

# HOTEL SCHLÜSSEL

familia supra omnia

Dein  
Fest im  
Schlüssel?

info@restaurant-  
schluessel.swiss



**Feste**  
**Events**  
**Bankette**

[restaurant-schluessel.swiss](http://restaurant-schluessel.swiss)

Restaurant Schlüssel Franziskanerplatz 12 6003 Luzern

Partner\*innen [beausejourlucerne.ch](http://beausejourlucerne.ch) & [villamaria.swiss](http://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 Gästen

Max. Belegung 38 Gäste

Mindestkonsumation bei Exklusivität CHF 2'500

## Zofinger–Stube

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

### Hard Facts

Exklusivität ab 12 Gästen

Max. Belegung 20 Gäste

Mindestkonsumation bei Exklusivität CHF 1'200

## Schlüssel Beiz

Gruppen bis 14 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.













