



# Lapin

Nölliturm  
2019



Apéritif  
Einzelgerichte  
Menüs  
Allgemeine Geschäftsbedingung

## Inhaltsverzeichnis

Aperitif.....	3
Aperopauschalangebote .....	3
Einzelgerichte .....	5
Suppen .....	5
Vorspeisen .....	5
Warme Gerichte .....	5
Nachspeisen & Käse .....	6
Menüvorschläge .....	7
Menu Wilhelm Tell .....	7
Menu Richard Wagner .....	7
Menu Brettmeister.....	8
Menu Nölliturm .....	8
Menu Kapellbrücke .....	9
Menu Pilatus .....	9
Turm Menu.....	10
Weine .....	11
Mitarbeiter (je nach Bedarf): .....	11
Diverses: .....	11
Dekoration: .....	11
Geschäftsbedingungen:.....	12
Preise: .....	12
Rechnung .....	12
Annullationsbedingungen & Personenzahlen.....	12
Kontaktadresse:.....	12
Kontaktpersonen:.....	12

## Aperitif

### Aperopauschalangebote

Gedacht sind diese Apero – Pauschalangebote für Aperitif vor dem Essen oder als Event - Häppchen – Preise gültig ab 30 Gästen

- |   |                        |          |
|---|------------------------|----------|
| <b>Variante 1</b>   | pro angemeldete Person | CHF 9.—  |
| Frisch gebackene Butter- Käse Stangen<br>Gefüllte „Peperoncini“ mit Frischkäse<br>Verschiedene Oliven<br>Sbrinzmöckli<br>Melonenstückli mit Rohschinken (Saisonal)  |                        |          |
| <b>Variante 2</b>   | pro angemeldete Person | CHF 15.— |
| Frisch gebackene Butter- Käse Stangen<br>Gefüllte „Peperoncini“ mit Frischkäse<br>Melonen mit Rohschinken (Saisonal)<br>Rauchlachstatar im China-Löffel<br>Salametti geschnitten<br>Gemüsetatar scharf/mild |                        |          |
| <b>Variante 3</b>   | pro angemeldete Person | CHF 20.— |
| Kleine Apéro Käseplatte mit Fruchtbrot und Trauben / Nüssen<br>Verschiedene kleine ¼ Canapés assortiert<br>Rauchlachstatar  |                        |          |
| <b>Variante 4</b>   | pro angemeldete Person | CHF 22.— |
| Gefüllte Tomaten mit Frischkäse<br>Melonen mit Rohschinken<br>Rauchlachstatar<br>Pikante Fleischkugeln oder Mini Hacktätschli mit Sweet & Sour Sauce<br>Käsekuchenstückli                                   |                        |          |

**Variante 5** pro angemeldete Person CHF 30.—

Blätterteiggebäck  
Zweifarbigen Gemüsetatar (scharf/mild) und  
Rauchlachstatar in Chinalöffel  
verschiedene Canapés assortiert  
(Rauchlachs, Schinken, Ei, Spargeln)

Kleine Gläsergeschichten  
(raffinierte Kompositionen im Cocktailgläschen angerichtet)

Pikante Fleischkugeln  
Knusprige Frühlingsröllchen (veg.)  
gebackene Riesencrevetten  
mit Sweet & Sour & Chilisauce

Luzerner Rieslingsüppchen (die Spezialität)  
im Gläschen

**Variante 6** pro angemeldete Person CHF 39.—

Blätterteiggebäck  
Zweifarbigen Gemüsetatar (scharf/mild) und  
Frischlachs oder Rauchlachstatar in Chinalöffel  
verschiedene Canapés assortiert  
(Rauchlachs, Schinken, Thun..)

Kleine Hacktätschli oder Wägginer Fischchüechli

knusprige Frühlingsröllchen (veg.)

Gebackene Riesencrevetten  
mit Sweet & Sour & Chilisauce

kleines Tellergericht (Zanderfilet auf Weissweinsrisotto  
oder Kalbgeschnetzeltes mit Bramata)

Luzerner Rieslingsüppchen (die Spezialität)  
im Gläschen

verschiedene Minipâtisseries

oder

Käseplatte mit Früchtebrot und Feigensenf

## Einzelgerichte

### Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Ochsenschwanzfleisch, Markkrusteln, Gemüsestreifen oder Sherry	CHF 8.50
Rüebli-Orangencremesuppe mit Rahmhaube und Selleriestroh	CHF 8.—
Luzerner Riesling x Sylvanersüppchen	CHF 10.—
Rote Peperonicremesuppe mit Rauchforelle und Rahmhaube	CHF 11.—

### Vorspeisen

Grüner Marktsalat oder gemischter Salat	CHF 8.50
Hausgemachtes vegetarisches Sushi mit buntem Salatarrangement	CHF 16.—
Geräuchertes Forellenfilet lauwarm serviert mit Meerrettichschaum und buntem Salatarrangement	CHF 15.—
Duo von Rauchlachsroulade und Tatar auf Pumpernickel an Honig-Senf-Dillsauce und kleiner Salatkomposition	CHF 18.—
Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Basilikumpesto, Blätterteigstange und Salatblätter	CHF 16.—
Spinat Lachsterrine (im Glas serviert)	CHF 15.50

### Warme Gerichte

Zander Saltimbocca an Balsamico-Jus serviert mit cremigem Safranrisotto und sautierten Kefen	CHF 38.—
Pochiertes Felchenfilet auf Blattspinat angerichtet an Patis-Sauce, mit Venere-Reis	CHF 36.—
Rindsroulade an kräftiger Bratensauce serviert mit Kartoffelstock und Gemüseallerlei	CHF 39.—
Poulet-Involtini gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse, dazu cremiges Risotto und mediterranes Gemüse	CHF 37.—
Schweinskarreebraten mit Waldpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse (mit Kalbfleisch.)	CHF 35.— CHF 47.—
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Marktgemüse	CHF 48.—
Maispouardenbrust mit Aprikosenkruste serviert mit Schupfnudeln und jungem Gemüse	CHF 35.—

## Nachspeisen & Käse

Gebrannte Creme	CHF 7.50
Marmoriertes Toblerone-Mousse auf Saucenspiegel mit Rahm und Früchten garniert	CHF 11.50
Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu	CHF 12.—
Panna Cota mit Himbeerkern	CHF 10.—
Pavlova mit Rahm mit Fruchtsauce und Beeren garniert	CHF 13.—
Vermicelles-Creme mit Mascarpone	CHF 9.—
Charlotte-Royal mit Erdbeer-Quark-Füllung	CHF 11.—
Sorbet (ohne Licquer)	CHF 8.—
Sorbet (mit Licquer)	CHF 10.—
Frischer Fruchtsalat	CHF 9.50
Frischer Fruchtsalat Moderne mit Sorbet	CHF 11.50
Grand Marnier Schaum mit Orangensauce und Orangenfilets	CHF 13.—
Duo von Parfait Glacé mit Fruchtsaucenspiegel	CHF 12.—
Käsetrio (Auswahl nach Thomas Barmettler) Mit Früchtebrot und Feigensenf	CHF 11.—
<b>Dessertbuffet</b>	
Eine Auswahl von frischem Fruchtsalat, Schoggimousse, Parfait Glacé Grand Marnier oder saisonale Früchte, evt. Beeren, Minipâtisseries oder Torte, Gebrannte Creme, Meringues oder Vermicelles zusammengestellt nach Ihren Wünschen	CHF 15.—
Mit Käseplatte zum Dessertbuffet	+ CHF 6.—
Käseteller mit Früchtebrot und Nüssen	CHF 12.—

## Menüvorschläge

### Menu Wilhelm Tell

Spinatsalat mit pochiertem Ei  
und Mohn-Dressing

mit Kalbfleisch

CHF 58.—

mit Schw.

CHF 48.—

—

Saltimbocca Romana  
Zartes Schnitzeli mit dünner Rohschinken-Tranche  
und Salbei gebraten  
angerichtet auf feinem Safranrisotto  
mit knackigem Gemüseallerlei

—

Marmoriertes Toblerone-Mousse  
auf einem Saucenspiegel angerichtet  
garniert mit Früchten und Rahm

### Menu Richard Wagner

Rindskraftbrühe  
mit Eierstich

Menü Complet

CHF 81.—

(Kalbssteak ohne Fisch)

CHF 69.—

(Menü m. Schweinssteak)

CHF 68.—

(Schweinssteak o. Fisch)

CHF 57.—

—

Duo von Rauchlachs-Roulade  
und Tatar auf Pumpernickel  
an Honig-Senf-Dillsauce  
und kleiner Salatkomposition

—

Saftiges Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
serviert mit hausgemachten Spätzli  
und Saisongemüse

—

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu

## Menu Brettmeister

Knackige Saisonsalate  
spezial Hausdressing

Menü complet  
(ohne Fisch)

CHF 58.—  
CHF 49.—

—

Felchenfilet vom Vierwaldstättersee (je nach Saison)  
schonend pochiert nach Hausart  
mit leichter Kräutersauce  
auf sautiertem Blattspinat serviert

—

Original Luzerner Fritschipastetli  
nach traditionellem Rezept  
mit Kalbsfleischstückli und Kalbfleischbrät  
spezielle Weinbeeren in Cognac mariniert  
an feiner dunkler Sauce  
angerichtet im knusprigen Blätterteigpastetenhaus  
gefertigt aus Alt-Zunftmeister's Bäckerei  
umgarnt mit viel frischem saisonalem Gemüse

—

Exotischer Fruchtsalat  
mit Cardamon, Zimt und einer Kugel Sorbet

## Menu Nölliturm

Menü

CHF 65.—

Nüsslisalat Mimosa  
Knackiger Nüsslisalat mit Ei  
und feinem Hausdressing  
(kann saisonal abhängig sein)

—

Zartes Roastbeef mit Honig-Senfkruste  
an Portweinjus  
serviert mit feinem Kartoffelgratin  
und Gemüse vom Markt

—

Erfrischender Dessertteller „Lapin“  
Eine saisonale Komposition aus frischen Früchten, Mousse,  
Parfait Glacé und Gebäck  
lassen Sie sich überraschen . . . .



★ ★ ★  
**Ambassador**  
Luzern AG  
Hotel De la Paix · Hotel Ambassador  
Restaurant Lapin · Catering Lapin

**Menu Kapellbrücke**

Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Terrine  
mit Pesto und kleinem Salatarrangement

Menü complet

CHF 62.—

Menü 3-Gang

CHF 54.—

—

Kraftbrühe  
mit Kräuterflädli

—

Schweinsfilet „Calvados“  
serviert mit caramelisierten Apfelspalten  
dazu Broccoli und hausgemachte Haselnuss-Spätzli

—

Panna Cotta  
mit Himbeerkern  
(je nach Saison)

**Menu Pilatus**

Kürbiscremesüppchen  
mit Rahmhaube

Menü complet

CHF 54.—

Menü 3-Gang

CHF 50.—

—

Hausgebeizter Saibling  
mit Safran-Zitronen-Reduktion  
und buntem Salatstrauss

—

Ossobucco „Cremolata“  
auf cremigem Safran-Risotto  
umgarnt von saisonalem Gemüse

—

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanilleglacé  
und Rahm garniert



## Turm Menu

Menü complet

CHF 46.—

Ziegenkäsetartlet mit Feigen  
auf buntem Salatbeet

—

Zartes Maispouletbrüstchen (F)  
mit Aprikosenkruste  
serviert mit Schupfnudeln  
und jungem Gemüse

—

Charlotte „Royal“  
mit Früchten und Rahm garniert

**Die einzelnen Menüs / Bestandteile lassen sich individuell ergänzen oder austauschen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen oder Thema zusammen. Das Besondere ist unsere Spezialität.**

**Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur ein Menü auszuwählen.**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Wunsch gerne.**



## Weine & Getränke (verlangen Sie die Zunft - Weinkarte!)

Sämtliche Getränke werden im Nölliturm durch die Zunft zu Safran bereitgestellt und nach Konsumation berechnet.

### Allgemeines (gilt für Catering):

#### Mitarbeiter (je nach Bedarf):

Anlassleitung		CHF 68.— p. Std.
Chef de Service		CHF 58.— p. Std.
Service-Mitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 45.— p. Std.
Küchenmitarbeiter	pro Mitarbeiter	CHF 50.— p. Std.
Allrounder/Buffer/Abwasch/Logistik	pro Mitarbeiter	CHF 45.— p. Std.

Die Kosten der Mitarbeiter werden nach Aufwand verrechnet. Im Minimum verrechnen wir pro Mitarbeiter drei Stunden. Nach 24:00 sowie an Sonn- und Feiertagen wird ein Zuschlag von CHF 10.—pro Stunde und Mitarbeitenden verrechnet.

#### Diverses:

Menükarten (Schwarz/Weiss)	inklusive
Menükarten (farbig)	nach Aufwand
Brot:	inklusive
Transport:	nach Aufwand

#### Dekoration:

Gerne organisieren wir für Sie die passende Blumen-Dekoration für ihren Anlass bei unserem Floristen. Die Kosten werden nach Aufwand berechnet.

## Geschäftsbedingungen:

### Preise

Unsere Preise sind in CHF inkl. 7.7% MwSt. und pro Person angegeben, sofern nichts anderes deklariert ist.

### Rechnung

Zahlbar innert 30 Tagen netto. Die Bestellung muss mit einer gültigen Kreditkarte oder mittels einer Vorauszahlung garantiert werden.

### Annulationsbedingungen & Personenzahlen

bis 14 Tage vor dem Anlass	kostenlos
13 bis 8 Tage vor dem Anlass	Bearbeitungsgebühr CHF 250.00
7 bis 4 Tage vor dem Anlass	40% des Menüpreises
3 bis 0 Tage vor dem Anlass	100% des Menüpreises

Annulationen müssen schriftlich gemacht werden

Die Personenanzahl kann bis 2 Tage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen

**Diese Apero – Vorschläge sind gültig**  
**Menüvorschläge sind gültig**

**ab 30 Personen**  
**ab 15 Personen**

### Kontaktadresse:

Hotel Ambassador Luzern AG  
Zürichstrasse 3  
6004 Luzern  
TEL: +41 41 418 80 00  
FAX: +41 41 418 8090  
[www.ambassador.ch](http://www.ambassador.ch),  
[hotel@ambassador.ch](mailto:hotel@ambassador.ch)

### Kontaktperson:

Herr Ferdinand A. Zehnder

Luzern, 10. Januar 2019/faz