



Genuss **plus**

## Menüvorschläge

Unsere Menüs servieren wir Ihnen für Gruppen ab 25 Personen.  
Für Ihren Anlass stellen wir Ihnen gerne eine massgeschneiderte Offerte zusammen.  
Bitte kontaktieren Sie uns und teilen Sie Ihre Wünsche mit.

Wir freuen uns auf Sie im Restaurant café sowieso. Mit Ihrem Besuch fördern Sie die Integration von Menschen mit Unterstützungsbedarf.

Unsere Preise sind gültig bis zum 31.12.2018 (Mwst. inkl.)

**Kontaktperson**  
Patrick Odermatt  
Küchenchef

**Stiftung café sowieso**  
Wesemlinrain 3a | 6006 Luzern | 041 412 33 66  
info@cafesowieso.ch | cafesowieso.ch

## Menü 1 Fleisch

Bunter Blattsalat mit Hausdressing und Croûtons

---

GoKL – Guggeli ohne Knochen Luzern  
auf dem heissen Stein  
serviert mit Tagliatelle oder Risotto oder zwei frischen Gemüsesorten  
dazu zwei verschiedene Saucen

---

Knuspriges Mandelkörnli mit Fruchtschnitzli  
und erfrischendem Zitrusfruchtsorbet

Fr. 48.00 pro Person  
(Dieses Menü ist auch für Gruppen bis 45 Personen erhältlich)

## Menü 2 Fleisch

Klare Gemüsesuppe mit Sesam und Champignons

---

Bunter Saisonsalat mit Ei, gerösteten Kernen und Apfelschnitzen

---

Schweinskarree glasiert mit Jus  
dazu feiner Kartoffelgratin und Saisongemüse

---

Orangensalat mit Sorbet und Knusperchips

Fr. 59.00 pro Person

## Menü 3 Fleisch

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

---

Pikante feine Currysuppe mit Rahmhaube

---

Rindsfiletstreifen an Senf-Whiskysauce  
serviert mit Mosaikreis und zwei Saisongemüsen

---

Krokant Parfait mit frischer Ananas

Fr. 71.00 pro Person

## Menü 4 Fleisch

Bunter Saisonsalat mit gebratenen Pilzen und Gemüsestreifen

---

Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer und Rahmhaube

---

Glasierte Maispouardenbrust im Ofen gebraten  
auf Safranrisotto und Saisongemüse

---

Hausgemachtes weisses Kaffee Halbgefrorenes  
im Weckgläsli mit Früchtegarnitur

Fr. 57.00 pro Person

## Menü 5 Fleisch

Klare Gemüsesuppe mit Einlage

---

Hausgemachte Rinds-Hacktätschli  
Frischer Kartoffelstock und Saisongemüse

---

Hausgemachte gebrannte Crème mit Nidle

Fr. 43.00 pro Person

## Menü 1 Vegetarisch

Feiner Kresseschaum

---

Kleiner Saisonsalat mit Kernen und Croûtons

---

Sri Lanka Gemüsecurry  
mit Basmatireis und Papadambrot

---

Willisauer Ringli Halbgefrorenes

Fr. 48.00 pro Person

## Menü 2 Vegetarisch

Saisonaler Gemüsecarpaccio mit Sprossen und Sesamvinaigrette

---

Currycrèmesuppe mit Bananenstückchen

---

Hausgemachte Schupfnudeln  
mit Quarksauce überbacken und buntem Saisongemüse

---

Feiner Früchteteller mit Mandelkörbli  
und Früchtesorbet

Fr. 49.00 pro Pers.

## Knackig frische Salate und Vorspeisen

Nüsslisalat mit gerösteten Nüssen und Ei	Fr. 10.50
Kopfsalat mit Cocktailsauce und lauwarmen Champignons	Fr. 8.50
Saisonaler Salat mit Croûtons und feinem Hausdressing	Fr. 9.50
Gemüsesalat, pochierter Lachs, Limonen-Crème	Fr. 16.50
Rindercarpaccio, grober Senf, Rucolasalat	Fr. 18.00

## Suppen

Original Sri Lanka Currysuppe mit Bananenstückchen	Fr. 9.00
Klare Frühlingszwiebel супpe mit Gemüse und Sesam	Fr. 7.50

## Hauptgänge

Veganes Gemüsecurry im Reisring angerichtet mit Papadambrot serviert	Fr. 25.00
Hausgemachtes Auberginen-Cordon-Bleu mit Brikäse gefüllt, dazu Tomatensauce und Risotto	Fr. 24.00
Zanderfilet (CH) in Kartoffelkruste gebraten auf Lauchrahmgemüse und Cherrytomätli	Fr. 43.00
Geschnetztes Kalbfleisch anfeiner Parmesansauce mit grüner Tagliatelle und buntem Karottengemüse	Fr. 35.50
Gebratene Poulardenbrust, Gemüse-Couscous, Tomaten-Basilikum-Chutney	Fr. 29.00
Saftiges Schweinsmédaillons an feiner Speck-Knobli-Sauerrahmsauce serviert mit Ofenkartoffeln und Saisongemüse	Fr. 37.00
Im Ofen gebratenes Rindsfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten serviert mit sämigem Safranrisotto und buntem Gemüse	Fr. 53.00
Roastbeef, rotes Zwiebelchutney, Kartoffel-Sellerie-Gratin	Fr. 45.00
Kalbsrahmschnitzel mit Weinrahmsauce Rösti aus rohen Kartoffeln und Rüebl	Fr. 38.00

## Dessert

Dessertteller mit feinen, hausgemachten Köstlichkeiten ab 15 Personen	Fr. 14.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 9.50
Kleine Portion	Fr. 6.50
Hausgemachte gebrannte Crème mit Nidle	Fr. 9.00
Knuspriges Mandelkörbli mit Zitronensorbet und frischen, saisonalen Früchten garniert	Fr. 12.50
Ausgesuchter saisonaler Früchteteller mit viel Liebe zusammengestellt	Fr. 13.50
Hausgemachtes Caramelköppli ausgarniert	Fr. 8.50
Süssmost-Crème mit Apfelstücken	Fr. 8.50
Halbgefrorenes mit Grand Marnier und frischen Früchten angerichtet	Fr. 13.50
Hausgemachtes Gewürzkafee Halbgefrorenes auf lauwarmen Zwetschgen (nur im Herbst und Winter erhältlich)	Fr. 11.00
Dessertbuffet ab 20 Personen 5 verschiedene Dessertvariationen nach Ihren Wünschen zusammengestellt (Zum Beispiel: Mousse au chocolat, Gebrannte Crème, Früchtekuchen, verschiedene Glacés, Halbgefrorenes, Tiramisù und vieles mehr)	Fr. 18.50

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.