalssteakli, weisse- und braune Bratwürste und marinierte Pouletbrust, Steinpilzrisotto, 3 versch. Gemischte Salate, grüner Salat, Brot Hausgemachte Kräuterbutter, Senf und Ketchup		
<b>Grill various</b>	46	41.4
Marinierte Rindshohrückensteak, marinierte Lammrückenfilets (AUS), marinierte Pouletbrüstli, Hamburgerli, weisse- und braune Bratwürste, Steinpilzrisotto, 3 versch. gemischte Salate, grüner Salat, Brot, hausg. Kräuterbutter, Senf & Ketchup		
<b>Spanische Paella mit Poulet und Meeresfrüchte</b>	26	23.4
<b>Spanische Paella mit Poulet</b>	22	19.8
<b>Spanische Paella vegetarisch</b>	20	18.0
<b>Diverse Thai-Curries</b>	24	21.6



Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

## Hauptgänge Thailandisch

### Vom Poulet

Gelbes Thaicurry mit Poulet, Peperoni und Lychies	22.0	19.8
Rotes Thaicurry mit Poulet	22.0	19.8
Rotes Thaicurry mit Poulet und Bambussprossen	22.0	19.8
Paneng Curry mit Poulet und Auberginen	22.0	19.8
Grünes Thaicurry mit Poulet und Auberginen	22.0	19.8
Gaeng Khuacurry mit Poulet	22.0	19.8
Massamancurry mit Poulet, Nüssen und Kartoffeln	22.0	19.8
Weisses Pouletcurry "Tom Kha Gai"	23.0	20.7
Frische Reismudeln mit Poulet, Basilikum und süssem Soja	23.0	20.7
<i>Gebackene Pouletstreifen an einer exotischen Rüeбли-Rettichsauce</i>	22.0	19.8
<i>Gebackene Pouletstreifen Sweet'n'Sour</i>	22.0	19.8
<i>Gebackene Pouletbruststreifen mit Cashewnüssen, Chilipaste, Frühlingzwiebeln..</i>	22.0	19.8
Pouletplätzli sautiert an einer Sesamsauce und Wokgemüse	21.0	18.9
Pouletplätzli sautiert an einer rassigen Chili-Knoblisaucce und Wokgemüse	21.0	18.9
Pouletsteak "Satay" mit Nusssauce und Thai-Gurkensalat	21.0	18.9
Gebratener "Rainbow-Reis" mit marinierten Pouletbruststreifen	20.0	18.0
Pouletschenkel aus dem Ofen, geschmort in Kokos-Chili-Knoblisaucce	21.0	18.9
Gebackene Pouletfritters an Gurken-Ananas-Sweetchilisaucce	22.0	19.8

### Vom Schwein

Schweinsnierstück ganz aus dem Ofen, tandoori mariniert mit Sesamsauce und gebratenen Baminudeln	22.0	19.8
Pad Thainudeln mit Schweinefleisch, Gemüse, Nüssen und Sprossen	20.0	18.0
Gebratene Gemüse-Baminudeln mit Schweinsgeschnetzeltem	20.0	18.0
Schweinsplätzli "Satay" mit Nusssauce und Thai-Gurkensalat	22.0	19.8
Gebackene Schweins Meat Balls an Gurken-Ananas-Sweetchilisaucce	22.0	19.8

### Vom Rind

Rotes Thaicurry mit Rind	22.0	19.8
Paneng Curry mit Rind und Auberginen	22.0	19.8
Grünes Thaicurry mit Rind und Auberginen	22.0	19.8
Massamancurry mit Rind, Nüssen und Kartoffeln	22.0	19.8
Thai-Pepper-Beef (Rindgeschnetzeltes mit jungem Pfeffer, Thaibohnen, Galangel, Basilikum und rotem Curry)	24.0	21.6
Rindgeschnetzeltes mit Peperoni, Pfeffer und Sojasauce	24.0	21.6



### **Black Tiger Crevetten (Vietnam)**

Grünes Thaicurry mit Crevetten	22.0	19.8
Gebratene Crevetten mit Thai-Selleri, Peperoni an Sojasauce	22.0	19.8
Crevetten "Tom Yam Gum"	22.0	19.8
Crevetten an ChuCheesauce	22.0	19.8

### **Ente**

Gebratene Entenbrust in rotem Curry mit Tomaten, Ananas und Gurken Fleischherkunft: HU, D, F	26.0	23.4
---	------	------

### **Vorspeisen Thailandisch/asiatisch**

<i>Hausgemachte Frühlingröllchen mit Sweet Chilisaucе und Salatbouquet</i>	12.0	10.8
Pouletsatay-Spiessli mit Nussauce und Salatbouquet	12.0	10.8
Lauwarmer Glasnudelsalat mit Crevetten und Poulet	9.0	8.1
Tom Yam Gum-Suppe (Crevetten-Kokos-Limonensuppe)	9.0	8.1
Tom Kha Gai-Suppe (Poulet-Kokos-Limonensuppe)	9.0	8.1

### **Dessert Thailandisch**

Thai Milch-Kokosdessert mit frischer Mango	7	6.3
Thai-Kürbisdessert	7	6.3
Frittierte Bananenfrühlingröllchen mit Honig-Sesam-Rahm	10	9.0
Exotischer Fruchtsalat mit Kokosglace	9	8.1

Alle Preise pro Gericht, pro Person inkl. MwSt.

Obige Preise sind alles Richtpreise und müssen individuell auf den Anlass angepasst und nochmals kalkuliert werden (Anzahl Gänge, Anzahl Personen)

**Wo nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleisch**



*Your complimentary  
use period has ended.  
Thank you for using  
PDF Complete.*

[Click Here to upgrade to  
Unlimited Pages and Expanded Features](#)

ite "Catering")

'ers.