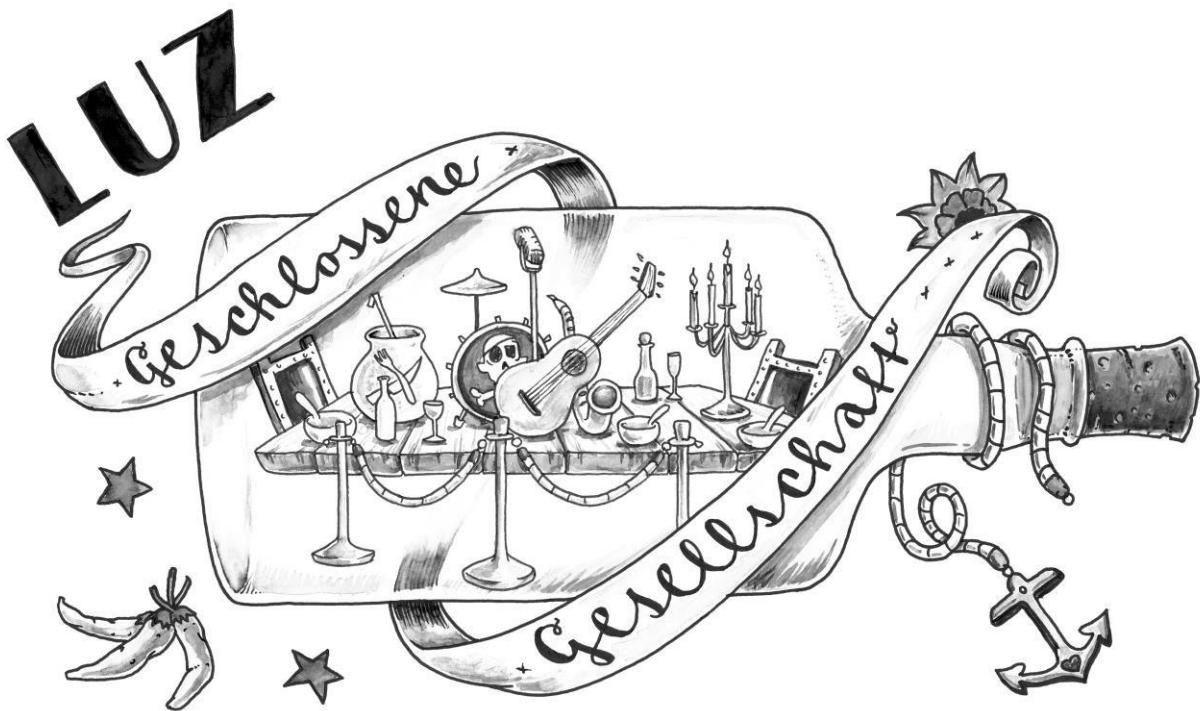


# LUZ

## GETRÄNKE- UND SPEISEANGEBOT FÜR GESCHLOSSENE GESELLSCHAFTEN





## GETRÄNKE

<b>Schaumwein</b>	Uiuui, Weingut Hunn, Baden, Deutschland	75cl	59.00
<b>Weisswein</b>	Cuvée blanche, Gebr. Kümin, Schwyz	75cl	55.00
<b>Rotwein</b>	Patu' IGP Salento Giustini, Apulien, Italien	75cl	55.00
<b>Drinks</b>	Aperol Spritz/ Hugo/ LUZ Spritz Gin Tonic/Cuba Libre Moscow Mule		12.80 16.50 17.00
<b>Bier</b>	Urbräu Einsiedler alkoholfrei Äs Gäächs, Wildheubier	33cl 33cl 33cl	6.50 6.50 7.00
<b>Softgetränke</b>	Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure Diverse Softgetränke	100cl 50cl	12.40 6.20
<b>Kaffee</b>	Kaffee Tee		5.30 5.50

Gerne können Sie auch andere Weine/ Getränke aus unserem Sortiment wählen,  
diese finden Sie auf unserer Homepage.

Für Zapfengeld berechnen wir CHF 40.- pro Flasche.



## SPEISEN

### Apéro

Wir haben verschiedene Apéro-Häppchen, diese dürfen sie gerne selbst zusammenstellen nach Wahl



#### Hummus mit Naan Brot

p. Portion CHF 12.50

#### Dreierlei im Weckgläsli

Oliven, Sbrinz-Möckli und Mini-Salametti mit frischem Hausbrot

p. Set CHF 26.50

Häppchen auf Platte serviert:

#### Mini-Soft-Bödeli

Rindstatar mit frittierten Kapern und Eigelbcrème

Frischkäsemousse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken

Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich

ASC-Rauchlachs und Dill-Senf-Sauce mit Bio-Werft-Honig

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

p. Stück CHF 4.70

Gemüse-Kräutercrème und getrockneten Tomaten

p. Stück CHF 4.20

#### Belegte Hofgartenbrote

Frischkäse mit Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken

Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich

Norwegischer ASC-Rauchlachs mit Dill-Senf-Sauce und Bio-Werft-Honig

Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern

p. Stück CHF 5.50

Hummus und frittierten Petersilie

Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto

p. Stück CHF 5.00

#### Mini-Spiessli

Innerschweizer Kräuterspeck und getrocknete Tomaten

Tomaten und Schweizer Mozzarella

Nidwaldner Landjäger und Essiggemüse

Alpkäse vom Urnerboden und Dörraprikosen

Zweierlei Peperoni und Nidwaldner Pastrami

p. Stück CHF 6.50



### **Gefüllte Buchweizen-Crêpes**

Norwegischer ASC-Rauchlachs und Meerrettich  
Rotes Tomaten-Pesto und Innerschweizer Kräuter-Landrauchschinken  
Sbrinz-Mousse und Dörraprikosen  
Hummus und eingelegte Rüebl  
p. Stück CHF 4.50

### **Salzige Windbeutel**

Sbrinz-Mousse und Bio-Werft-Honig  
Hausgemachtes Tomatenmousse mit Pesto  
Schweizer Rauchforellenmousse mit Meerrettich  
p. Stück CHF 5.20

### **Vegane Gurkenscheiben**

Gemüse-Kräutercrème und getrocknete Tomaten  
Hummus und frittierte Petersilie  
Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen mit Senfkörnern  
p. Stück CHF 4.50



## **Weck Gläsli Vorspeisen**

Unsere Weck Gläsli servieren wir auf der Etagere,  
wir empfehlen eine Auswahl von 3 verschiedenen Komponenten.



### **Frischkäsemousse**

mit getrockneten Cherrytomaten und Sbrinz-Chips

### **Geräucherte Forelle aus der Schweiz**

mit Meerrettichmousse und Gurke

### **ASC-Rauchlachstartar**

mit Dillsauce und Werft-Honig

### **Mini Poke-Bowl's**

mit Poulet oder veganer Option

### **Urner Wurst-Alpkäsesalat**

mit Schweizer Ei

### **Gotthard-Bio-Edelpilze**

mit geräuchertem Urner Alplamm

### **Schweizer Rindstatar**

mit eingelegten Zwiebeln und Kapern

### **Green-Mountain-Tatar von Bohnen und Randen**

mit eingelegten Zwiebeln und Senfkörnern

p. Gläsli CHF 8.00



## Warme Speisen

Da wir im LUZ keine richtige Küche haben empfehlen wir folgende Gerichte. Meist servieren wir diese flying da wir für grössere Veranstaltungen zu wenig Sitzplätze haben.



### Apéro & Vorspeise

#### Flammkuchen Klassisch

mit Speck & Zwiebeln

CHF 23.50 p.P.

#### Flammkuchen Vegetarisch

Mit Cherry-Tomaten, Zwiebeln, Rucola & Sbrinz

CHF 23.50 p.P.

#### Flammkuchen Nordisch

Mit Rauchlachstreifen, Dill & Zwiebeln

CHF 24.50 p.P.

#### Gersauer Käsekuchen-Häppchen

p. Stück CHF 4.00

#### Tagessuppe im Espressotassli

Cremesuppe je nach Saison

CHF 3.00 p. Stk.

### Hauptgang

Wird in kleinen Portionen fliegend serviert.

#### Nidwaldner Mini-Hacktäschli

mit Kartoffelstampf und Karotten

CHF 15

#### Älplermagronen (Vegetarisch)

mit Apfelmousse

CHF 13

#### Chili con Carne

Mit Huusbrot

CHF 12.80

#### Gulaschsuppe

Mit Huusbrot

CHF 13.80



## **Weck Gläsli Dessert**

**Unsere Weck Gläsli servieren wir auf der Etage,  
wir empfehlen eine Auswahl von 3 verschiedenen Komponenten.**



**Gebrannte Crème**  
mit Meringues

**Hausgemachtes Schokoladenmousse**  
mit marinierten Früchten

**Saisonale Früchtewürfel**  
mit Holunderblütensirup

**Veganer Kokos-Chia-Pudding**  
mit saisonalem Früchtekompott

p. Gläsli CHF 8.00

**Brownies**  
auf Platten in kleine Stücke geschnitten  
p. Stück CHF 5.50



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Grundsätzlich gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der TAVOLAGO AG: <https://www.tavolago.ch/kontakt/agbs>,

Zusätzlich kommen im **LUZ Seebistro** folgende Geschäftsbedingungen zur Anwendung:

### Menuauswahl

Die Getränke- und Speisebestellung muss spätestens 14 Arbeitstage vor dem Anlass definiert werden.

### Personenzahl

Bis 2 Wochen vor dem Anlass

- Bis 2 Tage vor dem Anlass +/- 3
- ist die genaue Personenzahl bekanntzugeben. Diese gilt als Verrechnungsgrundlage, zusätzliche oder fehlende Personen werden zu 100% in Rechnung gestellt.
- kann eine Reduktion der ursprünglich gemeldeten Personenzahl um 10% ohne Kostenfolge vorgenommen werden.

### Exklusivmiete

Das LUZ Seebistro kann exklusiv gemietet werden. Grundsätzlich zu folgenden Konditionen:

Raummiete	1'000.-
Mindestumsatz Winter	
So – Mi / 18.00 – 24.00	3'000.-
Do – Sa / 18.00 – 24.00	4'000.-
Mindestumsatz Sommer	
So – Mi / 18.00 – 24.00	4'000.-
Do – Sa / 18.00 – 24.00	6'000.-

Die Mindestumsätze sind durch Gästekonsumation zu erreichen. Ein allfälliger Differenzbetrag wird als Miete aufgebucht.

### Verlängerung

Ab 00.30 Uhr gelten folgende Tarife:	
Mindestumsatz pro Stunde	500.-
Polizeiliche Bewilligung/ Stunde	60.-

### Personalkosten

Die zu verrechnenden Personalkosten sind, sofern sie separat verrechnet werden, in der Auftragsbestätigung aufgeführt. Eventuelle Verzögerungen und unerwartete Wartezeiten werden nach Aufwand verrechnet.

### Material

In den aufgeführten Preisen sind Geschirr, Besteck, Gläser und Servietten und Buffetmaterial inbegriffen. Ebenso verfügt das LUZ über ein DJ Pult, CD- und Mikrofonanschlüsse.

### Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Euroumrechnung erfolgt zum Tageskurs.

### Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Fisch und Meeresfrüchte sind entweder MSC oder ASC zertifiziert.

Gerne informieren wir Sie über Allergene Inhaltsstoffe.

### Jugendschutz

Alkohol schenken wir nicht an Gäste unter 16 Jahren aus – Spirituosen, Alcopops und weitere Destillate nicht an Gäste unter 18 Jahren.