



**WIRTSHAUS ZUM
UNTERLACHENHOF**



UNSERE MENÜVORSCHLÄGE
TAFELFREUDEN



www.unterlachenhof.ch

Tribschenstrasse 20 | CH-6005 Luzern | Telefon +41 41 360 13 58 | info@unterlachenhof.ch

APÉRO RICHE

UNSERE WECK GLAS COLLECTION

Geräuchertes Lachs-rücken auf Wakame Salat

Schweizer Rinds Tatare auf gerösteten Butter Pumpernickel

Geschäumtes Curry Zitronengras Süsschen

Sous vide gegarter Schweinsbauch
auf Pommery Senf-Kartoffel Mousseline

PREIS P.P. 35.-

DER KLASSIKER

Dreierlei Canapé Lachs, Tatare und Ei

Crevetten Cocktail mit Kopfsalat Chiffonade

Erbsen-Minz Schaumsuppe

Grissini mit schwarzwälder Rohschinken

PREIS P.P. 30.-



DER ABGEHOBENE

Hasugeräucherte Entenbrust leicht Temperiert
mit Balsamico Perlen und Süsskartoffel Espuma

Kokos-Mango Schaum Suppe mit grillierter Jakobsmuschel

Gebratene Entenbrust auf Orangen Blini und Lavendel Crème

Thunfisch Carpaccio an Teriaky Vinaigrette
und sautierten Meeresspargeln

PREIS P. P. 41.-



TRAUMHAFTE VORSPEISEN

Hausgeräucherte Entenbrust leicht Temperiert
mit Balsamico Perlen und Süsskartoffel Espuma
CHF 19.50

Gebeitzter Lachsrücken mit Gin und Rande
auf Couscous und weissem Tomatenschaum
CHF 18.50

Seeteufel-Lachs Carpaccio begleitet von Fenchel-Orangen Salat
CHF 18.50

Carpaccio vom Rindsfilet mit Piemonteser-Olivenöl,
Knoblauch und Parmesan
CHF 18.50

Tartar vom Kalbsfilet mit schwarzem Trüffel
CHF 21.50

Saisonale Gemüse Terrine mit Salatbouquet und Vinaigrette
CHF 12.50

Würziges Tatar vom Rind (mild/scharf/sehr scharf)
CHF 19.50

Hausgemachte Sepia Tagliarini mit Wachtelei und Trüffel
CHF 17.50

Hausgemachte Krustentier Ravioli mit Balsamico-Honig
und Randenschaum
CHF 22.50



SUPPEN

Parmesancreme mit Rohschinken
CHF 10.00

Geschäumte Curry-Zitronengrassuppe mit Blach Tiger Spiess
CHF 12.00

Weisse Tomaten Kaltschale mit Basilikum Chiffonade
CHF 11.00

Mais Crème Suppe mit Tiquilla und Tortilla Chip
CHF 10.50

Gelbe Randen Suppe mit gersöteten Cashew Nüssen
CHF 10.00

Melonen-Gin Kaltschale
CHF 9.50

Hausgemachte doppelte Kraftbrühe mit:

Brasato Raviolo	CHF 12.50
Eierstich	CHF 9.50
Flädli	CHF 9.50
Portwein/Cherry	CHF 10.00



KNACKIGE SALATE ZUR VORSPEISE

Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen
CHF 11.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Nüssen
CHF 7.00

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck
CHF 9.50

Cesar Salat mit Maispoularden Brust Streifen,
Parmesan, Speck und Orange
CHF 14.50

Gemischter Salat
CHF 7.50

Grüner Blattsalat
CHF 5.50



FLEISCHGERICHTE ZUM HAUPTGANG

KALBSFLEISCH

Kalbsfilet auf Morchelsauce mit Kartoffelgratin
und Lattich Roulade
CHF 48.50

Bäggli und Filet vom Kalb, blaue Kartoffeln, Kohlrabi, Thymianschaum
CHF 47.50

Kalbs Involtini mit Frischkäse, Rucola und Rohschinken
auf Randenrisotto und konfierte Cherry Tomaten
CHF 39.50

Kalbsschulter Braten an Portweinjus, Kartoffelgratin und Marktgemüse
CHF 33.50

RINDSFLEISCH

Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit
Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse
CHF 47.50

Rindsfilet „Wellington“ Pflaumen-Honig Jus
dazu Pommes Macaire und Gemüsevariation
CHF 48.50

Rindsfilet Stroganoff leicht scharf mit Reis
CHF 43.50

Rindsentrecôte fein aufgeschnitten auf Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und Gemüse
CHF 41.00

„Surre Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse
(muss 10 Tage im Voraus bestellt werden)
CHF 29.50

SCHWEINEFLEISCH

Schweins Kotelette Kräuterkruste Merlot Reduktion
Mascarpone Risotto und Gemüse
CHF 29.50

Chügelipastetli „Unterlachenhof“
mit Reis und Erbsli/Rüebli
CHF 21.50

Grosi`s Hackbraten an Cognacsauce
mit Kartoffelstock und Marktgemüse
CHF 25.50

Sous vide gegarte Schweinshaxen an Dunkelbier Jus
Kräuter Kartoffelstock und Speck Bohnen
CHF 26.50

Sous vidierter Schweinsbauch auf Süsskartoffel Püree
und glasiertes Gemüse
CHF 31.50

Schweinsfilet im Rohschinken Mantel an Rosmarinsauce
dazu Safranrisotto und Lattichroulade
CHF 39.50

Schweinssteak an Pfeffersauce mit Butternudeln
und Gemüse
CHF 29.50

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce
mit Butternudeln und Gemüse
CHF 26.50

Schweinsbraten an Pfifferlingsauce
mit hausgemachter Kartoffelgratin mit Gemüsestrauß
CHF 31.50

VERSCHIEDENE FLEISCHGERICHTE

Lammrückenfilet im Kartoffel Mantel Jus
hausgemachte Thymian Tagliatelle und gebratenem Gemüse
CHF 39.50

Gefüllte Pouletbrust mit Kräuter-Frischkäse
auf Dörrtomaten Risotto und gebratenes Gemüse
CHF 27.50

Reis Casimir mit Früchten und Mandeln
CHF 23.50

FISCH GERICHTE

Black Tiger mit Junglauch, Peperoncini, Tomaten
und hausgemachten Sepia Spaghetti mit Safranschaum
CHF 36.50

Gebratener Zander auf hausgemachten Dörrtomaten-Frischkäse Ravioli
begleitet von gefülltem Fenchel und Randenschaum
CHF 39.50

Gebratene Eglifilet mit Mandelbutter
dazu Salzkartoffeln und Broccoli
CHF 33.50



VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Safran Spaghetti mit Morcheln, Wirz, roten Zwiebeln,
Tomaten, Kräuter und gehobelte Belper Knolle
CHF 24.50

Gemüsevariation mit Rosmarin Kartoffeln
CHF 23.50

Weißweinrisotto mit Apfel, Baumnüssen
und Ziegenfrischkäse
CHF 22.50

Blätterteigpastete mit Gemüse an
feiner Rahmsauce und Reis
CHF 19.50

Hausgemachter Gemüsestrudel mit Venerereis
Tomaten-Thymian Sauce
CHF 22.50



GETRÄNKE AUSWAHL

MINERALWASSER/SÜSSGETRÄNKE

	5 DL	LITER
Mineralwasser ohne Kohlensäure	4.00	9.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	4.00	9.00
Coca Cola	4.00	
Cola Zero, Cola grün	4.00	
Nestea Lemon	4.00	
Sprite, Fanta	4.00	
Rivella rot oder blau	4.00	

BIER

Bier alkoholfrei		4.00
Bier Lager, 4,8%		4.00

KAFFEE/TEE

	PORTION
Espresso	4.00
Kaffee crème	4.00
Tee (Schwarz, Pfefferminze, Hagebutten, Fruchttee)	4.00

APERODRINKS

Prosecco Raffaell	DOC	8.00
Gespritzter Weisswein	süss/s auer	8.00
Gin Tonic	Gin Breil Tonic Wachholder Rosmarin	14.00
Aperol Spritz	Aperol Prosecco Orange Eis	9.50
Hugo	Prosecco Holundersirup Minze Eis	9.50
Cynar Orange	Cynar O-Saft Orange Eis	8.00
Campari Orange	Campari O-Saft Orange Eis	8.00

APERITIF

	VOL.%	INHALT	PREIS
Martini weiss/rot	15.00	4 cl	6.00
Campari	23.00	4 cl	6.00
Rossi	18.00	4 cl	6.00
Cynar	16.50	2 cl	6.00
Pastis 51	45.00	4 cl	6.00

BRÄNDE

Morand Williamine	30%	2cl	6.50
Stalder La Vieille Prune	36%	2cl	8.50
Stalder La Vieille Williams	37,5%	2cl	8.50
Stalder Äntebüssi	33%	2cl	8.50
Hecht Williams, Chrüter, Kirsch, Zwetschge ...	divers	2cl	5.00
Sigrist Marc	40%	2cl	11.00
Sigrist Williams	40%	2cl	9.50

GRAPPA

Grappa di Ruché, Cascina Terra Felice	45%	2cl	11.50
Grappa Amarone la Musa, Berta	45%	2cl	10.50
Grappa Barrique 5 Elementi, Villa Laviosa	43%	2cl	12.50
Grappa Tre soli Tre, Berta	45%	2cl	13.50
Grappa Saeculum Tertium Riserva 15 Anni	42%	2cl	12.50
Grappa di Arneis, Marolo	42%	2cl	11.50

WHISKY

Lagavulin 16 Years Singel Malt	43%	4cl	14.00
Balvenie 12 Years Single Malt Singel Malt	47.8%	4cl	14.00
Jameson	40%	4cl	8.50

COGNAC & BRANDY

Vecchia Romangna	38%	2cl	6.50
Calvados	40%	2cl	6.50
Remy Martin VSOP	40%	2cl	9.50
Hennessy	40%	2cl	10.50

WEIN

UNSERE WEINE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER „ANGEBOT“,
GERNE OFFERIEREN WIR IHNEN UNSERE WEINE ZU SPEZIELLEN CATERING
PREISEN.

KONDITIONEN

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und wird nach effektivem Aufwand verrechnet. Die oben genannten Preise können variieren

LOGISTIK

Die Transportkosten offerieren wir Ihnen gerne, sobald wir den Eventstandort kennen.

GEDECK

Für Teller, Besteck, Tischtücher, Servietten und Gläser inkl. Reinigung, sowie Buffetmaterialsind und Abfallentsorgung, berechnen wir pro Person pauschal 3.00 Sfr.

PERSONAL

Der Personalbedarf für Auf- und Abbau sowie Transport und Bedarf während des Anlasses wird nach effektivem Aufwand in Rechnung gestellt. Wir verrechnen pauschal pro Mitarbeiter und Stunde Koch/Service CHF 69.00 sowie für die Anlassleitung CHF 79.00.-.

PERSONENANZAHL

Bitte teilen Sie uns bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass Ihre definitive Personenanzahl mit. Nach dieser Frist sind wir gezwungen die Mehrkosten in Rechnung zu stellen.

ALLERGIKER

Bitte teilen Sie uns besondere Wünsche Ihrer Gäste so früh wie möglich, spätestens aber bis 5 Tage vor dem Anlass mit. Insbesondere Spezialverpflegung für Allergiker.



**WIRTSHAUS ZUM
UNTERLACHENHOF**