

 Wirtshaus  
**Wichlern** Kriens



## HERZLICH WILLKOMMEN!

Das Wichlern-Team freut sich, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

*sich Gutes gönnen*

# 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 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 = HAPAS)


### IM GLÄSCHEN MIT BROTWÜRFEL pro Portion

Hausgemachtes Essiggemüse	7.00
Geröstete Gewürzmandeln	7.00
Parmino- oder Gruyerkäsewürfel	8.00
Marinierte Oliven (Rosmarin, Zitrusfrucht, Knoblauch)	7.00
Salamettlirädli aus dem Bleniotal (nicht vegetarisch)	9.00
Einmal ganze Auswahl	34.00
Portion Salzgebäck, Chips Nature oder Chips Paprika	2.50

### APEROSTICKS sje 2 Stück

Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen	7.00
Zucchiniröllchen, Feta und getrocknete Tomaten	9.00
Greyerzerkäse und Trauben	8.00
Einmal ganze Auswahl	21.00

### HAPPAS AUS DER WARMEN KÜCHE pro Stück / Portion

Drei Bulgurkugeln mit süss-saurem Dip 	10.50
Drei hausgemachte Frühlingsrollen mit süss-saurem Dip 	s10.80
Trio von hausgemachten Käsekuchenwürfeln (nature, mit Lauch, mit Speck)	8.80
Zwei hausgemachte Schinkengipfeli	7.00
Drei Stück Zanderknusperli mit Kräutersauce	10.50

## HAPPAS FÜR EINE GEMÜTLICHE RUNDE

Tessiner Happas (empfohlen für zwei bis drei Personen)

Rohschinken, Pancetta, Coppa, Lardo, Salami nostrano  
und Käse aus dem Bleniotal, hausgemachtem Essiggemüse 24.00

Bruschetta-Platte mit 30 Stück  
10x Tomaten, 10x Rohschinken, 10x Oliventapenade 95.00

Canapé-Platte mit 40 Stück (je ½ Toastscheibe)  
8x Schinken, 8x Thon, 8x Käse, 8x Bündnerfleisch, 8x Ei 150.00

Apérobrötchen-Platte mit 25 Stück  
5x Salami, 5x Schinken, 5x Käse, 5x Rauchlachs, 5x Bündnerfleisch 110.00

# VORSPEISEN

## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe 	9.00
Rindsbouillon mit Portwein	10.00
Rindsbouillon mit Portwein und frischen Flädli	12.00
Saisonale Crèmesuppe mit Rahmhaube 	10.00
Süskartoffelsuppe 	12.00
mit Streifen vom hausgeräuchertem Swiss Alpine pure Lachs	16.00



## SALATE

Saisonaler Blattsalat	
mit Gemüsestreifen 	10.00
mit Trockenfleischheu und Hartkäseflocken	14.00
mit grilliertem Gemüse und Kräuter-Croûtons 	14.00
mit panierten Geisskäsetaler und Preiselbeer-Dip 	16.00
mit Zanderknusperli (3 Stück) und Kräuter-Dip	19.00
mit Rohschinken, kleinem Buratta und getrockneten Tomaten	16.00
Gemischter Salat 	12.00
mit verschiedenen Gemüse- und Blattsalaten	


Unsere Salate sind mit unserem Hausdressing auf französischer Salatsaucen-Basis angereichert. Auf Wunsch können wir Ihnen eine vegane Vinaigrette anbieten.

# LUKULLISCHE ÜBERRASCHUNGEN ALS VORSPEISE

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN AUS DER KALTEN KÜCHE

Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken (saisonales Angebot)	16.00
Saisonales Gemüse-Carpaccio   mit gerösteten Pinienkernen und Parmesansplitter	16.00
Tatar vom hausgeräuchertem Swiss Alpine pure Lachs, kleinem Salatbouquet und Toast	22.00
Handgeschnittenes Rinderfilet-Tatar vom Napfweiderind mit Toast und Butter	23.00
Duo von geräuchertem Forellenfilet und Tatar vom hausgeräuchertem Swiss Alpine pure Lachs garniert mit Salatbouquet	24.00

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN AUS DER WARMEN KÜCHE

Fettuccine mit Basilikum-Pesto und getrockneten Tomaten 	16.00
Zanderknusperli mit Kräuter-Dip und Salzkartoffeln	19.00
Gebratenes Schwarzenberger Forellenfilet nach Luzerner Art Kapern, Tomaten, Echalotten und Butterreis	24.00
Blätterteigkissen mit Felchenfiletsstreifen vom Zugersee an leichter Kräuterrahmsauce auf Spinatbeet und Kartoffelkugeln	26.00

# HAUPTGERICHTE

## VEGETARISCH UND VEGAN

<b>Kichererbsen-Curry</b> mit Gemüse und Ananas mit Trockenreis und Früchten garniert	 	27.00
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> mit Gurken mit gebratenem Reis, Ei und Gemüsestreifen		31.00
<b>«Wichlern-Nudeln»</b> mit Zucchini, Peperoni und Pilzen an leichter Kräuterrahmsauce		27.00
<b>Blätterteigkissen</b> gefüllt mit Blattspinat mit saisonalem Marktgemüse Salzkartoffeln an Safransauce		35.00
<b>Hausgemachte Quinoa-Gemüse-Bratlinge</b> mit Quark-Dip auf einem Ratatouille-Beet		27.00
<b>Zucchini-Piccata</b> auf Tomatensauce mit Weissweinsrisotto		29.50
<b>Cordon bleu «Primavera»</b> mit Auberginen und Mozzarella auf Tomatensauce und mit Pommes frites		34.00

# HAUPTGERICHTE

## FISCH

**Gebratene Felchenfilets** vom Zugersee 37.00  
nach Luzerner Art mit Tomaten, Kapern und Petersilie  
Trockenreis und Blattspinat

**Zanderknusperli** mit Kräutersauce 29.00  
mit Salzkartoffeln

**Tagliatelle Salmone** 34.00  
mit Lachsrosen vom hausgeräuchertem Swiss Alpine pure Lachs  
an Dillsauce

**Pochierte Forellenfilets** vom Schwarzenberg 37.50  
an Weissweinsauce  
Salzkartoffeln und Blattspinat

## GEFLÜGEL

**Riz Casimir mit Pouletbruststreifen**  
an Kokosmilch-Currysauce mit Früchten 32.00

**Pouletbruststreifen** an Sherryrahmsauce  
Butterreis und Gemüsebeilage 32.00



# HAUPTGERICHTE

## VOM SCHWEIN

<b>Karreebraten</b> an kräftiger Rotwein-Zwetschgensauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	32.50
<b>Filetmedaillons</b> im Speckmantel an Pilzrahmsauce Weissweinisotto und Wurzelgemüse	43.50
<b>Rahmschnitzel</b> vom Nierstück mit Wauwiler Champignons Butternudeln und saisonales Gemüse	31.00
<b>Piccata milanese</b> mit Speck, Schinken und Champignons Tomatenspaghetti	32.50
<b>Wichlern-Cordon</b> bleu mit Schinken und dreierlei Käse gefüllt Nudeln und saisonales Marktgemüse	37.00
<b>«Krienser Häx-Steak»</b> an Pfeffersauce und Peperonata Herzoginnenkartoffeln und Wurzelgemüse	36.00

# HAUPTGERICHTE

## VOM KALB

<b>Glacierter Karreebraten</b> an Pilzrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	52.50
<b>Saftig gebratenes Steak</b> an Morchelsauce Spätzli und Bohnenbündel mit Speck	52.00
<b>Gebratene Filetmedaillons</b> an Calvados-Rahmsauce Nudeln, Blumenkohl und Mandel-Broccoli	62.00
<b>Kalbsschnitzel</b> an Zitronensauce Trockenreis und saisonales Mischgemüse	40.00
<b>Geschnetzeltes «Zürcher Art»</b> an Champignons-Rahmsauce Butternudeln, Karotten und Broccoli	43.00
<b>Wichlern-Cordon bleu</b> mit Schinken und dreierlei Käse gefüllt Nudeln und saisonales Marktgemüse	46.00
<b>Original Luzerner Pastetenhaus</b> mit Kalbfleischmöckli, Brätkügeli und Champignons Trockenreis, Erbsen und Karotten auf Wunsch mit Rosinen	38.00

# HAUPTGERICHTE

## VOM RIND ODER LAMM

<b>Rindsschmorbraten</b> an kräftiger Rotweinsauce Weissweinisotto und Kräutertomate	42.00
<b>Rindsfilet «Stroganoff»</b> Butterreis und Mandel-Broccoli	53.50
<b>Roastbeef</b> an Sauce Bearnaise oder Pfefferrahmsauce Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	47.00
<b>Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillon</b> vom Napfweiderind an Sauce Bearnaise oder Pfefferrahmsauce Safran Nudeln, Blumenkohl und Broccoli mit Ei	58.50
<b>Rosa gebratenes Rindstagliata</b> mit hausgemachter Sauce Café de Paris Pommes frites und Gemüsebouquet	41.00
<b>Lammrückenfilet</b> provençale an kräftigem Rosmarinjus Cous Cous mit Petersilie und Ratatouille	48.00

# SÜSSE VERSUCHUNGEN

<b>Griechische Yoghurtcreme</b> mit Saisonfrüchten	9.00
<b>Panna Cotta</b> mit Fruchtspiegel	10.00
mit mariniertem Früchtekompott	13.50
<b>Gebrannte Crème</b> mit Rahmtupf	9.00
<b>Hausgemachtes Caramelköpfl</b>	10.00
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Holundersirup	10.50
mit einer Kugel Sorbet	14.00
mit einer Kugel Sorbet und Maraschino oder Kirsch	16.00
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b>	10.00
mit Kompott aus saisonalen Früchten	13.50
<b>Krienser Enzli-Parfait</b> mit Appenzeller und saisonalem Fruchtspiegel	12.00
<b>Triologie</b> mit Schokoladen-Brownie, saisonalem Früchte-Kompott und einer Kugel Eis	12.00
<b>Dessertbuffet</b>	
mit drei süssen Versuchungen	13.50
mit fünf süssen Versuchungen	18.00
<b>Käsetrio</b> mit Hart- und Weichkäse	12.80

# HERKUNFT VON FLEISCH UND FISCH

## Herkunft Fleisch

Geflügel	Schweiz
Kalb	Schweiz (Napf)
Poulet	Schweiz
Reh	Schweiz (Napf)
Rind	Schweiz (Napf)
Schwein	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz

## Herkunft Fisch

Felchen	Schweiz (Zugersee – FAO 05): Wildfang
Lachs	Schweiz (Lostallo – FAO 05): Zucht
Zander	Kasachstan (Kaspisches Meer – FAO 04): Zucht

## Herkunft Eier

Eier	Schweiz
------	---------

# ALLERGIEN UND INTOLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gerne bereiten wir Ihr Wunschgericht auch glutenfrei zu. Bitte informieren Sie diesbezüglich unser Toblers Team bei der Bestellung, dass die Zutaten glutenfrei sein sollten.



vegetarisch



vegan



glutenfrei

# WISSENSWERTES RUND UM DEN ANLASS

## (Allgemeine 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 10 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 11.00/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 Stunden vor dem Anlass benötigen wir die schriftliche Mitteilung der definitiven Personenanzahl. Abweichungen am Anlagentag von mehr als 5% von dieser Zahl werden zu 100% in Rechnung gestellt (Ausnahme bei Leidessen, Abweichungen von 10%).
Gedeck	Die Tische decken wir gerne mit einem weissen Stofftisch Tuch und einer stoffähnlichen Serviette ein, sofern nichts Anderes im Vorfeld besprochen wurde. Kerzen und Tagesflora 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 35.00 und bei einer mitgebrachten Torte pro Gedeck CHF 5.50.
Technik	Wir verfügen im vorderen Saalbereich über einen Beamer und eine Leinwand. Unabhängig der Anlagentdauer beträgt die Miete CHF 80.00.
Parkieren	Zum Wirtshaus Wichlern gehören einige Parkplätze unmittelbar vor dem Haus. Für grössere Gesellschaften empfehlen wir aufgrund der beschränkten Platzzahl, das kostenpflichtige Parkhaus im Schappe Center oder den ÖV zu benutzen.

Schlusszeit	Wir schliessen mittwochs und donnerstags um 22:00 Uhr. Am Freitag und Samstag haben wir bis 23:00 geöffnet. Bei einer Verlängerung bis max. 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 Debit-/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: <ul style="list-style-type: none"> <li>bis 40 Tage vor dem Anlass keine Kosten</li> <li>39 bis 20 Tage vor dem Anlass 25% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke)</li> <li>19 bis 10 Tage vor dem Anlass 50% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke)</li> <li>9 bis 2 Tage vor dem Anlass 75% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke)</li> <li>1 Tag vor dem Anlass 95% des vereinbarten Leistungsumfanges (ohne Getränke)</li> </ul> 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 Anlassdatum ist zeitnah zu vereinbaren. Folgende Kosten werden verrechnet: <ul style="list-style-type: none"> <li>14 bis 30 Tage vor dem Anlass CHF 300.00</li> <li>0 bis 13 Tage vor dem Anlass CHF 450.00</li> </ul>

## PREISGESTALTUNG

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und sind inkl. 7.7 % MWST. Im Weiteren handelt es sich dabei um die Preise pro Teller und Person.