



Ferien | Wellness | Seminar

## Menüvorschläge



### EIN HERZLICHES WILLKOMMEN...

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge vorstellen zu dürfen. Wir möchten Ihnen die Freiheit lassen, sich Ihr Menu individuell zusammenzustellen. Sollten Sie etwas vermissen, einen besonderen Wunsch haben, dann beraten wir Sie gern.

Telefon 041 488 12 40  
E-Mail [info@hotel-rischli.ch](mailto:info@hotel-rischli.ch)  
Homepage [www.hotel-rischli.ch](http://www.hotel-rischli.ch)

Wir freuen uns Ihre Gastgeber zu sein

**Andrea Kumpfe & Thomas Mattern  
mit Team**

Preise inkl. 8.1 % MwSt.  
Preis Anpassungen vorbehalten

Sörenberg, 24.04.2024



Ferien | Wellness | Seminar

## APERRO

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 pro Stück

### **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



Ferien | Wellness | Seminar

**Stellen Sie sich Ihr Menu selbst zusammen:**

### **Vorspeisen kalt**

Geräuchtes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 16.00
Vitello Tonnato (hauchdünngeschnittener 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
Rischlialat mit Speckwürfel, Brotcroûtons und Reibkäse	Fr. 12.50
Nüsslialat 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



Ferien | Wellness | Seminar

Rindsfleischroulade  
Teigwaren und Gemüsebouquet Fr. 29.00

**Hauptgang**

**vom Kalb**

Kalbsbraten  
Kartoffelstock und Gemüsebouquet Fr. 34.00

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
Rösti-Galetten und Gemüsebouquet Fr. 36.00

Kalbs-Saltimbocca  
Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet Fr. 37.00

Kalbspiccata mit  
Weissweinsrisotto 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  
Tomatespaghetti 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



Ferien | Wellness | Seminar

### 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
Caramelköpfler 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 8.1 % Mehrwertsteuer.

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





Ferien | Wellness | Seminar

### Unsere Lieferanten aus der Region

Rind, Schwein, Kalb, Lamm	Metzgerei Felder, Entlebuch Regio Metzger Huwiler, Schüpfheim
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.



Ferien | Wellness | Seminar

**Deklaration von Allergenen:**

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