

HOTEL SCHLÜSSEL

familia supra omnia

Dein
Fest im
Schlüssel?

info@restaurant-
schluessel.swiss



Feste
Events
Bankette

restaurant-schluessel.swiss

Restaurant Schlüssel Franziskanerplatz 12 6003 Luzern

Partner*innen beausejourlucerne.ch & villamaria.swiss

Menüvorschläge

Unterhalb finden Sie einige Menüvorschläge. Einzelne Gerichte können auch ausgetauscht werden oder wir können auf Anfrage auch Gerichte auf Ihren Wunsch kochen. Für die Vegis bieten wir Alternativen, welche wir nach Tagesangebot zubereiten.

menu – familia supra omnia

Es gibt, was Saison und Markt hergeben — tischweise zu geniessen, Familie halt! Auch vegetarisch möglich.

5 Gänge | 84 pro Person

4 Gänge | ohne Käse | 78 pro Person

MENÜ ORA ET LABORA

Schlüssel-Salat

Blattsalat | Hausdressing | geröstete Kerne | Gemüsepickles

Hausgemachte Hacktätschli

Cognac-Rahmsauce | Preiselbeeren | Gemüse vom Buuregarte Boog
überbackener Kartoffelstampf mit Scamorza

Mousse au Chocolat

Felchlin-Schoggi | halbgeschlagener Rahm

59 pro Person



MENÜ IN DUBIO PRO REO

Suppe

Pastinake – Birne | Kräuteröl

Geschmortes Rindsschulterfilet

Schmorsauce | Gemüse im Speckmantel | Kartoffelgratin

Bratapfel

weisses Schokoladen–Ganache | Crumble

65 pro Person

MENÜ VENI VIDI VICI

Vorspeisen Tavolata

verschiedene saisonale Vorspeisen zum Teilen

Rosa gebratener Rindstafelspitz

Portweinjus | Gemüse vom Buuregarte Boog

Safran–Risotto

Streuselkuchen

aus saisonaler Frucht | Vanilleglacé

74 pro Person



Vorspeisen

Saisonsalat

Saisonsuppe

Reichhaltige Vorspeisen–Tavolata

Hauptgerichte

Rindsgulasch | Semmelknödel | Sauerrahm

Rosa gebratener Tafelspitz | Kartoffelstampf | Jus

Hacktätschli | Kartoffelstampf | Cognac–Rahmsauce | Preiselbeeren

Supreme–Pouletbrust | Zitronenrisotto | Kräuterjus

Schweinskotelette | Kräuterbutter | Kartoffel–Schnitze

Zu allen Gerichten servieren wir jeweils Gemüse vom Buuregarte Boog

Gerne können wir vom Menü Ihrer Wahl eine spannende vegetarische Alternative zubereiten.

Desserts

Saisonaler Streuselkuchen | Sauerrahm

Bratapfel | Mascarpone–Mousse | Crumble

Schokoladenmousse aus Felchlin–Schoggi | halbgeschlagener Rahm

Zimtglace | heiße Rotweinzwetschgen (Herbst | Winter)

Vanilleglace | heiße Beeren (Frühling | Sommer)

Preise

3–Gänge Menü mit Suppe oder Salat 65

3–Gänge Menü mit Vorspeisen–Tavolata 74



Borromäus–Saal

Unser historischer Borromäus–Saal aus dem Jahr 1545 befindet sich im ersten Obergeschoss.

Hard Facts

Exklusivität ab 20 Gäste

Max. Belegung 35 Gäste

Mindestkonsumation bei Exklusivität CHF 2'500

Zofinger–Stube

Die Zofinger–Stube ist unser gemütlicher Gewölberaum mit viel Privatsphäre.

Hard Facts

Exklusivität ab 10 Gäste

Max. Belegung 18 Gäste

Mindestkonsumation bei Exklusivität CHF 1'200

Schlüssel Beiz

Gruppen bis 10 Personen finden in unserer Schlüssel Beiz ein kulinarisches Erlebnis. Für grössere Gruppen eignen sich die Zofinger–Stube und der Borromäus–Saal.

Im Schlüssel schlafen

Falls dein Fest etwas länger dauern sollte, dann haben wir für euch 10 wunderbare Boutique Hotelzimmer für eine angenehme Nachtruhe.













