

Menüvorschläge



EIN HERZLICHES WILLKOMMEN...

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge überreichen zu dürfen. Wir möchten Ihnen die Freiheit lassen, sich Ihr Menu individuell zusammenzustellen.

Sollten Sie etwas vermissen, einen besonderen Wunsch haben, beraten wir Sie gern.

Am Ende unserer Vorschläge finden Sie noch allgemeine Informationen und Bestimmungen.

Bitte rufen Sie uns an, damit wir einen gemeinsamen Besprechungstermin finden können.

Wir sind gerne für Sie da:

Telefon: 041 488 12 40

E-Mail: info@hotel-rischli.ch

Homepage: www.hotel-rischli.ch

Wir freuen uns Ihre Gastgeber zu sein

**Irène und Willy Kuster-Wicki mit
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**

Die Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt.

Preisanpassungen vorbehalten

Sörenberg, 15.12.2022



Ferien | Wellness | Seminar

APERERO

Salzstängeli, Chips, Crissini, Nüssli
à discretion
Fr. 1.00 pro Person

Rohe Gemüsestangen
mit Haussauce
Fr. 2.50 pro Person

Spiesschen

Diverse Früchte
Cherrytomaten-Mozzarella
Käse
Fr. 2.50
Spiesschen

Ganzes Toastbrot belegt mit
Rohschinken, Thon, Ei, Frischkäse
Fr. 8.00
Toast

Rinds-Tatar, Lachs,
Fr. 9.00
Toast

Biosphären-Brötli gefüllt mit
Schinken, Salami, Rohschinken, Käse,
Fr. 3.50 Stück

Rischli-Teller
Diverses Fleisch und Käse
aus der Unesco Biosphäre Entlebuch
Fr. 19.50 pro Person

Verschiedene warme Kleinigkeiten
Schinkengipfeli; Käseküchlein
Frühlingsrolle; Fischknusperli; Chicken-nuggets
Fr. 2.50 Stück

Stellen Sie sich Ihr Menu selbst zusammen:

Vorspeisen kalt

Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 16.00
Vitello Tonnato (hauchdünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Salatbouquet)	Fr. 17.00
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Salatbouquet	Fr. 17.00
Variation vom geräuchten Flühli-Forellenfilet und Lachs, mit Salatbouquet	Fr. 17.00
Melone mit Rohschinken und Salatbouquet	Fr. 16.00
Pastete mit Sauce Cumberland und Salatbouquet	Fr. 17.00

Suppen

Bouillon mit (Flädli oder Gemüse oder Backerbsen)	Fr. 8.50
Crèmesuppe nach Wahl und Saison	Fr. 10.50

Diverse Salate

Grüner Salat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Rischlisalat mit Speckwürfel, Brotcroûtons und Reibkäse	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei (Saison)	Fr. 11.00

Vorspeisen warm

Gebratenes Entlebucher Forellenfilet mit Reiskugel und Luzerner-Art	Fr. 17.00
Steinpilztortellini mit Schaumsauce	Fr. 15.00
Kräuterrisotto mit gebratenem Crevettenspiesschen	Fr. 15.00
Spargelragout mit Sauce Hollandaise, auf Toast angerichtet (Saison)	Fr. 15.00
Waldpilzragout im Blätterteigpastetchen	Fr. 15.00



Ferien | Wellness | Seminar

Hauptgang

vom Schwein

Schweinsfilet ganz gebraten tranchiert an Morchelsauce Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 38.50
Schweinskarreebraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 28.00
Schweinskarreebraten gefüllt mit Zwetschgen Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 30.00
Schweinssteak mit Waldpilzsauce Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 29.50
Schweinsaltimbocca mit Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet	Fr. 33.00
Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet	Fr. 29.00
Schweinscordon-bleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet	Fr. 33.00

vom Rind

Roastbeef mit Sauce béarnaise Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 45.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce béarnaise Panierte Croquetten und Gemüsebouquet	Fr. 52.00
Rindschmorbraten Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 35.00
Rindsfleischroulade Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 29.00



Ferien | Wellness | Seminar

Hauptgang

vom Kalb

Kalbsbraten Kartoffelstock und Gemüsebouquet	Fr. 34.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Rösti-Galetten und Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Kalbs-Saltimbocca Weissweinrisotto und Gemüsebouquet	Fr. 37.00
Kalbpiccata mit Weissweinrisotto oder Tomatespaghetti und Gemüsebouquet	Fr. 37.00
Kalbssteak mit Calvadosauce Teigwaren und Gemüsebouquet	Fr. 52.00

vom Geflügel

Pouletschnetzeltes mit Currysauce im Reisring angerichtet und mit Früchten garniert	Fr. 30.00
Pouletschnitzel mit Champignonrahmsauce Reis und Gemüsebouquet	Fr. 30.00
Pouletspiccata mit Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet	Fr. 30.00



Ferien | Wellness | Seminar

Hauptgang

vom Fisch

Zanderfilet gebraten an Kräutersauce Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	Fr. 36.00
Gebratene Lachstranche auf Lauchgemüse angerichtet mit Reis	Fr. 37.00
Entlebucher Forellenfilets gebraten "Luzerner-Art" Reis und Gemüsebouquet	Fr. 36.00

Vegetarische Gerichte

Pilz-Risotto	Fr. 24.00
Zucchetti-Piccata mit Tomatenspaghetti und Gemüsebouquet	Fr. 25.00
Früchtecurry im Reisring angerichtet	Fr. 26.00
Gemüseteller mit Salzkartoffeln	Fr. 27.00
Waldpilzragout im Blätterteigpastetli Reis und Gemüsebouquet	Fr. 26.00
Ravioli von Fidirulla mit leichter Sauce (Saisonal)	Fr. 24.00

Dessert

Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 18.00
Dessertkarussell von allem ein wenig	Fr. 15.00
Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	Fr. 10.00
Hausgemachtes Schokoladenmousse	Fr. 11.00
Hausgemachtes Parfait	Fr. 12.50
Div. Sorbet mit den dazugehörigen Spirituosen	Fr. 10.50
Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.80
Zuger Kirschtorte	Fr. 8.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 7.00

BESTIMMUNGEN UND INFORMATIONEN

Menuwahl

Wir bitten Sie, Ihre Menuwahl bis spätestens eine Woche vor dem Bankett mitzuteilen.

Kleine Portionen

Selbstverständlich servieren wir Portionen für den kleinen Hunger. Kinder bis 12 Jahren dürfen vor Ort ihr Lieblingsgericht von unserer Kinderkarte auswählen.

Dekoration

Gerne dürfen Sie Ihre Blumendekoration selber mitbringen.

Personenzahl

Die gemeldete Personenzahl ist verbindlich. Für angemeldete, aber nicht erschienenen Personen verrechnen wir 50% des Menupreises.

Saal

Bei Mittagsbanketten reservieren wir den Saal ohne weitere Abmachungen bis 17.00 Uhr.

Polizeistunde

Die gesetzliche Polizeistunde im Kanton Luzern ist 00.30 Uhr. Wünschen Sie eine Stunde Verlängerung (bis 01.30 Uhr) stehen Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Wir verrechnen Ihnen pro angebrochene Stunde Fr. 120.00

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir Ihnen Fr. 35.00 pro 70 cl oder 75 cl Flasche

Zahlungsbedingungen

Die Preisangaben gelten für eine Person inklusiv 7.7 % Mehrwertsteuer.

Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung mit Einzahlungsschein. Der Betrag ist innerhalb von 30 Tagen zu überweisen.

Zimmerbuchungen bei Hochzeiten

Unsere Lieferanten aus der Region

Rind, Schwein, Kalb, Lamm	Metzgerei Felder, Entlebuch Regio Metzg Huwiler, Schüpheim
Wild	Jagdgesellschaften Schratten, Schwarzenegg, und teilweise aus benachbarten Gebieten
Milch-Käsereiprodukte	Entlebucher Spezialitäten Käserei AG Biosphäre Berg-Käserei AG,
Frischeier	Wermelinger Hanspeter, Heiligkreuz

Wir sind auch auf Lieferanten ausserhalb der UNESCO Biosphäre Entlebuch angewiesen.

Die nicht im Entlebuch erzeugten Produkte können aus folgenden Herkunftsländern stammen:

Schwein, Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz, Europa, Südamerika
Lamm	Schweiz, Europa, Neuseeland, Australien
Poulet	Schweiz, Europa, Südamerika
Wild	Schweiz
Fisch	Schweiz, Europa, Asien, Afrika, Amerika

Deklaration für ausländische Fleischstücke:

Sie können mit Hormonen aus Leistungsförderern, mit Antibiotika oder antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Deklaration von Allergenen:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.