

Transport

Anlieferung Catering pauschal 150.00

Dekoration

MIT LIEBE ZUM DETAIL

Gerne schmücken wir Ihnen den Rathausturm nach Ihren Vorstellungen. Kommen Sie vorbei wir beraten Sie gerne.

Floristin 87.00 / Std.
Tischdekoration nach Aufwand

APÉRO

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Chips, Nüssli	4.00
Kalte Platte (150 g pro Person) <i>Fleisch – und Wurstspezialitäten von der Metzgerei Doggwiler Luzern, Käseauswahl, Bäckerbrot</i>	27.00
Gemischte Mini Brötli <i>mit Schinken+Ei, Salami, Luzerner Trockenfleisch, Käse</i>	4.00
Tatar vom Schweizer Rind (50 g pro Person) <i>mit Toastbrot und Butter</i>	9.00
Schinkengipfeli	4.00
Chäschüechli	4.00
Humus <i>mit Kräuter-Knoblauchöl</i>	4.00

Tavolata

FÜR EIN GEMÜTLICHES ZUSAMMENSEIN

TAUBENSCHLAG TAVOLATA

Bunte Salatschüssel, Hausdressing, Vogelfutter, Blumentopfbrot

Fleischvogel, Kartoffelstock, Marktgemüse

Vanilleglace im Vermicellenästli, Meringue, Rahm 50.00

FIDELITAS TAVOLATA

Bunte Salatschüssel, gebratene Pilze, Croutons, Hausdressing, Blumentopfbrot

Kartoffel-Lauchsuppe mit luzerner Riesling vom Ottiger und geröstetem Speck

Sauerbraten, Spätzli, Marktgemüse

Kafi Zwätschge Tiramisu 65.00

MEIN MENU

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

VORSPEISEN

Heini's Gartensalat an hausgemachter Salatsauce	12.00
Saisonale Gemüsesuppe	12.00
Bündner Gerstensuppe	12.00
Tatar vom Schweizer Rind (80 g pro Person) <i>mit Toastbrot und Butter</i>	24.00
Brotauswahl: Tischbrötli	2.00

HAUPTGÄNGE

Gulaschsuppe	18.00
Äplermagrone <i>mit Röstzwiebeln & Apfelmus (vegetarisch)</i>	20.00
Ghackets mit Hörnli & Apfelmus	20.00
Pouletschenkel-Steak an Rosmarinjus mit Bramata-Polenta & Marktgemüse	28.00
Turmpastetli <i>mit Brätchügel, Kalbsgeschnetzeltem, Champignons, Reis, Erbsli & Rüebli</i>	30.00
Schweinshaxe (ganz, ca. 500g) <i>mit Kartoffelgratin & Marktgemüse</i>	36.00
Roastbeef an Pfefferrahmsauce <i>mit Kartoffelstock & Marktgemüse</i>	48.00

FONDUE

Luzerner Käsefondue <i>mit mixed Pickles & knusprigem Brot</i>	29.00
Fondue Chinois vom Rind (200 g pro Person) <i>mit mixed Pickles, verschiedenen Saucen & Reis</i>	52.00

DESSERTS

Mini-Desserts im Weckglas <i>Schoggimousse Tiramisu Süssmostcreme Bestellung ab 10 Stück pro Sorte</i>	7.00
---	------

Kein passendes Menu gefunden? Gerne berätet Sie unser Heini-Team.

WEINKARTE

WEINE PASSEND ZU IHREM ANLASS

WEISSWEINE

Savagnin, Jean Michel Novelle 2022 75 cl 53.00
100 % Savagnin Blanc

Solos, Kellerei Kaltern BIO 2022 75 cl 46.00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc

ROSE- & SCHAUMWEINE

AIX, Rosé, Maison Saint AIX 2023 75 cl 46.50
Grenache, Syrah, Cinsault

Prosecco, Santa Margherita NV 75 cl 45.00
100 % Glera
92 / 100 Decanter

ROTWEINE

Lagrein, Kellerei Kaltern 2021 75 cl 51.00
100 % Lagrein

Ripasso, Vantorosso 2019 75 cl 55.00
60 % Corvinone, 40 % Corvina

Verruzzo, Monteverro BIO 2022 75 cl 50.00
40 % Merlot, 25 % Cabernet Sauvignon, 25 % Cabernet Franc, 10 % Syrah

Terra di Monteverro, Monteverro BIO 2020 75 cl 74.00
40 % Cabernet Sauvignon; 35 % Cabernet Franc, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot
93 / 100 James Suckling

Chateau Faugères, Château Faugères 2019 75 cl 79.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
95 / 100 James Suckling + Yves Beck, 93 / 100 Wine Spectator

Cap Faugères, Château Cap de Faugères 2019 150 cl 95.00
85 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon
91 / 100 James Suckling

Haben Sie keinen passenden Wein gefunden?

Lassen Sie sich bei unserem Kellermeister der Heini AG beraten und suchen Sie Ihren Lieblingswein aus.

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Turm Wasser mit und ohne Kohlensäure	pro Person/pauschal	5.00
Süssgetränke	0.5 l	5.00
Orangensaft	1 l	9.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Creme		5.00
Espresso		5.00

BIER

Eichhof Bier 4.8 % Vol.	33 cl	5.00
Eichhof Bier, alkoholfrei	33 cl	5.00

SPIRITUOSEN

Fidelitas Grappa	4 cl	8.00
------------------	------	------

Die Preise verstehen sich exkl. MWSt.