



## TOBLERS BANKETTMAPPE

Wir heissen Sie  
**HERZLICH WILLKOMMEN!**

Unsere Kontaktdaten

**Toblers Wirtshaus Wichlern**

Toblers GmbH  
Wichlernstrasse 7  
6010 Kriens

**+41 41 320 54 31**

[www.wichlern.ch](http://www.wichlern.ch)  
[wichlern@toblers-schweiz.ch](mailto:wichlern@toblers-schweiz.ch)

## MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE

Vielen Dank, dass Sie bei der Planung Ihres Anlasses an das Toblers Wirtshaus Wichlern und sein Team denken! Es freut uns sehr, Sie willkommen zu heissen, um Sie mit gewohnt hoher Qualität aus der Küche und vom Service kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Ob im Restaurant oder als Catering – das liegt ganz in Ihrer Entscheidung.

Unsere Räumlichkeiten im Toblers Wirtshaus Wichlern bieten für jede Art von Anlass und einer Personenzahl bis zu 130 den passenden Rahmen. Selbstverständlich erbringen wir Ihnen unsere Dienstleistungen auch ausserhalb unserer vier Wände: Sei es bei Ihnen zu Hause, in der freien Natur, in einer Waldhütte, in einer Kulturstätte oder in einer grösseren Halle – wir passen uns selbstverständlich Ihrer Wunschlocation an.

Sollten Sie aus unserer Zusammenstellung nicht das Passende gefunden haben, nehmen wir gerne Ihre Ideen entgegen und unterbreiten Ihnen nach Möglichkeit (saisonal bedingtes Marktangebot) einen auf Ihre Wünsche angepassten Menüvorschlag. Anhand Ihrer Speiseauswahl stellen wir Ihnen eine entsprechende Getränke- oder Weinbegleitung vor.

Mit unserem langjährigen Know-how aus dem Gastronomie- und Eventbereich können wir Sie auch gerne über den Zeitablauf, einer Musikbegleitung oder über ein Rahmenprogramm beraten. Unser Ziel ist es, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Wenn Sie sich und Ihren Gästen Gutes gönnen möchten, dann tun Sie es mit uns – wir freuen uns auf Sie!

Nun lassen Sie sich in Ruhe inspirieren!

Caroline und Christoph Tobler mit Team  
Toblers Wirtshaus Wichlern

## TOBLERS HAPPAS (Häppchen + Tapas = Happas)

Happas aus der kalten Küche	pro Person
Hausgeröstete Nussmischung & Salzstangen	2.50
Chips Nature oder Paprika 30g	2.00
2 gefüllte Blätterteigschnecken, geröstete Nussmischung und marinierte Oliven	6.80
Un po d'italianità mit marinierten Oliven und Parminokäse mit Feigensenf, Grissini mit Rohschinken	7.00
Trockenfleisch und Käse 50g, marinierte Oliven	8.20
Trio von hausgemachten gefüllten Blätterteigschnecken	4.50
Gemügestängel mit Kräuter- und Currydip	2.80
Rauchlachstatar auf Pumpernickel / Stück	2.00
Stück mit Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen / Stück	2.50
Stück mit Zucchinirollchen, Feta und getrockneten Tomaten / Stück	2.50
Stück mit Greyerzerkäse und Trauben / Stück	2.50

<b>Happas aus der warmen Küche</b>	pro Stück / Portion
Hausgemachte kleine Schinkengipfel	2.50
Frühlingsrolle, pikante asiatische Sauce	2.00
Chiliwürstchen im Teig	3.50
Zanderknusperli im Bierteig, Kräutersauce	2.30
Mariniertes Pouletspiesschen, pikanter süss-saurer Dip	3.50
Käse- oder Gemüsekekuchenwürfel	2.30
Kräuter-Bulgurkugel, süss-saurer Dip	1.50
Kalbfleisch-Meatball, Cocktailsauce	2.00
<b>Happas für eine gemütliche Runde</b>	
Bruschetta-Platte mit 30 Stück 10x Tomaten, 10x Rohschinken, 10x Oliventapenade	75.00
Canapé-Platte mit 40 Stück (je ½ Toastscheibe) 8x Schinken, 8x Thon, 8x Käse, 8x Bündnerfleisch, 8x Ei	105.00
Apérobrötchen-Platte mit 25 Stück 5x Salami, 5x Schinken, 5x Käse, 5x Rauchlachs, 5x Bündnerfleisch	85.00

## EINLADUNG ZUM STEHAPÉRO

**PAUSCHALPREIS/PERSON** bei einer Zeitdauer von 1 ½ Stunden

### Schauensee-Apéro

Zur Auswahl: 1.5 dl Grand Sasso Chardonnay (I) oder Bucaneve Merlot bianco (CH)  
oder 2 Mons-Bier

Orangenjus, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Gemüsetängel mit Kräuter-Dip, marinierte Oliven

Parminowürfel und hausgeröstete Nussmischung

2 belegte Baguette-Brötchen mit Schinken und Frischkäse 25.00

### Sonnenberg-Apéro

Zur Auswahl: 1,5dl Grand Sasso Chardonnay (I) oder Bucaneve Merlot bianco (CH)  
oder 2 Mons-Bier

Orangenjus, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

3 gefüllte Blätterteigrollen (Tomaten, Käse, Schinken)

2 Cherrytomaten-Mozzarellasticks

2 Crostinis mit Rohschinken 28.00

### **Renggloch-Apéro**

Zur Auswahl 2.5dl Prosecco, Grand Sasso Chardonnay (I) oder Bucaneve Merlot Ticino (CH)  
oder 2 Mons-Bier  
Orangenjus, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
Knuspriges Blätterteiggebäck, Käsekuchenwürfel  
2 Sticks mit Käse, Cherrytomaten und Rohschinken  
2 „Kalbfleisch-Meatball“ mit Cocktail-Dip  
2 gefüllte Apéro-Brötchen

35.00

### **Apéro riche** (Berechnungsdauer 2 Stunden)

Zur Auswahl 2.5dl Prosecco, Grand Sasso Chardonnay (I) oder Bucaneve Merlot Ticino (CH)  
oder 2 Mons-Bier  
Orangenjus, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure  
4 gemischte leckere Canapés  
2 Laugenbrötchen mit Rauchlachs und würzigem Cantadou  
2 Cherrytomaten-Mozzarellasticks, Oliven und Parminowürfel  
2 Crostinis mit Rohschinken  
Weissweinisotto  
Wurst-Käsesalat  
2 rassige Chiliwürstchen im Teig  
2 «Kalbfleisch-Meatball» mit Cocktailsauce  
2 gebackene Crevetten mit Chili-Dip  
Kleines Naschwerk mit Früchtespässe und Schokokuchenwürfel  
zum Kaffee oder Tee

75.00

## 3-GANG-MENÜ

### Menü 1 – CHF 53.00

Bunter Blattsalat mit Gemüsestreifen

\* \* \*

Schweinskronenbraten aus dem Ofen  
an leichter Senfsauce  
Spätzli  
Saisongemüse

\* \* \*

Meringues-Parfait mit Fruchtspiegel

### Menü 2 – CHF 59.00

Bunt gemischter Blattsalat  
mit Speck, Ei und Croûtons

\* \* \*

Saltimbocca vom Schweinskarree  
an Rosmarinjus  
Tessiner Risotto mit Steinpilzen  
Wurzelgemüse

\* \* \*

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

### Menü 3 – CHF 67.00

Melonenfächer mit Rohschinken (saisonales Angebot)

\* \* \*

Kalbssteak vom jungen Napfkalb  
an Morchelrahmsauce  
Butternudeln  
Bohnenbündel mit Karottenschleife

\* \* \*

Gerührte Kaffeeglacé mit Kirsch

### Menü 4 – CHF 81.00

Gefülltes Blätterteigkissen mit Forellenstreifen  
Blattspinat und Salzkartoffeln

\* \* \*

Rosa gebratenes Rinderfilet, am Stück gebraten  
an Portweinjus  
Spätzli  
Karotten und Broccoli

\* \* \*

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleglacé

## 4-GANG-MENÜ

### Menü 5 – CHF 68.00

Geräucherte Entenbrust  
mit Feigensenf auf Cous Cous

\* \* \*

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumschaum

\* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes „Wichlern Art“  
mit Wauwiler Champignons  
feine Nudeln und Mandelbroccoli

\* \* \*

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Fruchtsorbet

### Menu 6 – CHF 73.00

Marktfrischer Blattsalat an Hausdressing  
Blätterteigstange

\* \* \*

Pochiertes Forellenfilet auf Spinatbeet  
Kräutern, Tomate, Salzkartoffeln

\* \* \*

Kalbsbraten vom Karree  
an kräftigem Portweinjus  
Eierspätzli, zweierlei Karotten

\* \* \*

Toblerone-Mousse mit Mangokompott

### Menü 7 – CHF 85.00

Luzerner Fischsuppe mit Erbsenpuree

\* \* \*

Blattsalat mit Tomaten und kleinem Burrata  
aus dem Entlebucher Biosphärenreservat

\* \* \*

Original Luzerner Pastetenhaus  
mit Kalbfleisch, Brätkügeli und Champignons  
Trockenreis, Erbsen und Karotten

\* \* \*

Enzliparfait mit Fruchtsauce

### Menu 8 – CHF 87.00

Oxtail mit Portwein  
und Gemüsestreifen

\* \* \*

Duo von geräuchertem Forellenfilet  
und Lachstatar mit Avocado

\* \* \*

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“  
im Reising  
Marktgemüse

\* \* \*

Saisonale Dessertvariation



## VORSPEISEN

### Suppen

Klare Gemüsesuppe	8.50
Rindskraftbrühe mit Sherry	8.50
Royal	9.80
mit hausgemachten Flädli	9.80
Saisonale Crèmesuppe mit Rahmhaube (Kürbis, Spargel, Karotten, Tomaten)	9.80
Weisswein-Petersilienwurzelsuppe mit Croûtons	10.00
mit Forellenstreifen vom Schwarzenberg	13.50

### Salate

Bunt gemischter Blattsalat	
mit Gemüsestreifen	9.50
mit Trockenfleischheu und Hartkäseflocken	12.50
mit grilliertem Gemüse und Kräuter-Croûtons	12.50
mit panierten Geisskäserollen und Preiselbeerdip	14.00
mit Zanderknusperli (EU) und Kräuter-Dip	15.00
mit Rohschinken, kleinem Buratta und Feigen	17.00
gemischter Salat	
mit verschiedenen Rohkost- und Spezialsalaten	11.50

Saucenangebot: Hausdressing auf französischer Basis oder saisonale Vinaigrette

### Vorspeisen aus der kalten Küche

Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken (saisonales Angebot)	15.50
Crevetten-Cocktail an Calypsosauce mit Toast	16.00
Hausgeräuchertes Lachstimbale mit Avocadomousse, Sprossen und Toast	18.00
Handgeschnittenes Rindstatar, 70g Toast und Butter	18.00
Toblers Vitello tonnato	16.50
Duo von geräuchertem Forellenfilet vom Schwarzenberg und Tatar vom hausgeräuchertem Schweizer «Pure alpine Lachs»	19.00

### Vorspeisen oder Zwischengerichte aus der warmen Küche

Zanderknusperli (EU), mit Kräuter-Dip, Salzkartoffeln	16.00
Schwarzenberger Forellenfilets auf Spinatbeet an Weissweinsauce, Butterreis	16.00
Handgemachte Ravioli mit Majoran und Frischkäseschaum	15.50
Blätterteigkissen mit Brätkügeli und Marktgemüse	16.00
Fettuccine mit Basilikum-Pesto und getrockneten Tomaten mit gebratenen Forellenstreifen	15.00 18.50

## HAUPTGERICHTE

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es gekennzeichnet und deklariert.

### VOM SCHWEIN

Karreebraten an kräftiger Rotwein-Zwetschgensauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	26.80
Filetmedaillons im Speckmantel an Pilzrahmsauce Weissweinsrisotto und Wurzelgemüse	34.80
Rahmschnitzel mit Wauwiler Champignons Butternudeln und saisonalem Gemüse	27.00
Piccata milanese mit Speck, Schinken und Champignons Tomatenspaghetti	29.00
Cordon bleu (300g - Schinken und Hauskäsemischung) Pommes frites und saisonales Marktgemüse	32.00
«Krienser Häx-Steak» an Pfeffersauce und Peperonata Herzoginnenkartoffeln und Wurzelgemüse	29.80

## VOM KALB

Glacierter Karreebraten an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	42.80
Saftig gebratenes Steak an Cognac-Morchel-Rahmsauce Spätzli und Bohnenbündel mit Speck	46.10
Gebratene Filetmedaillons an Calvados-Rahmsauce mit gefülltem Apfel Nudeln, Blumenkohl und Mandel-Broccoli	52.00
Kalbsschnitzel an Zitronensauce Trockenreis und saisonales Mischgemüse	38.00
Geschnetzeltes «Wichlern Art» an Champignons-Rahmsauce Butternudeln, Karotten und Broccoli	35.80
Cordon bleu (300g - Schinken und Hauskäsemischung) Feine Nudeln und saisonale Gemüsebeilage	41.00
Original Luzerner Pastetenhaus Kalbfleisch, Brätkügeli und Champignons Trockenreis, Erbsen und Karotten auf Wunsch mit Rosinen	37.20

### VOM RIND UND LAMM

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Weissweinsotto und Kräutertomate	32.80
Rindsfilet «Stroganoff» Butterreis und Mandel-Broccoli	42.50
Roastbeef an Sauce Bearnaise oder Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	38.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet an Sauce Bearnaise oder Pfefferrahmsauce Feine Nudeln, Blumenkohl und Broccoli mit Ei	53.00
Rosa gebratenes Rindstagliata mit hausgemachtem Kräuterschaum Kartoffelkroketten, Karotten und Mandel-Broccoli	39.00
Lammrückenfilet provençale an kräftigem Rosmarinjus Cous Cous mit Petersilie und Ratatouille	39.20

### VOM GEFLÜGEL

Pouletbrüstchen «Toskana» auf Pilzragout gefüllt mit Mozzarella, mit Speck umwickelt und im Ei gebraten Weissweinsotto und Kräuterzucchini	27.80
Riz Casimir an Kokosmilch-Currysauce mit Früchten	26.80

### VOM FISCH

Pochierte Schwarzenberger Forellenfilets an Weissweinsauce Salzkartoffeln und Blattspinat	34.80
Zander-Fischknusperli (EU) mit Kräutersauce Salzkartoffeln	27.00
Gebratener Zander mit Kräutern auf Lauchbeet Butterreis	34.80

### VEGETARISCHES

«Wichlern-Nudeln» Zucchini, Peperoni und Pilzen	23.00
Kichererbsen-Curry mit Marktgemüse im Reising mit Mandeln	26.00
Blätterteigkissen gefüllt mit Blattspinat Gemüsewürfel und Salzkartoffeln an Safransauce	27.50
Hausgemachte Gemüsebrätlinge Fettuccine	27.00
Zucchini-Piccata auf Tomatensauce Weissweinsrisotto	24.80

## DESSERTS

Griechische Yoghurtcreme mit Saisonfrüchten	8.50
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	10.30
mit mariniertem Früchtekompott	12.80
Gebrannte Creme mit Apfel-Ragout	8.50
Hausgemachtes Caramelköpfl	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Holundersirup	10.50
mit einer Kugel Sorbet	12.50
mit einer Kugel Sorbet und Maraschino oder Kirsch	13.80
Zweierlei Schokoladenmousse mit Kompott aus saisonalen Früchten	14.00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.80
mit einer Kugel Vanilleeis	13.50
Warmes Schokoküchlein mit Vanilleglace	14.00
Dessertbuffet	
mit drei süssen Versuchungen	13.50
mit fünf süssen Versuchungen	16.50
Käsetrio mit Hart- und Weichkäse	12.80

GETRÄNKE- UND WEINKARTE – gerne geben wir Ihnen einen Auszug mit

## WISSENSWERTES RUND UM DEN ANLASS (Allg. Geschäftsbedingungen)

Planung	Um Ihren Anlass in aller Ruhe besprechen zu können, bitten wir Sie um eine vorherige Terminvereinbarung. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren – wir sind gerne für Sie da.
Reservation	Durch mündliche oder schriftliche, definitive Reservation wird die Buchung rechtskräftig und verbindlich. Eine schriftliche Reservationsbestätigung bestätigt lediglich die Richtigkeit der abgemachten Leistungen.
Bankettmenu	Unsere Bankettvorschläge gelten für Anlässe ab 15 Personen und die Menüauswahl ist einheitlich. Vegetarische Menüs / Spezialkost bereiten wir gerne als Einzelgerichte zu. Für eine optimale Vorbereitung benötigen wir die Menübestellung mindestens 10 Tage vor dem Anlass. Ein Probeessen wird verrechnet.
Nachservice	Falls Sie diesen wünschen, bitten wir Sie um Mitteilung bei der Menübestellung. Für den Nachservice des Hauptganges mit allen Komponenten verrechnen wir einen Zuschlag von CHF 10.00/Person.
Allergene	Über Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren wir Sie gerne im Vorfeld bei der Besprechung. Auf Vorbestellung wird diesen Gästen ein angepasstes Menü serviert.
Teilnehmerzahl	48 Stundenvor dem Anlass benötigen wir die schriftliche Mitteilung der definitiven Personenanzahl. Abweichungen am Anlasstag von mehr als 5% von dieser Zahl werden zu 100% in Rechnung gestellt (Ausnahme bei Leidessen).
Gedeck	Die Tische sind mit weissem Stofftisch Tuch und einer stoffähnlichen Serviette eingedeckt. Kerzen und eine einfache Tischdekoration ergänzen das Grundgedeck. Aufpreis für Stoffserviette von CHF 1.50/Person
Menükarten	Auf Wunsch gestalten wir Ihnen gerne Menükarten (CHF 2.00/Person). Eigenangefertigte Tischkärtchen mit der Sitzordnung sind spätestens einen Tag vor dem Anlass zuzustellen.
Blumen	Auf Wunsch organisieren wir frische Blumenarrangements (ab CHF 35.00) beim Floristen. Gerne können Sie auch eigenen Blumen- oder Tischschmuck mitbringen. Um Ihre vorherige Information sind wir dankbar.



Zapfengeld	Möchten Sie Ihren eigenen Wein oder eine Torte mitbringen? Wir berechnen Ihnen eine Handling-Gebühr pro 75cl-Wein von CHF 30.00 und bei einer mitgebrachten Torte pro Gedeck CHF 5.00.
Technik	Wir verfügen im vorderen Saalbereich über einen Beamer und eine Leinwand. Unabhängig der Anlassedauer beträgt die Miete CHF 80.00.
Parkieren	Zum Wirtshaus Wichlern gehören die Parkplätze unmittelbar vor dem Haus. Für grössere Gesellschaften empfehlen wir, das kostenpflichtige Parkhaus im Schappe Center oder den ÖV zu benutzen.
Schliesszeit	Die ist um 23.00 Uhr. Bei einer Verlängerung bis maximal 01.30 Uhr (Polizeisperrstunde) berechnen wir eine Pauschale von CHF 300.00.
Preise	Rein netto und inkl. 7.7% MWST. Änderungen bleiben vorbehalten. Preisanpassungen können durch Marktnachfrage vorgenommen werden.
Bezahlung	Unmittelbar nach dem Anlass bar oder mit EC-Direct. Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten. Auf Wunsch senden wir Ihnen die Rechnung nach dem Anlass (Zahlungsfrist 10 Tage) zu.
Annulation	Bei Absage einer definitiven Reservation erwarten wir eine schriftliche Mitteilung. Folgende Kosten werden verrechnet: bis 40 Tage vor dem Anlass keine Kosten 39 bis 20 Tage vor dem Anlass 25% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke) 19 bis 10 Tage vor dem Anlass 50% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke) 9 bis 2 Tage vor dem Anlass 75% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke) 1 Tag vor dem Anlass 95% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke) Wurde bis zur Absage noch kein Menu festgelegt, wird pro Gast CHF 50.00 verrechnet.
Verschiebung	Ein definitiv bestätigter Anlass kann nur aus wichtigen Gründen verschoben werden und mit schriftlicher Mitteilung. Ein neues Anlassedatum ist zeitnah zu vereinbaren. Folgende Kosten werden verrechnet:  14 bis 30 Tage vor dem Anlass CHF 300.00 0 bis 13 Tage vor dem Anlass CHF 450.00