

## KALTE SNACKS

---

 Tomaten-Mozzarella Sticks	Stk.	CHF	3.50
Melonen-Rohschinken	Stk.	CHF	4.00
Wraps mit Roastbeef, Rauchlachs, Tex Mex	Stk.	CHF	3.50
 Käse-Spiesschen	Stk.	CHF	4.00
 Bruschetta mit Tomaten-Würfeln und Knoblauch	Stk.	CHF	3.50
Flusskrebs Cocktail mit Mango	Stk.	CHF	4.50
 Gemüsecrudités mit Kräutersauerrahm	Pers.	CHF	4.50
 Marinierte Oliven	Pers.	CHF	4.50
 Chips und Nüssli	Pers.	CHF	2.50
Verschieden belegte Baguettes:			
Mit Poulet-Curry Exotic	Stk.	CHF	5.00
Mit Thon-Avocado	Stk.	CHF	5.00
 Mit Ratatouille	Stk.	CHF	4.50

## WARME SNACKS

---

Blätterteigkissen gefüllt mit Schinken, Spinat, Ratatouille oder Pilzen	Stk.	CHF	3.50
Rindsbällchen (2 Stk.) in Tomatensauce	Stk.	CHF	4.50
Tagessuppe	Stk.	CHF	3.50
Poulet Satay Spiesschen mit Erdnuss-Sauce	Stk.	CHF	4.00
 Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce	Stk.	CHF	4.00
 Ravioli Rustico (Saisonal)	Pers.	CHF	4.00

## Vegetarische Gerichte

## ETWAS ZUM KNABBERN

---

Mandeln, Cashewkerne, Haselnüsse			
Grissini, Kartoffel-Chips und marinierte Oliven	Pers.	CHF	5.00

## APÉRO-PACKAGE SMALL

---

Je 1 Stück pro Person

-  Tomaten-Mozzarella Stick
-  Innerschweizer-Käsespiesschen
-  Bruschetta mit Tomaten-Würfel und Knoblauch
- Blätterteigkissen gefüllt mit Schinken, Spinat, Ratatouille oder Pilzen
- Chips und Nüssli

Pro Person CHF 19.50

## APÉRO-PACKAGE MEDIUM

---

Je 1 Stück pro Person

- Melone-Rohschinken Stick
- Baguette mit Poulet Curry
-  Baguette mit Ratatouille
-  Innerschweizer-Käse-Spiesschen
-  Bruschetta mit Tomaten-Würfel und Knoblauch
- Poulet Spiesschen mit Bärlauchsauce
- Chips und Nüssli

Pro Person CHF 26.50

## APÉRO-PACKAGE LARGE

---

Je 1 Stück pro Person

-  Tomaten-Mozzarella Stick
- Baguette mit Poulet Curry
-  Baguette mit Ratatouille
-  Frühlingsrolle mit Sweet & Sour Sauce
- Blätterteigkissen gefüllt mit Schinken, Spinat, Spargeln oder Pilzen
- Poulet Spiesschen mit Bärlauchsauce
- Karottensüppchen
-  Ravioli gefüllt mit Dallenwiler Ziegenkäse
- Chips und Nüssli

Pro Person CHF 34.50

## KALTE VORSPEISEN

---

 Blattsalat mit Dressing nach Wahl French- oder Balsamico Dressing	CHF	9.50
<u>Beilagen</u>		
 Sautierte Pilze	+ CHF	2.50
Gebratene Crevette pro Stk.	+ CHF	3.00
Antipastiteller Mit Coppa, Salami, Melone, Trockentomaten, Grillierten Zucchetti, Peperoncini mit Frischkäse gefüllt, Artischocken gegrillt, Oliven und Taleggio	CHF	19.50
 Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Rucola und Basilikumpesto	CHF	17.00
Rinds- oder Kalbscarpaccio Mit Rucola und Parmesan	CHF	22.00

## SUPPEN

---

 Sellerierahmsuppe Mit Trüffelöl	CHF	11.00
	CHF	13.00
Spargelcremesuppe mit geräuchertem Seesaibling	CHF	13.00
 Leicht gebundene Süßkartoffel Suppe Mit Rosmarincroutons	CHF	13.00
 Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	CHF	12.00
Kräftige Rinderkraftbrühe	CHF	11.00
Mit Gemüsewürfel und Kräutern	CHF	12.00
Mit Sherry	CHF	13.00

## WARME VORSPEISEN

---

Pochiertes Schollenfilet mit Safransauce Mit Blattspinat	CHF	25.00
 Rucola-Risotto mit Balsamico Perlen Und Parmesanchip	CHF	23.00
 Ravioli gefüllt mit Dallenwiler Ziegenkäse Mit konfierten Zwergtomaten	CHF	23.00

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

---

Im Ofen gebratenes Duett vom Kalbs- und Rindsfilet	CHF	54.00
Surf-and-Turf Hotel Nagapali Sautiertes Rinderfilet mit Bärenkrebs	CHF	53.00
Knuspriger Kalbsrücken im Kräutermantel	CHF	54.00
Rosa gebratenes Roastbeef	CHF	49.00
Saftig gebratenes Schweinefilet mit Pommerysenf	CHF	42.00
Sautierte Maispouardenbrust mit Aprikosen gefüllt	CHF	38.00
Luzerner Kugelipastetli	CHF	37.00

*Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Stärke- und Gemüsebeilage sowie eine Sauce:*

Stärkebeilagen:	Gemüse:	Saucen:
Kartoffelgratin	Saisongemüse	Portweinjus
Rosmarinkartoffeln	Bohnenbündel	Rotweinjus
Kartoffelstock	Zucchetti mit Kräuter	Bearnersauce
Nudeln	Spargelragout	Kräuterbutter

## HAUPTGERICHTE FISCH

---

Frittierte Fischknusperli aus dem Vierwaldstättersee mit Tartarsauce	CHF	37.00
Sautierte Lachstranche mit Pernod Sauce	CHF	36.00
Pochiertes Forellenfilet mit Kräuter Sauce	CHF	35.00
Sautiertes Saiblingsfilet aus dem Vierwaldstättersee mit Kräuterschaum	CHF	39.00

*Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang je eine Stärke- und eine Gemüsebeilage:*

Stärkebeilagen:	Gemüse:
Petersilien-Salzkartoffeln	Saisonales Mischgemüse
Limettenstock	Blattspinat
Gemüsereis	Lauch an Rahmsauce
Nudeln	Spargelragout mit Bärlauch

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

---

 Gelbes Gemüse-Tofu-Curry Mit Basmatireis	CHF	31.00
 Gemüsestrudel mit Tomaten-Koriandersauce Auf Blattspinat	CHF	29.00
 Auberginen Cordon Bleu Auf Mascarpone-Weizenrisotto	CHF	32.00
 Ravioli gefüllt mit Dallenwiler Ziegenkäse Mit konfierten Zwergtomaten	CHF	36.00

## DESSERTS

---

Desserts im WECK Glas als Buffet auf Platten:  
Wir empfehlen Ihnen 3 - 5 Desserts pro Person

Panna Cotta  
Crème Brûlée  
Schokoladenmousse Hell, Dunkel oder gemischt  
Lauwarmer Schoggikuchen  
Lauwarmes Brownie  
Fruchtsalat (Saisonal)  
Muffins (Saisonal)  
Tiramisu  
Zitronen-Jogurt-Creme  
Süssmostcreme  
Passionsfruchtparfait  
Caramelköpfl  
Luzerner Rahmtäfel  
Mousse

Pro Stück CHF 4.50

## KÄSE

---

Käseplatte von der Käserei Barmettler in Luzern  
Mit Birnenbrot, Nüssen und Früchtechutney

pro Personen CHF 5.50

# BUFFETVORSCHLÄGE

---

## SCHWEIZER BUFFET

---

### Vorspeisen

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
Jogurt-, und Balsamico Dressing  
Geräucherte Fischplatte mit Dill Senf und Meerrettichschaum  
Schweizer Wurst- und Käseplatte  
Pastete mit Preiselbeersauce (Saisonal)  
Brotauswahl

### Hauptgänge

Luzerner Kugelipastetli  
Erbsen und Karotten

Berner Platte „Schinken, Speck und Saucisson“  
Salzkartoffeln  
Sauerkraut

Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelschnitze

Aargauer Gemüsestrudel mit rassiger Tomatensauce

### Desserts im WECK-Glas

Süssmostcrème  
Luzerner Rahmtäfel Mousse  
Fruchtsalat (Saisonal)  
Schokoladen-Mousse  
Meringue mit Rahm

CHF 81.00 pro Person

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

# BANKETTWEINKARTE

---

Aufgrund von Jahrgangsänderungen können sich vereinzelt kurzfristige Preisanpassungen ergeben.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

## SCHAUMWEINE

---

<b>Laurent Perrier-Brut</b>	CHF	95.00
Frankreich, Champagne Farbe in blassem Gold, feines und beständiges Perlen. Feiner Duft mit komplexer Aromafülle. Noten von Zitrus und weissen Früchten. Vollmundig mit hohem Fruchtanteil und nachhaltigem Abgang.		
<b>Laurent Perrier-Rosé</b>	CHF	125.00
Frankreich, Champagne Ein feinperliger Wein in elegantem, lachsfarbenem Ton, klares frisches Bouquet mit einer breiten Duftpalette von roten Früchten wie Erdbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen.		
<b>Prosecco Goccia d'Oro, Extra Dry</b>	CHF	54.00
Italien Ein Prosecco wie er im Buche steht. Trockene, elegante Aromen gepaart mit der Spritzigkeit eines Italieners.		
<b>Fragolino rosso</b>	CHF	79.00
Tessin, Schaumwein, Uva Americana Geniesser finden in Delea-Weinen die Wärme und die Lebenslust des südlichsten Schweizer Kantons.		
<b>Bisang, Rumi</b>	CHF	89.00
Luzern, Dagmersellen, Schaumwein, Weiss- und Blauburgunder Frisch, harmonisch, äusserst weich und elegant durch die Flaschengärung erhält er sein feinperliges mousseux.		

## WEISSWEINE

---

<b>Megger Cuvée Blanche</b>	CHF	56.00
Karl Sigrist, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Schweiz Noten von Grapefruit, Zitrus und Ananas. Kräftig, frisch und ausgewogen mit einer milden Säure. Zu Apéro, Süsswasserfischen und Käse eignet sich dieser lokale Wein hervorragend.		
<b>Bisang, Grauburgunder</b>	CHF	73.00
Luzern, Dagmersellen, Füllig und stoffig, präsenze, gut eingebundene säure, intensive aromen, reife Birnen, leicht würzig, sehr geschmeidig, langer Abgang, dicht und intensiv, sehr sortentypisch.		
<b>Epesses AOC La République</b>	CHF	59.00
Patrick Fonjallaz, Waadtland, Schweiz Prachtvoller, rassiger, aber ausgeglichener Wein mit gut strukturiertem Körper. Idealer Begleiter zu Vorspeisen und Fisch. Als Apéritif angenehm spritzig.		
<b>Sancerre AC</b>	CHF	63.00
Christian Lauerjat, Loire, Frankreich Fruchtiger, rassiger Wein mit lebendigem Charakter. Idealer Begleiter zu Hors-d'œuvres und Apéritifs.		
<b>Arneis Langhe DOC "Runcneuv"</b>	CHF	54.00
Sarotto, Piemont, Italien Strohgelb mit grünlichen Reflexen, im Bouquet fruchtig, frisch, Gewürze, im Gaumen trocken, fein und harmonisch.		

## ROSEWEINE

---

<b>Bisang, Rosé</b>	CHF	69.00
Zweigelt und Gamaret Luzern, Dagmersellen, ausgewogen, geschmeidiger Körper, präsenze, gut eingebunden Säure, nachhaltiger Abgang		
<b>Merlot Gran Rosé, Brivio</b>	CHF	64.00
Merlot Tessin, m Bouquet finden sich Düfte von reifen Himbeeren und Johannisbeeren gepaart mit einem Hauch von Nelke, Zimt und Szechuanpfeffer. Die Gerbstoffempfindung ist nur schwach, was ihn süffig macht, aber nicht süsslich wirken lässt.		
<b>Whispering Angel</b>	CHF	79.00
Grenache, Garnacha, Vermentino Provence, verbindet auf charmante Art und Weise Tradition, Kultur, Geschichte, Landschaft und Weinbau.		

## ROTWEINE

---

<b>Megger Barrique</b>	CHF	63.00
Karl Sigrist, Meggen-Luzern, Schweiz		
Fruchtigkeit und Eleganz des Pinot Noir wird bei dieser Lokalen Spezialität mit der Würzigkeit des Granoir ergänzt. Die rubinrote Assemblage wird sorgfältig im Barrique ausgebaut. So erhält der kräftige, gut strukturierte Wein seinen Schliff und die nötige Reife.		
<b>Fläscher Pinot noir</b>	CHF	63.00
Weingut Bovel, Fläsch, Schweiz		
Der Wein reift bis zur Flaschenfüllung im grossen Holzfass. In der Nase zeigt er typische Pinot noir Aromen. Mit feiner Struktur Im Gaumen, anhaltend.		
<b>Quattromani Merlot del Ticino</b>	CHF	115.00
Angelo, Claudio, Feliciano und Guido haben die besten Merlots des Jahrganges aus den Weinbergen um Mendrisio, Lugano, Locarno und den Tre Valli ausgewählt, um einen hervorragenden Tropfen zu schaffen, der die Exzellenz des Tessiner Terroir verkörpert.		
<b>Bisang, Weiblich</b>	CHF	69.00
Luzern, Dagmersellen, cuvée pinot noir, zweigelt		
Weiche Textur, weiche Tannine, füllig, präsenste gut eingebundene Säure, intensive Frucht, Zwetschgen, sehr ausgewogen und elegant, recht dicht mit langem Abgang.		
<b>Salice Salentino DOC</b>	CHF	52.00
Domiziano, Apulien, Italien		
Der Salice Salentino besteht aus dem Mischsatz Negro Amaro und Malvasia Nera. Dieser feinwürzige, elegante Wein überzeugt durch seine Ausdruckskraft und Tiefe. Aromen von Blaubeeren, Erde und Trüffel. Zu rotem Fleisch, Wild und herzhaft gewürzten Gerichten.		
<b>Lagrein DOC</b>	CHF	61.00
Castel Turmhof, Südtirol, Italien		
Ein kräftiges Granatrot prägt die Farbe, ein zartes Aroma mit Kirschnote das Bouquet. Eichenholztöne unterstreichen dezent den vollen und runden Fruchtgeschmack, Ein Südtiroler Naturbursche mit einem langen Abgang. Zu gegrilltem Fleisch, Steak, Lamm, Wild und würzigem Käse.		
<b>Rocca Rubia</b>	CHF	63.00
Riserva Carignano del Sulcis DOC, Sardinien, Italien		
Tiefes Rubinrot. Intensive, fruchtige Noten nach Brombeeren, Heidelbeeren, Vanille, Myrte, Leder und Lavendelstruktur, anhaltendes Aroma, ein körperreicher Wein.		

## SÜSSWEINE

---

<b>Domaine du Noble</b>	CHF	75.00
Cru classé, Loupiac, Frankreich		
Leichter, spritziger und nicht allzu süsser Wein. In der Nase mit leichtem Marzipanaroma. Zu Gorgonzola oder Süssspeisen.		
<b>Floralis Moscatel Oro</b>	CHF	56.00
Miguel Torres, Spanien		
Das verlockende Bukett des Moscatel Oro präsentiert sich mit einem Blütenduft von Rosen und Zitronen. Der Gaumen ist wunderschön konzentriert und saftig.		
<b>Elixir Vin Liqueureux Suisse Vin de Pays Suisse</b>	CHF	69.00
Waadt, Schweiz		
Blumig und kräftig in der Nase und im Abgang. Aus biologischem Anbau. Passt zu Schokoladensüßspeisen oder Edelschimmelkäsen.		

Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.