



**sowieso**  
Restaurant | Catering • Genuss plus



## *Aperitif- und Menüvorschläge*

Schön, dass Sie sich für einen Anlass in unseren Räumlichkeiten interessieren.  
Wir öffnen exklusiv abends oder an Wochenenden ab 25 Personen.

Unsere Menüvorschläge verschaffen Ihnen einen Überblick über unser Angebot.  
Wir unterbreiten Ihnen auch Ihre ganz persönliche Offerte, teilen Sie uns  
Ihre Wünsche mit.

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns im Restaurant sowieso begrüßen  
und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Mit Ihrem Besuch fördern Sie die Integration von Menschen, die Unterstützung  
brauchen.

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

Restaurant sowieso

Rufen Sie uns an 041 412 33 66

Schreiben Sie uns [info@restaurant-sowieso.ch](mailto:info@restaurant-sowieso.ch) | [www.restaurant-sowieso.ch](http://www.restaurant-sowieso.ch)

Besuchen Sie uns Wesemlinrain 3a | 6006 Luzern

## Unsere Philosophie

Gastronomie vereint mit sozialem Engagement. Genuss Plus.

Ausgewogen ernähren, den natürlichen Jahreszyklus respektierend, saisonal, regional, fantasievoll und hausgemacht – unsere Passion als Mitglied von Fait Maison. Wir verzichten weitgehend auf Fertigprodukte. Dies ermöglicht unseren Mitarbeitenden eine angemessene Quantität an Arbeitsauslastung und ein marktfrisches Angebot für unsere Gäste.

Als Mitglied von United Against Waste und Too good To Go setzen wir uns gegen Food Waste ein.

Unsere Lieferanten stammen hauptsächlich aus der Region (Zentral-) schweiz. Frische, saisonale Produkte mit kurzen Transportwegen sind für uns kulinarische Höhepunkte.

Bei Fleisch und Fisch setzen wir ausschliesslich auf Schweizer Herkunft.

Um einige zu nennen: Straussenfarm Sempach, Weidefarm Ballwil, Biofleisch Happy Baumannhof Sempach, Fischerei Zwimpfer in Sempach, Obergrundhof Emmen, Toni Odermatt, Hofladen Thüri Eich, Bio Chäsi Trutigen, Biofarm Kleindietwil, Ferrenmühle Kleinwangen, Käserei Sage Rain, Nuola Mozzarella Freiburg, Honig von der schwarzen Biene vom Seetal, Farina Bona Mehl aus dem Tessin, Risotto vom Mattenhof in Jonen, Käserei Gerschnialp, Fromagerie de Marsens-Vuippens,

Geniessen Sie bei uns auch Lebensmittel, wie Pasta, Pestos, Konfis, etc. aus der hauseigenen Produktionslinie Genussknopf.

Das Restaurant sowieso ist Mitglied bei Slow Food.

Slow Food möchte dem Fast Life und Fast Food entgegenwirken und verhindern, dass lokale Esstraditionen in Vergessenheit geraten. Slow Food setzt sich weltweit und lokal dafür ein, den unschätzbaren Wert unseres kulinarischen Erbes zu erhalten. Essen soll gut sein, dann ist es ein Genuss. Es soll auf saubere Art und Weise hergestellt werden, die der Umwelt, dem Wohlergehen der Tiere und unserer Gesundheit Sorge trägt. Und letztlich sollen die Produzenten eine faire Bezahlung und Anerkennung für ihre Arbeit erhalten.



## *Gut zu Wissen*

Wir öffnen exklusiv abends oder an Wochenenden ab 25 Personen. Wir verrechnen bei einer Essenskonsumation keine zusätzlichen Mietkosten.

Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü, mit veganer oder vegetarischer Alternative zu einigen. Individuelle Wünsche, etwa von Allergikern erfüllen wir gerne.

Falls Sie Ihre bevorzugten Speisen nicht auf den folgenden Seiten finden, stellen wir Ihnen gerne Ihr individuelles Menu zusammen.

Damit wir eine einwandfreie Qualität garantieren können, bitten wir Sie, die Auswahl der Speisen spätestens zwei Wochen vor dem Anlass bekannt zu geben. Verbindlich ist die minimale Teilnehmerzahl 48 Stunden vor dem Anlass. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist nach Absprache möglich.

Gerne dürfen Sie Ihren ganz bestimmten Lieblingswein mitbringen. Wir erheben pro 7.5dl Flasche ein Zapfengeld von CHF 30.00, Magnumflaschen nach Absprache. Für gelieferte Spezialtorten verrechnen wir einen Gedeckpreis von CHF 5.00 pro Person.

Bei einer Anlassannullierung nach erfolgter Auftragserteilung, welche mündlich oder schriftlich erfolgen kann, werden folgende Kosten in Rechnung gestellt:

29-3 Tage vor dem Anlass werden die bereits entstandenen Kosten verrechnet.

2-0 Tage vor dem Anlass werden 50% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

## Aperitif Fingerfood - Kreationen

Planen Sie einen Aperitif, Stehlunch oder Stehdinner?  
(Pro Einheit min. 15 Stück)



Fingerfood Köstlichkeiten


 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei

## Kalte Köstlichkeiten

Frischkäse-Pralinen I stück 2.20 

Vollkornbaguette- Crostini mit grünen Erbsen – Hummus I stück 2.90 

Linsensalat mit einem Hauch Curry & Gemüsewürfeli I glas 2.90  

Dinkel- Kernotto-Salat mit Ricotta I glas 2.90 

Schweizer Biohirsen - Salat mit Minzgemüse I glas 2.90  

Hummus mit rassigem Chutney-Gemüse I glas 2.90  

Baba Ganoush (Auberginenmousse) mit Kresse I glas 2.90  

Schweizer Rollgerstensalat mit Gemüsewürfeli I glas 2.90 

Wrap\* mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola I stück 2.90 

Wrap\* mit Schinken, Greyerzer AOP, Kräuter und Gemüse I stück 2.90

Marinierter Tomaten - Mozzarella Spiess mit Basilikum (saisonal) I stück 2.90  










Früchtespiess saisonal I stück 3.00  

Rohschinken - Melonen Spiess (saisonal) I stück 3.50  

Weitere kalte Köstlichkeiten auf Seite 5...

Coleslaw Salat mit gerösteten Nüssen I glas 2.90    
 Kräuter- Blätterteigstangen mit Sesam oder Mohn I 2st. 2.90   
 Rohe Gemüsesticks mit Dip (vegane Variante erhältlich) I glas 3.00    
 Partybrötli assortiert (Schinken, Salami, Käse, Ei, Gemüse) I stück 3.60  
 Partybrötli Deluxe (Galloway-Trockenfleisch & Räucherfisch<sup>CH</sup>) I stück 4.10  
 Softbrötchen gefüllt mit Rüebl-Lachs<sup>CH</sup> I stück 3.70   
 Grillgemüsespiess mit Oliven und Mozzarella I stück 3.70   
 Würzige Partynüsse I 50gramm 4.00    
 Randen- Focaccia mit Rosmarin I würfel 2.70   
 Gemüse- Focaccia mit rassigem Greyerzer AOP I würfel 2.70   
 Speckzopf I 1.80 kg 40.00  
 Gemüsezopf I 1.80 kg 33.50 

### *Warme Köstlichkeiten*

Saisonale Suppen-Shot I dl 2.50   
 Mini- Käseküchlein I Stück 1.90   
 Pikante Gemüse Empanadas stück 2.90   
 Schinkengipfeli I stück 2.70  
 Falafel mit gerösteten Nüssen auf Sesam- Dip I glas 3.00   
 Getrocknete Speckpflaumen I 3stück 2.90    
 Asiatisch gewürzte Pouletstückli in Erdnussauce I glas 4.10   
 Marokkanische Hackfleischbällchen in Harissa-Tomatensauce I 3stück 3.50   
 Mini Cheeseburger vom Gallowayrind <sup>Sempach</sup> mit Kabis I stück 4.00  
 Risotto mit Pilzen oder Gemüse | aperitifportion 5.50 




Süsse Köstlichkeiten



Brownies mit Nüssen

### Süsse Köstlichkeiten


Mini Gugelhöpfl I stück 1.60 

Birräweggli I stück 2.20 


Mini-Muffins mit Beeren I stück 2.90 


Schokoladenwürfel I stück 2.90 

Tiramisu klassisch I glas 3.90 

Gebrannte Crème I glas 3.40 

Aargauer Rüeblikuchen vom Blech I würfel 2.40 

Früchte- Streuselkuchen vom Blech I würfel 2.40 

Brownies mit Nüssen I stück 3.00 

Saisonaler Fruchtsalat I glas 3.10  

Süssmost - Crème mit Apfelschnitzli I glas 3.40  

Luftige Quark- Waldbeerencreme I glas 3.40  

Panna Cotta mit Fruchtsauce I glas 3.40  

Panna Cotta mit Kokosnussmilch und Fruchtsauce I glas 3.40  

Caramelköpfl aus Reismilch/Hafemilch | glas 3.40  

Braunes Schokoladenmousse I glas 3.90  

Mini- Vermicelle mit Meringue und Nidle (saisonal) I glas 3.90  

Glacé assortiert I kugel 3.50



*Sauerteigbrote*

Unser Brot wird von unserem Küchenteam täglich mit viel Liebe und Sorgfalt kreiert, gegärt und gebacken.

### *Frühstück | Brunch*

so viel, wie das Herz bzw. der Magen begehrt ca. 2 Stunden

Heissgetränke werden separat verrechnet.

#### Frühstück | 27.00

(ab 10 Personen und nur während den offiziellen Öffnungszeiten möglich)

Brot, Vollkornbrot, Zopf, Buttergipfeli, Butter, Konfitüre, Honig, Käse- und Fleischplatte, Birchermüesli, Joghurt, Früchte, Wasser still und laut, Orangensaft

#### Brunch | 38.00

(ab 25 Personen)

Butter- und Vollkorngipfel, Zopf, diverse Brote, Gebratener Speck, Cipollata Rührei Freiland, knusprige Rösti, Schweizer Käse (Weich-, Halbhart- und Hartkäse) Schinken, Aufschnitt, Trockenfleisch, Hobelfleisch, Salami, kalter Braten mit Kräuterquark-Dip, geräucherte Forellenfilets aus dem Sempachersee mit Meerrettichschaum, eingelegtes Saisongemüse, Birchermüesli, Frucht und Natur Joghurt, Fruchtsalat, Dessertvariation, Butter, Honig und Konfitüren, Orangensaft, Vitamin-Shot, Wasser still und laut



*Randen- Focaccia mit Rosmarin*

### *z'Nüni oder z'Vieri Teller*

(auch gemischt auf einer Platte möglich)

Schinken, Salami, Lyoner und Käse | 140g 21.00

Trockenfleisch und Käse in Bio-Qualität | 140g 28.00

Käseteller | 140g 28.00

von unserem Käsesommelier assortierte  
fünf Schweizer Weich- und Hartkäse AOP



## *Gerichte vom Buffet serviert*

so viel, wie das Herz bzw. der Magen begehrt c ca. 1,5 Stunden

Geeignet für Sitz-Steh Lunch oder Dinner – lassen Sie sich von uns beraten.

Sri Lanka Gemüse Curry mit Kichererbsen und Basmatireis | 30.00 

Chicken Curry Sri Lanka und Basmatireis | 36.00

Älplermagronen mit Käse | 30.00 

Älplermagronen mit Käse und Speck | 32.00

Chili **sin** Carne mit Linsen und Basmatireis | 30.00 

Chili **con** Carne mit Rindfleisch und Basmatireis | 36.00

Risotto mit Gemüsewürfeli und Mascarpone | 32.00 

Pouletspiessli mariniert | 4.10

## *Menükompositionen zur individuellen Zusammenstellung*

### *Vorspeisen*

Bunter Saisonsalat mit Gemüsestreifen | 12.50

Gemischte bunte Saisonsalate | 14.00

Nüsslisalat mit gerösteten Nüssen, Freilandeier, Brotcroûtons und Speck | 16.50

Suppe & Salat Variation auf dem Holzbrett | 15.00

Saisonale Suppe (lassen Sie sich von uns beraten) | 11.00

### *Unsere Hausspezialität*

GoKL - Guggeli ohne Knochen Luzern

begleitet von sämigem Risotto | 38.00

Ein Guggeli essen ganz ohne schmutzige Hände?

Wir machen's möglich!



*GoKL auf dem heissen Stein*



## *Fleisch*

Luzerner Chögelipastetli mit Safrankalbsvoressen,  
Brätkügeli, Pilze, Sultaninen und saisonalem Gemüse | 36.00

Gebratenes Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
mit saisonalen Früchten und Trockenreis | 36.00

Piccata vom Molkesäuli aus Stans mit hausgemachten Tagliatelle  
in Tomatensauce, dazu italienischer Gemüsemix | 37.00

Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Cognacsauce,  
dazu Kartoffelstock und saisonales Gemüse | 37.00

Schweinskarree vom Weidesäuli aus Ballwil glasiert mit Rosmarinjus  
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse | 37.00

Rindsgeschnetzeltes vom Bio-Rind aus Sempach an Calvadossauce  
mit Polenta und saisonalem Gemüse | 39.00

Zarter Schmorbraten vom Galloway-Rind aus Sempach,  
mit Polenta, Käsechips und Saisongemüse | 39.00

Pouletbrust gebraten vom Weidepoulet aus Ballwil  
auf Dinkel-Kernotto und glasiertem Gartengemüse | 41.00

Im Ofen gebratenes Rindsfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten,  
serviert mit sämigem Safranrisotto und buntem Gemüse | 59.00

## *Fisch*

Felchenfilets vom Sempachersee knusprig gebraten im Panko  
auf saisonalem Gemüsebeet angerichtet, dazu Frühlingzwiebelrisotto | 41.00

Welsfilet vom Sempachersee im Speckmänteli gebraten, dazu Salbei  
und Oliven, angerichtet auf Hausmachertagliatelle und Saisongemüse | 42.00

### *Vegetarisch*

Kichererbsenküchlein mit Kräutersauce und Ofengemüse,  
dazu Süsskartoffeln und Champignons | 31.00

Blättertig- Pastetli mit Pilzfüllung und saisonaler Gemüsebeilage | 31.00

Auberginen - Ricotta – Röllchen mit Tomatenchutney  
und frittierten Reiskugeln | 32.00

Linsen-Kichererbsen-Curry mit Maissticks und Knuspercracker | 32.00

### *Vegan*

Green Thai Curry mit Tofu, Gemüse und Basmatireis | 31.00

Auberginen- Rollen mit Tomatenchutney und frittierten Reiskugeln | 31.00



*Süsse Köstlichkeiten*



*Brownies mit Nüssen*

### *Dessertbuffet*

Wir empfehlen Ihnen, sich ihr ganz individuelles Dessertbuffet aus unserem Fingerfood- Angebot 'SÜSSE Köstlichkeiten' zusammenzustellen.  
Lassen Sie sich von uns beraten.

### *Dessert à la carte*

Quark-Mascarpone-Mousse | 10.50

Gebrannte Crème mit Nidle | 10.50

Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm | 10.00

Apfeltarte mit Vanilleglacé | 13.50

Eiskaffee gerührt mit Gewürzwaffel | 11.50

Knuspriges Mandelkörbli mit Zitronensorbet und saisonalen Früchten | 12.50

Zweifarbige Schokoladenmousse | 12.50