

Checkliste für deinen Anlass

1. SAVE THE DATE: finde ein geeignetes Datum
2. Durch die Menu-Vorschläge schwelgen und Favorit aussuchen
3. Budget definieren für Menu, Weine und evtl. Apero
4. Termin für Menu-Besprechung [per Mail vereinbaren](#)
5. Menu-Besprechung im Cave Du Luc mit Wine Tasting - Du & eine Begleitung
6. Unterhaltung:
 - a. Musikauswahl: Vom Cave Du Luc oder eigene Playlist erstellen
 - b. Artists: Livemusik, Pianist, DJ, Fotografie, Shows etc.
 - c. Hilfsmittel: Leinwand, Beamer, Mikrofon...
7. Individuelle Wünsche
8. Gästeeinladungen verschicken, Unverträglichkeiten und Allergien abklären
9. Definitive Personenanzahl und Unverträglichkeiten spätestens 72 Stunden vor dem Anlass mitteilen (wird auch verrechnet).

Apero

Snack pro Schale

- Tessiner Rohschinkenstreifen 12
- Tortilla-Chips mit hausgemachter Salsa / Guacamole 7/10
- Grissini / mit Rohschinken 7/10
- Marinierte Oliven 8
- Sbrinz-Würfel mit Aceto Balsamico 8
- Crudités mit Kräuterquark 8
- Hausgemachte Nussmischung 5
- Kräuter-Foccacia 5
- Cajun-Popcorn 2.5

Fingerfood pro Teller

- Müllers Käsekrainer im gebutterten Blätterteigmantel 16
- Baby-Cordon-Bleu 14
- Pouletknusperli 14
- Bruschetta mit Rindstatar (5stk) 14
- Bruschetta mit Dörrotomatentatar(5stk) 12
- Bruschetta mit Oliventapenade (5stk) 12
- Bruschetta mit Avocado (5stk) 12
- Blätterteigkissen mit Schinken, Spinat, Pilz oder gemischt (6stk) 12
- Frittierte Champignons mit Kräuterquarkmayo 10
- Rindsmeatballs an Tomatensugo (9stk) 9
- Veganballs an Tomatensugo (9stk) 9
- Triple Cooked Fries 8
- Saisonale Kaltschale Preis variiert
- Saisonales Süppchen Preis variiert
- Saisonale Desserts Preis variiert

Vorspeisen

Suppen

- Leicht pikante Gazpacho mit grillierter Black-Tiger-Crevette 18
- Kartoffelcremesuppe mit saisonalem Trüffel 16
- Hochzeitssuppe mit Marktgemüse und Griessnocken 15
- Champagner Hefeschaumsuppe mit Schnittlauch 14
- Erbsenschaumsüppchen mit Sauerrahm und Minze 12
- Rüebl-Zitronengrassuppe mit gerösteten Kokosflocken 12

Salate

- Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing, grillierten Crevetten und Mango 21
- Gurkensalat mit gebratenem Halloumi, Cranberrys, Pinienkernen und Dill 15
- Linsensalat mit Grillgemüse und mariniertem Feta 14
- Gemischter Salat an Luc's Hausdressing mit gerösteten Kernen 12

Vorspeisen

- Sautiertes Lachsforellenfilet auf Belugalinsen mit Salbeibutter und Mönchsbart 26
- Tatar vom Rind mit Butters-toast und Salatbouquet 26
- Onsen-Ei mit Kartoffel Espuma und saisonalem Trüffel 21

Hauptgang

Rind

- Filet Wellington mit Trüffeljus, dazu Viola Gratin 52
- Roastbeef mit schwarzer Knoblauch-Hollandaise, dazu Bratkartoffeln 49
- Tagliata mit Chimichurri, dazu Bratkartoffeln und Rucola 47
- Geschnetzeltes Stroganoff mit Quarkspätzli 40
- Schmorbraten an Rotweinjus mit Kartoffelmousseline 38

Lamm / Kalb / Geflügel

- Lamm-Rückenfilet mit Feta-Petersilien-Sauce, dazu Tomatenreis 44
- Wiener Kalbsgulasch mit Kartoffelmousseline und Sauerrahm 40
- Poulet-Schenkel-Steak mit Rosmarinrisotto und Tomaten-Coulis 29

*** Saisonales Gemüse als Beilage / 4 ***

Schwein

- Müllers Fleischvögel an Rotweinjus, dazu Süsskartoffelstock 42
- Zart geschmorte Schweinskopfbäggli mit Kräuterpolenta 34
- Tessiner Braten an Pfefferrahmsauce mit Mais-Gnocchis 30

*** Saisonales Gemüse als Beilage / 4 ***

Vegetarisch (Beilage vom Fleischgericht)

- Vegi-Hackbraten an Pfefferrahmsauce 27
- Gemüse-Pilz-Stroganoff mit Crème fraîche 25
- Saisonales Ravioligericht von der Karte Preis variiert

*** Saisonales Gemüse als Beilage / 4 ***

Vegan

- Jack Fruit Chili con Carne mit Reis und Avocado 34
- Saisonales veganes Gericht von der Karte Preis variiert

Dessert

- Schokoladenmousse dunkel oder weiss mit Orangensalat 15
- Tiramisu klassisch oder als saisonale Fruchtvariante 15
- Glutenfreier Schokoladenkuchen mit Vanilleglace 15
- Tiroler Kuchen mit Früchtekompott und Schlagrahm 14
- Gebrannte Creme mit Nusskrokant 12
- Panna Cotta mit marinierten Früchten 12
- Saisonales Fruchtsorbet mit Prosecco 9
- Coupe Colonel 9