



Stiftung für
Schwerbehinderte
Luzern SSBL

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Auf Vorbestellung





Lassen Sie sich verwöhnen

Bei all unseren Menüvorschlägen achten wir auf beste Qualität, eine regionale Produktauswahl und die Berücksichtigung lokaler Lieferanten.



Bei den Vorschlägen mit diesem Hinweis verwenden wir von A bis Z nur biologisch angebaute Produkte.



Finden Sie in unserer Auswahl den passenden Menüvorschlag noch nicht? Ab Seite 10 finden Sie unser Menü-Puzzle, aus welchem Sie sich ein Menü nach Ihren Wünschen individuell zusammenstellen können.

Deklaration der Frischprodukte

Metzgerei Merat
6023 Rothenburg

Geflügel
Rind
Kalbfleisch
Schwein
Lamm

CH / aus unserer Region
CH / aus unserer Region
CH / aus unserer Region
CH / aus unserer Region
CH / Neuseeland / Australien

Bio-Uelihof
6030 Ebikon

Geflügel
Rind
Kalbfleisch
Schwein
Lamm

CH
CH
CH
CH
CH / Neuseeland / Australien

Mundo AG
6023 Rothenburg

Milch
Käse
Eier
Früchte
Gemüse

aus unserer Region
CH / F / I
CH
CH / EU
CH / EU

Seinet Comestibles
6003 Luzern

Fisch

CH / aus unserer Region

Regiofair
6248 Alberswil

Milch
Käse
Eier
Früchte

CH / Bio aus unserer Region
CH / Bio aus unserer Region
CH / Bio aus unserer Region
CH / Bio aus unserer Region



Apérovorschläge kalt

Geröstete Bio Mandeln
an pikanter Chilisauce



pro 50g CHF 4.30

Gerollte Canapés
und Bruschetta Häppchen

belegt mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Rauchlachs
Mostbröckli, Käse, Frischkäse, usw.

pro Stück CHF 3.50

Schälchen oder Shotgläser (ab 10 Stück pro Sorte)

- Geräucherte Entenbrust, Orangenkonfit
- Roastbeef mit Trüffelcrème und Rucola
- Gebeizter Rauchlachs mit Wasabischaum
- Borretane Zwiebeln mit Rohschinken
- Mango-Papayasalat mit Pfefferminze-Frischkäse

pro Schale CHF 3.50

Käsestücke aus Innerschweizer Käserei
mit Trauben

pro 100g CHF 3.50

«Domus Consilii»-Apéro

- Schinkenröllchen gefüllt mit Entlebucher Rauchschenken, Frischkäse, gehackte Eier
- Pikantes Rindstartar auf einem geröstetem Tartaren-Brötchen
- Rosmarin-Oliven Muffins mit Sardellenbutter
- Gefüllte Eier mit Thunfischmousse oder Zucchini-Dill-Creme
- Grissini umwickelt mit Rohschinken, dazu Gorgonzola-Dip
- Schinkentätschli, Innerschweizer Alpkäse auf Birnenbrot

pro Person CHF 17.50

Alkoholfreie Kräuterzauber-Bowle

hergestellt aus klostereigenen Kräutern
aus unserer Gärtnerei

pro Person CHF 6.50

Bio-Apérovorschläge kalt



- Zucchettiröllchen gefüllt mit Oliven-Rohschinken
- Gebeizter Rauchlachs mit Dill-Meerrettichschaum
- Tomaten-Mozzarellapiessli mit Basilikumpesto
- Ziegenfrischkäse mit hausgemachten Sesam-Grissini
- Ei gefüllt mit Zucchettimousse

pro Stück CHF 5.00

pro Stück CHF 5.20

pro Stück CHF 3.80

pro Stück CHF 3.80

pro Stück CHF 3.00



Apérovorschläge warm

Hausgemachte Arancini-Bällchen mit Pilzen	pro Stück	CHF	3.50
Falafel-Tätschli mit Joghurt-Gurken-Sauce	pro Stück	CHF	1.80
BBQ Meat Balls Hackfleischbällchen mit Barbecuesauce im Porzellan-Schälchen	pro Stück	CHF	2.80
Hausgemachte Poulet-Mignon-Spiessli Sweet & Sour	pro Stück	CHF	3.00
Mit Käse überbackene mexikanische Tortilla-Chips und Guacamole-Sauce	pro Portion	CHF	2.30
Feigen im Speckmantel mit frischem Ziegenkäse	pro Stück	CHF	3.50
Panierte Riesencrevetten mit Pankomehl "Japan Style" Zwei Saucen zum Dippen *	pro Portion	CHF	6.50

*) 2-3 verschiedene Saucen, wie zum Beispiel: Curry-Mayonnaise, Knoblauch-Mayonnaise, Ketchup-Zwiebelsauce, Tatarsauce, Cocktailsauce, süss-saure Sauce



Business-Lunch

Lunch 1 Blattsalat mit Sprossen gerösteten Kernen und Hausdressing *** Gebratene Pouletbrust im Rohschinkenmantel, Marsalajus Rucolarisotto und Saisongemüse *** Früchte Muffin mit hausgemachter Vanilleglace	CHF 30.00
Lunch 2 Feigentarte mit Saisonblattsalat und knusprige Parmesanspäne *** Rosa gebratenes Roastbeef Sauce Béarnaise Pappardelle Saisongemüse *** „Hangop“ mit Rosinen und Baumnusskokant	CHF 46.50
Lunch 3 Kräuterschaumsuppe *** Im Ofen glasierter Schweinsbraten „Kloster Art“ Kartoffelpuffer Saisongemüse *** Toblerone-Mousse	CHF 32.00
Lunch 4 Karotten-Ingwersuppe *** Gebratenes Felchenfilet im Rohschinkenmantel mit Rotweinsabayon Risotto Saisongemüse *** Dreifarbige Früchte-Parfait auf einem Saucenspiegel	CHF 48.50
Lunch 5 Rucolasalat mit Rohschinken-Chips und konfierten Cherry-Tomaten *** Kalbscordonbleu Rosmarinkartoffeln Saisongemüse *** Apfel-Blätterteigrose mit Vanillecreme	CHF 50.00



Lunch 6

Sellerie-Apfelcrèmesuppe

Lammvoressen an Tomaten-Paprikasauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Gebrannte Crème

CHF 33.50

Bio-Menüs



Bio-Lunch I

Blattsalat mit Sprossen, gekochtem Ei
und gebratenem Speck

Rosa gebratenes Schweinssteak

Marsalajus

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Saisongemüse

Zweifarbige Schokolade Panna Cotta mit Mandelkrokant

CHF 51.50

Bio-Lunch II

Rote Bete Suppe
mit Meerrettich-Schaum

Rinds Saftplätzli an Portweinjus

Kartoffel-Lauchgratin

Apfeltarttatin mit hausgemachter Vanilleglace

CHF 54.50



Saisonale Festmenüs

Frühlingserwachen

CHF 56.00

Grüner Spargelsalat an Kräutervinaigrette

Bärlauch-Schaumsuppe
mit Oliven-Crostini

Lammkarree vom Milchlamm
mit Petersilienkruste
Rosmarin Kartoffeln
Saisongemüse

«Mille feuilles» mit weissem Schokoladenmousse

Sommergenuss

CHF 67.50

Honigmelonenfächer mit Parmaschinken
Rucola mit hausgemachter Vinaigrette

Kresseschaumsuppe mit Schlagrahm
und gerösteten Pinienkernen

Am Stück gebratenes Kalbsfilet
Rosmarin-Cognacjus
Polenta-Schnitten, Saisongemüse

„Hangop“ mit frischem Erdbeer-Kompott

Herbstzauber

CHF 53.00

Knackiger Nüsslisalat
mit Brot- und Speckwürfeli

Kürbiscrèmesuppe

Hirschentrecôte rosa gebraten
an Wacholderrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüsevariation

Rotweinzwetschgen mit Zimtglace

Wintertraum

CHF 73.20

Randentarte mit überbackenem
Geisskäse und winterlichem Blattsalat

Sellerie-Apfelcrèmesuppe

Rosa gebratenes Roastbeef *
Saucé Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüsevariation

Lebkuchen-Tiramisu mit Grapefruitsorbet



Fisch aus Innerschweizer-Seen

Fischmenü

CHF 46.00

Gebatene Eglifilets auf Apfel-Linsensalat
und Wasabi-Quark

Petersilienwurzel Crèmesuppe

Gebatenes Zanderfilet im Kartoffelmantel
auf grilliertem Zucchini Beet

Paprika-Salsa

Birnen Tarte-Tatin mit hausgemachter Vanilleglace



Vegetarisches Menü

Vegi-Variante I

CHF 37.50

Taboulé-Salat mit Aprikosen-Crunch und Tomaten-Ricottanocken

Erbsen-Ingwer Cremesuppe

Hausgemachte Cannelloni gefüllt
mit Auberginen und Fetakäse
an einer Rahmsauce

Passionsfrucht Crème-brûlée

Vegi-Variante II

CHF 51.50

Geräuchertes Forellenfilet mit Wasabischaum und Klostersalat

Tomatencremesuppe

Felchenfilet im Kokosmantel
Fruchtige Currysauce

Basmatireis

Peperonata

Orangenquarkflan mit Exotischen Früchten

Vegan Menu

CHF 38.50

Karotten-Ingwersuppe
mit Kokosnussmilch

Gefüllte Zucchini auf Ratatouille

Thai-Curry mit Gemüse, Pilze und Seitan

Basmatireis

Mangomousse garniert mit saisonalen Früchten

*) ab 20 Personen



Menu-Puzzle

Suppen

Petersilienwurzel Crèmesuppe	CHF	8.50
Rote Bete Suppe mit Meerrettich-Schaum	CHF	8.50
Sellerie-Apfelcrèmesuppe	CHF	8.50
Karotten-Ingwersuppe (Vegan)	CHF	9.50

Kalte Vorspeisen

Knackiger Saison-Blattsalat aus dem Klostergarten gerösteten Sonnenblumenkernen, Hausdressing	CHF	8.50
Rauchlachs Wraps mit Salatbouquet an Orangenvinaigrette	CHF	11.50

Warme Vorspeisen

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Linguine und Dörrtomaten-Vinaigrette	CHF	14.50
Gefüllte Zucchini auf Ratatouille (Vegan)	CHF	8.50

Hauptgang

Fische (Je nach Fang und Saison, wir beraten Sie gerne)

Gebratenes Felchenfilet im Rohschinkenmantel mit Rotwein-Sabayon, Risotto, Saisongemüse	CHF	36.50
Gebratenes Zanderfilet im Kartoffelmantel auf grillierte Zucchini Beet, Paprika-Salsa	CHF	33.50

Rind

Rosa gebratenes Roastbeef mit Bearnaisesauce, Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse	CHF	40.50
Würziges Rindswürfeli – Stroganoff mit Champignon-, Peperonistreifen an einer Papikarahmsauce	CHF	24.50

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“, fein geraffelte Butterrösti Saisongemüse	CHF	39.50
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüsevariation	CHF	48.50



Lamm

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Rosmarin-Kartoffeln,
Gemüsevariation

CHF 36.50

Gebrautes Lammkarree mit Senfsauce, knusprige Bratkartoffeln,
Ratatouille

CHF 39.50

Schwein

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Gorgonzola-Füllung,
Herzogin-Kartoffeln, Saisongemüse

CHF 31.50

Glasierter Schweinebraten an Cidre-Sauce auf
Lauch-Kartoffelgratin

CHF 28.50

Geflügel

Saftiges Poulet-Piccata, Tomatenspaghetti,
Zucchini

CHF 25.50

Rosa gebratene Entenbrust auf Chicorée und Orangensauce,
Kartoffelstock und Rucola

CHF 33.00

Vegetarisch

Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Auberginen und Fetakäse
an einer Rahmsauce

CHF 19.50

Quinoa-Bällchen auf Erbsen Püree und Erdnusssauce,
Saisongemüse

CHF 21.50

Vegan

Thai-Curry mit Gemüse, Pilze und Seitan, Basmatireis

CHF 22.50



Desserts

Apfel-Blätterteigrose mit Vanillecreme		CHF	10.50
«Mille feuilles» mit weissem Schokoladenmousse		CHF	10.50
Lebkuchen-Tiramisu mit Grapefruitsorbet (Herbst und Winter)		CHF	10.50
„Hangop“ abgehängtes Yoghurt mit Rosinen und Baumnusskrokant		CHF	8.50
Dessertbuffet mit hausgemachten Köstlichkeiten		CHF	16.50
Mangomousse mit saisonalen Früchten (Vegan)		CHF	10.50

Käse

Käsespezialitätenteller aus der Innerschweiz	Portion 80g	CHF	10.00
Käsespezialitätenplatte aus der Innerschweiz	Portion 130g	CHF	14.50
Käsespezialitäten - und Fleischplatte mit Hobelspeck und Schinken	Portion 130g	CHF	17.50

Bei der Käseauswahl servieren wir Ihnen eine Auswahl von Hart- und Weichkäse eines Innerschweizer Käasers, dazu ein hausgemachtes Früchtebrot.