

OLD SWISS HOUSE

— SEIT 1858 —

Direkt beim Löwendenkmal



Menuvorschläge

Löwenplatz 4, 6004 Luzern
Tel. 041- 410 61 71, Fax 041- 410 17 38
Email: info@oldswisshouse.ch
www.oldswisshouse.ch

Einige allgemeine Hinweise

- Unsere Bankettsäle bieten folgende Möglichkeiten

Röselzimmer	1. Stock (mit Balkon)	12- 30 Personen
Rittersaal	1. Stock (mit Terrasse)	14- 50 Personen
Beide Säle	1. Stock exklusive:	80 Personen
Stübli	im Restaurant: separat	10- 14 Personen

Für grössere Gesellschaften kann nach Verfügbarkeit das Restaurant exklusive zur Verfügung gestellt werden.

- Es werden keine Raummieten erhoben
- Für eine Partybesprechung oder eine Besichtigung unserer Säle stehen wir Ihnen nach telefonischer Voranmeldung gerne zur Verfügung.
Terminvereinbarung: Tel. 041 / 410 61 71
- Um einen optimalen Einkauf zu gewährleisten, sollte das Menu wenn möglich eine Woche im Voraus, spätestens aber vier Tage vor dem Anlass vereinbart sein. Bitte beachten Sie, dass ein einheitliches Menu für alle Gäste gewählt wird. Auf vegetarische Wünsche und Allergien einzelner Gäste wird natürlich Rücksicht genommen.
- Gerne bestellen wir für Sie spezielle Blumenarrangements. Diese werden Ihnen zu Selbstkosten in Rechnung gestellt. Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch selber organisieren und vorbeibringen.
- In der Nähe (Parking Löwencenter 50 Meter / City-Parking 100 Meter) befinden sich zwei Parkhäuser, die beide 24 Stunden geöffnet haben. Car-Parkplatz unmittelbar vor dem Haus.
- Die Personenanzahl, welche uns 24 Stunden vor dem Eintreffen gemeldet wurde, wird in Rechnung gestellt.
- Damit Sie keine Details vergessen, soll Ihnen das Bankett-Formular auf der letzten Seite eine kleine Denkstütze sein.

Weitere Informationen über unser Haus sowie Fotos der Bankettsäle erhalten Sie auf unserer Homepage unter:

www.oldswisshouse.ch

Apéro

Mit einer individuell zusammengestellten Auswahl der folgenden Amuse-Bouche machen Sie Ihren Apéro noch eleganter und verleihen ihm einen speziellen Touch. Sehr beliebt und eine Hausspezialität sind unsere hausgemachten Käsekroketten. Sie passen hervorragend zu Weisswein, Prosecco oder Champagner.

pro Stück

Kalte Canapés	Mit Krevetten.....	3.50
	mit Rohschinken.....	3.50
	mit Bündnerfleisch.....	3.50
	mit Rindstartar.....	4.00
	mit Rauchlachs.....	4.50
	mit Gänseleber.....	7.00
Warme Canapés	Chäschüechli.....	2.50
	Quiches mit Spinatfüllung.....	2.50
	Schinkengipfel	3.00
Old Swiss House Spezialität:		
Hausgemachte Käsekroquettli.....	3.00
Im Löffel serviert:	Cocktailkrevetten auf Eisbergsalat.....	3.50
	Lachstartar mit Sauerrahm.....	4.50
	Lammcarpaccio auf Linsen... ..	4.00
	Entenbrust auf Apfelsalat.....	4.00
	Gänseleber auf Selleriesalat.....	6.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	gemischt.....	1.50

Menuvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menuvorschläge. Die Preise sind ab 10 Personen gültig. Bitte beachten Sie, dass ein einheitliches Menu für alle Gäste gewählt wird. Auf Vegetarier und AllergikerInnen nehmen wir selbstverständlich gerne Rücksicht.

Gerne gehen wir auch auf Ihre Wünsche betreffend saisonalen Gerichten wie Spargeln, Pfifferlinge, Wild etc. in einem persönlichen Gespräch ein.

Kalte und warme Vorspeisen

N° 1	Grüner Kopfsalat oder gemischte Blattsalate	14.00
N° 2	Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	15.00
N° 3	Hausgemachte Käsecroquetten mit kleinem Salatbouquet	18.00
N° 4	Salatvariation mit sautierten Waldpilzen an Balsamico-Vinaigrette	19.00
N° 5	Blätterteigkissen mit Waldpilzen an leichter Rahmsauce	21.00
N° 6	Gebeizter Thunfisch an asiatischem Glasnudelsalat und Passionsfruchtsauce	28.00
N° 7	Carpaccio vom rohen Rindsfilet „alla Cipriani“	25.00
N° 8	Tatar vom Irischen Rauchlachs mit Meerrettichschaum an kleinem Salat	26.00
N° 9	Tranchen vom geräuchten Seeteufel auf lauwarmen Waldpilzsalat mit Trüffelöl	29.00
N°10	Vorspeisen-Trianon mit verschiedenen Leckereien	28.00
N°11	Hausgemachte Mousse von der Gänseleber mit Sauternes-Gelée, Zopf-Toast	29.00

Suppen

N°12	Kleines Pot-au-feu mit Tafelspitz und Gemüse	15.00
N°13	Kresseschaumsüppchen (oder saisonale Gemüsesuppe, bitte erkundigen Sie sich)	15.00
N°14	Consommé „Surprise“ - Steinpilzconsommé unter der Blätterteighaube	18.00
N°15	Hausgemachte Hummerrahmsuppe mit Cognac verfeinert	18.00

Fische

		Vorspeise	Hauptgang
N°16	Felchenfilets pochiert nach Luzerner Art an frischer Kräutersauce	19.00	41.00
N°17	Gebratenes Zanderfilet mit Jus und Kartoffeln	21.00	44.00
N°18	Pochiertes Steinbuttfilet an Champagnersauce mit Crèmespinat	29.00	59.00

Hauptgerichte

N°19	Brüstchen vom Maispoulet an Portweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse	32.00
N°20	Saftiger Braten vom Jungschwein mit Honig und Senf glasiert, Gratin und Rüeibli	34.00
N°21	Kalbs-Piccata mit Safranrisotto und gedämpfter Tomate	38.00
N°22	Geschnetzeltes Kalbfleisch in Champignonrahmsauce mit Rösti	37.00
	ab 15 Personen mit Nudeln oder Reis	34.00
N°23	Zarter Wiener Tafelspitz mit Rahmspinat, Salzkartoffeln und drei Saucen	41.00
N°24	Stroganoff „Old Swiss House“ – Rindsfiletwürfel in Senfsauce mit grünem Pfeffer	46.00
N°25	Zarte Lammfilet mit Kräutern überbacken, Kartoffelgratin und Gemüse	46.00
N°26	Glasierter Kalbshohrücken in seinem Jus, Champagnerrisotto und Gemüse	52.00
N°27	Gebratenes Tournedos vom Rindsfilet mit Pommes Frites und Kräuterbutter	56.00

Folgende Hauptgänge werden auf zwei mal serviert:

N°28	Trois Filet Old Swiss House - Schweins-, Kalbs- und Rindsfilet nach Art des Hauses	68.00
N°29	Châteaubriand – Am Stück gebratenes Rindsfilet mit klassischer Garnitur	69.00

Desserts

N°30	Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	14.00
N°31	Crème Catalan, Vanillerème mit Karamelisierter Zuckerkruste	14.00
N°32	Old Swiss legendäres Schokoladenmousse mit Schlagrahm	14.00
N°33	Variation mit hausgemachten Sorbets und frischen Früchten	17.00
N°34	Scroppino – herrliches Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco aufgeschlagen	16.00
N°35	Dessertüberraschung unserer Pâtissière (verschiedene Süssigkeiten auf einem Teller)	19.00
N°36	Warmes Schokoladenküchlein mit Beerencoulis und Vanilleeis	19.00
N°37	Flammierte Himbeeren auf geschlagenem Vanilleeis	21.00
N°38	Käseauswahl von Rolf Beeler	Preis nach Portion

Zusammengestellte Menus

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge schon zusammengestellter Menus. Fantasie und Vorlieben sind keine Grenzen gesetzt. Rufen Sie uns an, damit wir mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch Ihr Wunschmenu zusammenstellen und Sie auf unsere traditionellen und beliebten Saison- und Hausspezialitäten aufmerksam machen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und sichern Ihnen heute schon eine einwandfreie und freundliche Bedienung zu.

Menu 1

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Kalbs-Piccata

mit Safranrisotto und gedämpfter Tomate

Schinken und Champignons Garniture

Tomatensauce

Herrliches Scroppino - Crèmiges Zitronensorbet
mit Vodka und Prosecco aufgeschlagen

69.00

Menu 2

Hausgemachte Käsecroquetten

mit frischer Tomatensauce

an kleinem Salatbouquet

Geschnetzeltes Kalbfleisch in Champignonrahmsauce

mit Rösti

(ab 15 Pers. serviert mit Nudeln oder Reis)

Unser berühmtes

Mousse au Chocolat

serviert mit Schlagrahm

69.00

Menu 3

Salatvariation mit sautierten Waldpilzen
an Balsamico - Vinaigrette

Zarter Wiener Tafelspitz
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
Apfelkren, Preiselbeeren und Schnittlauchsauc

Variation mit hausgemachten Sorbets
und frischen Früchten

77.00

Menu 4

Tatar vom Irischen Rauchlachs
mit Meerrettichschaum, getoastetem Zopfbrot
und kleinem Salatbouquet

Stroganoff nach Art des Hauses
US-Rindsfiletwürfel in Senfsauce mit grünem Pfeffer
Butternüdeli

Dessertüberraschung unserer Patissière
verschieden Süßigkeiten auf einem Teller

91.00

Menu 5

Gebeizter Thunfisch
auf asiatischem Glasnudelsalat
an Wasabi-Passionsfruchtsauce

Gebrautes Tournedos vom US-Rindsfilet
mit Pommes Frites und Kräuterbutter

Lauwarmes Schokoladenküchlein
mit Himbeercoulis und Vanilleeis

103.00

Menu 6

„Consommé Surprise“
Steinpilzconsommé unter der Blätterteighaube

Felchenfilets pochiert nach Luzerner Art
an frischer Kräutersauce

Im Ofen glasierter Kalbshohrücken
an Thymian-Jus

Champagnerrisotto und Gemüse

Flammierte Himbeeren auf
Vanille-Softeis

110.00

Menu Dégustation

Hausgemachte Entenlebermousse
an Sauternes-Gelée
und getoastetem Zopf

„Consommé Surprise“
Steinpilzconsommée unter der Blätterteighaube

Pochiertes Steinbuttfilet
an Champagnersauce mit Crèmespinat

Kleines erfrischendes Sorbet nach Saison

Châteaubriand,
mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse

Kleine Käseauswahl
von MF Rolf Beeler

Lauwarmes Apfeltartelette
mit hausgemachtem Sauerrahmeiss

168.00

BANKETT-BESTELL-FORMULAR

WIR WÜNSCHEN FOLGENDES ARRANGEMENT:

DATUM:ZEIT:.....PERSONENZAHL:

APERRO: Champagner Bier
 Weisswein Orangensaft
 Prosecco Bargetränke-Cocktails

KLEINE CANAPES:
.....

MENU: N°: Preis:
N°: Preis:
N°: Preis:
N°: Preis:
N°: Preis:

WEISSWEINà Fr.

ROTWEINà Fr.

	Ja	Nein	nur auf Anfrage
KAFFEE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LIQUEUR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CIGARREN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MENUKARTE Deutsch Französisch Englisch

PERSOENLICHER TEXT AUF DER MENUKARTE:

.....

BLUMENDEKORATION:.....

REDEN UND/ODER DARBIETUNGEN (Zeitablauf):

.....

BEZAHLUNG: bar Kreditkarte Rechnung mit EZ

RECHNUNGSADRESSE:

.....

.....

TEL: FAX: EMAIL: