

Menü - Vorschläge

Zum Apéro

Pommes-Chips, Sticks, Erdnüssli	pro Person	Fr. 2.50
Warme Mini Chäs-/ Spinat-/ Pizza-Chüechli	pro Stück	Fr. 1.80
Heisse Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 2.50
Käse "Dreierlei" mit Brot	20 gr. pro Person	Fr. 4.--
(Hobelkäse, Sbrinz, Tête-de-Moins)	40 gr. pro Person	Fr. 6.--

Vorspeisen

auf speziellen Wunsch

Suppen nach Wahl

Kraftbrühe mit Einlage	Fr. 6.--
Saisonale Crèmesuppe	Fr. 8.--

Beilagen

Die Beilagen können bei Menüs 1 bis 6 nach Belieben ausgetauscht werden, ein eventueller Aufpreis ist möglich.

Preiszuschlag für Kartoffelgratin	Fr. 4.--
-----------------------------------	----------

Desserts zur Auswahl im Preis der Menüs 1-8 inbegriffen

Allenwindenturm-Crèmeschnitte	Fr. 6.--
Früchtekuchen mit Rahm	Fr. 7.--
Luzerner Lebkuchen und Birnenweggen mit Rahm	Fr. 7.--
Schwarzwälder-Tortenstück	Fr. 7.--
Fruchtsalat aus frischen Früchten mit Rahm	1) Fr. 9.50
Apfelsorbet mit Calvador	1) Fr. 9.50

1) Zuschlag zu Menü Fr. 3.--

Käse

Käseteller, drei Sorten	Fr. 10.--
Käsebuffet, 10 - 14 Sorten mit Brötli und Butter	100 gr. Fr. 14.--

Unsere speziellen Allenwindenturm - Menü

Platte A **Buure - Platte** (ca. 150 gr. pro Person) Fr. 19.50
Vorderschinken, Rohessspeck, Fleischkäse,
Aufschnitt, Schweinsbraten, Käse, Garnitur, Brot

Platte B **Allenwinden - Platte** (ca. 180 gr. pro Person) Fr. 25.50
Roastbeef, Rauchlachs, Trockenfleisch, Rohschinken,
Kalbfleischpastete, Tête de Moine, Garnitur, Brötli

*Desserts nach Wahl im Menüpreis inbegriffen:
pro Gesellschaft ist nur **eine** Dessertsorte möglich*

Menü 1 Heisser Schinken im Brotteig Fr. 35.--
Kartoffelsalat
Dessert nach Wahl

je weitere Salat (z.B. Bohnen-, Rüebli- oder Kabissalat) Fr. 4.--

Menü 2 Rindfleischvögel nach 'Jägerart' Fr. 38.--
Kartoffelstock
Bohnen in Butter
Dessert nach Wahl

Menü 3 Gemischter Schnittsalat Fr. 42.--
'Allenwinden' - Turm-Pastetli
(originelles Pastetli in Turmform)
Spezial – Pastetli-Füllung
Marktgemüse
Dessert nach Wahl

auch als vegetarisches Menü erhältlich

Menü 4 Rindsschmorbraten 'Burgunder-Art' Fr. 42.--
Spätzli in Butter hausgemacht
Marktgemüse
Dessert nach Wahl

Menü 5 Schweinsfilet im Blätterteig an Sauce Madère Fr. 43.--
Trockenreis
Marktgemüse
Dessert nach Wahl

Menü 6 Gemischter Schnittsalat Fr. 43.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Pilzrahmsauce
Spätzli in Butter hausgemacht
Dessert nach Wahl

auch als vegetarisches Menü erhältlich

Menü 7 Gemischter Schnittsalat Fr. 48.--
Kalbsbraten glasiert
Teigwaren in Butter und Marktgemüse
Dessert nach Wahl

Menü 8 Roastbeef mit Sauce Béarnaise Fr. 58.--
Kartoffelgratin
Kefen und Rüebl
Dessert nach Wahl

Gedeck:

Farbige Sets und Servietten sind im Menüpreis inbegriffen.

Blumen- und Tischdekoration:

Sind vom Mieter zu besorgen

Kerzen und offenes Feuer sind im Turm **nicht** gestattet.

Getränk karte

Offene Weine (Top50)

Weiss	Luins aoc	Sélection Gebr. Fischer	50 cl	Fr. 20.--
Rot	Ticino Merlot DOC	Matasci Tenero	50 cl	Fr. 20.—
	<i>Il Picchio Rosso</i>			
	Pinot Noir Luzern	Ottiger Weinbau	50 cl	Fr. 25.--

Flaschen Weine

Weiss	Sicilia bianco DOC Altavilla	Firriato, Paceco	75 cl	Fr. 38.--
Rot	Sicilia rosso IGT Chiaramonte	Firriato, Paceco	75 cl	Fr. 38.--
	Rioja DOCa Bordón Reserva	Bodegas Franco-Españolas	75 cl	Fr. 42.--
Prosecco	di Conegliano 'Il Colle'	S. Pietro di Feletto	75 cl	Fr. 35.--

Bier

Eichhof Lager		50 cl	Fr. 5.--
Eichhof Alkoholfrei		50 cl	Fr. 5.--

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser natur		per Liter	Fr. 7.--
Coca-Cola, Fanta Orange, Sprite	<i>auf Bestellung</i>	per Liter	Fr. 8.--
Orangensaft		per Liter	Fr. 8.--

Kaffee und Tee

Kaffee	crème / nature	Tasse	Fr. 4.--
Kafi Luz	Turm spezial	Glas	Fr. 5.--
Tee	Nature, Pfefferminz, Grüntee	Tasse	Fr. 3.--

Spirituosen

4 cl Fr. 6.--

Zapfengeld

Wenn der Mieter auf speziellen Wunsch Getränke selber mitbringt, so hat er ein 'Zapfengeld' pro Flasche zu entrichten: (Anlieferung und Rücknahme durch den Mieter)

- Wein pro 50 cl – Flasche Fr. 15.--
- Wein pro 75 cl - Flasche Fr. 20.--
- Sekt, Champagner pro 75 cl - Flasche Fr. 20.—