

**sowieso**  
Restaurant | Catering • Genuss plus



## *Cateringvorschläge*

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste an Ihrem ausgewählten Standort kulinarisch zu verwöhnen. Wünsche und Realisierbarkeit stehen im Vordergrund.

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

### **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

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

## 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*

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 bestimmten Lieblingswein oder Getränke mitbringen. Wir erheben pro 7.5dl Weinflasche ein Zapfengeld von CHF 10.00, auf Süssgetränken, Mineralwasser, etc. CHF 3.00 pro Flasche.

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.

## Fingerfood - Kreationen

Planen Sie einen Aperitif, Stehlunch oder Stehdinner? Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen. (pro Einheit min. 15 Stück)



Fingerfood Köstlichkeiten

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

## Kalte Köstlichkeiten

Vollkornbaguette-Crostini mit grünem Erbsen-Hummus | stück 2.30

Linsensalat mit einem Hauch Curry & Gemüsewürfeli | glas 2.30

Dinkel-Kernotto <sup>Emmen</sup> - Salat mit Ricotta | glas 2.30

Schweizer Biohirsen-Salat mit Minzgemüse | glas 2.30

Hummus mit rassicem Chutney-Gemüse | glas 2.30

Baba Ganoush (Auberginenmousse) mit Kresse | glas 2.30

Schweizer Rollgerstensalat mit Gemüsewürfeli | glas 2.30

Wrap mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola | stück 2.30

Wrap mit Schinken, Greyerzer AOP, Kräuter und Gemüse | stück 2.30

Marinierter Tomaten-Mozzarella Spiess mit Basilikum (saisonal) | stück 2.30


Früchtespiess saisonal | stück 2.40

Rohschinken-Melonen Spiess (saisonal) | stück 2.80

Coleslaw Salat mit gerösteten Nüssen | glas 2.30


Kohlraben-Rüebli-salat mit Orangen und Minze | glas 2.30


Käsespiess mit Dörrfrüchten | stück 2.70



Kräuter-Blätterteigstangen mit Sesam oder Mohn I 2st. 2.30 

Partybrötli assortiert (Schinken, Salami, Käse, Ei, Gemüse) I stück 2.90


Partybrötli Deluxe (Galloway-Trockenfleisch & Räucherfisch<sup>CH</sup>) I stück 3.30


Spinat-Softbrötchen gefüllt mit Rüebl-Lax I stück 3.00 

Grillgemüsespiess mit Oliven und Mozzarella I stück 3.00 


Würzige Partynüsse I 50 gramm 3.20  


Speckzopf I 1.80 kg 32.00

Gemüsezopf I 1.80 kg 27.00 



Gemüse-Focaccia mit rassigem Greyerzer AOP I würfel 2.20 



### *Warme Köstlichkeiten*


Mini-Käseküchlein I stück 1.60 


Pikante Gemüse Empanadas I stück 2.30 

Schinkengipfeli I stück 2.10

Falafel mit marokkanischer Gemüsesauce (Peperoni/Tomate) I glas 2.40  

Getrocknete Speckpflaumen I 3stück 2.30  

Asiatisch gewürzte Pouletspiessli I 3.30 

Marokkanische Hackfleischbällchen in Harissa-Tomatensauce I 3stück 2.80 

Mini Cheeseburger vom Gallowayrind <sup>Sempach</sup> mit Kabis I stück 3.20




Süsse Köstlichkeiten



Brownies mit Nüssen

## SÜSSE Köstlichkeiten

Mini Gugelhöpfl I stück 1.30 

Birrweggli I stück 1.80 


Mini-Muffins mit Beeren I stück 1.70 

Schokoladenwürfel I stück 1.80 


Tiramisu klassisch I glas 3.10 

Gebrannte Crème I glas 2.70 

Rüeblikuchen vom Blech I würfel 2.00 

Früchte-Streuselkuchen vom Blech I würfel 2.00 



Brownies mit Nüssen I stück 1.90 

Saisonaler Fruchtsalat I glas 2.50  

Süssmost-Crème mit Apfelschnitzli I glas 2.70  

Luftige Quark-Waldbeerencreme I glas 2.70  

Panna Cotta mit Fruchtsauce I glas 2.80  

Panna Cotta aus Kokosnussmilch mit Fruchtsauce I glas 2.80  

Caramelköpfl aus Reismilch/Hafermilch I glas 2.80  

Braunes Schokoladenmousse I glas 3.10  



*Sauerteigbrote*

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

### *Frühstück | Brunch*

Gerne beraten wir Sie individuell zu unserem Cateringangebot.

### *z'Nüni oder z'Vieri Teller* (auch gemischt als Platte möglich)

Schinken, Salami, Lyoner und Käse | 140g 16.00

Trockenfleisch und Käse in Bio-Qualität | 140g 21.00

Käseteller | 140g 21.00 ... von unserem Käsesommelier  
assortierte fünf Schweizer Weich- und Hartkäse AOP

Feines Hausbrot (dunkel oder hell) | 500g 6.80

Schraubenbrot dunkel mit Körner | 500g 7.00

Diverse hausgemachte Brötli à | 70g 2.00

Gemüse- Focaccia | Blech 39.00

## Menükompositionen

### zur individuellen Zusammenstellung


(ab 20 Personen)

#### Vorspeisen

Bunter Saisonsalat mit Gemüsestreifen | 8.00 

Gemischte bunte Saisonsalate | 10.00 

Nüsslisalat mit gerösteten Nüssen, Freilandeier, Brotcroûtons und Speck | 13.50


Salatschüssel mit bunten Blattsalaten, Sprosse&Kerne <sup>auf den Tisch</sup> | 6.50 

Salatbuffet (5 Sorten) | 13.50 

#### Eintopf-Gerichte

Sri Lanka Gemüse Curry mit Kichererbsen und Basmatireis | 22.00  

Chicken Curry Sri Lanka und Basmatireis | 25.00

Älplermagronen mit Käse und Apfelmus | 18.00 

Älplermagronen mit Käse, Speck und Apfelmus | 20.00

Chili **sin** Carne mit Linsen und Basmatireis | 22.00 

Chili **con** Carne mit Rindfleisch und Basmatireis | 25.00

Gemüse-Lasagne sowieso | 18.00 

Fleisch-Lasagne sowieso | 20.00

Gulasch mit Wurzelgemüse, Kidneybohnen und Polenta | 22.00 

Gulasch mit Rindfleisch und Polenta | 25.00

#### Risotto-Pfanne

Risotto mit Champignons und Mascarpone | 22.00

Risotto mit Gemüsewürfeli | 20.00

+ Pouletspiessli mariniert | Stück 3.30

+ Gemüsespiessli | Stück 3.00



## Fleisch



Luzerner Chögelipastetli mit Safrankalbsvoressen,  
Brätkügeli, Pilze und Sultaninen, mit saisonalem Gemüse | 29.00

Hausgemachte Kalbshacktätschli mit Cognacsauce,  
dazu Kartoffelstock, saisonales Gemüse | 30.00

Schweinskarree vom Molkesäuli aus Stans glasiert mit Rosmarinjus  
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse | 30.00

Piccata vom Molkesäuli aus Stans mit hausgemachter Tagliatelle  
in Tomatensauce, dazu italienisches Gemüse | 30.00

Gebratenes Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
mit saisonalen Früchten und Trockenreis | 28.00

Pouletbrust gebraten auf Dinkelkernotto  
und glasiertem Gartengemüse | 29.00

Rindgeschnetzeltes vom Bio-Rind aus Sempach an Calvadosauce  
mit Polenta und saisonalem Gemüse | 31.50

Zarter Schmorbraten vom Galloway-Rind aus Sempach,  
mit Polenta, Käsechips und Saisongemüse | 31.50

## Vegetarisch / Vegan

Gerne empfehlen wir Ihnen eine passende Variante,  
bei welcher wir die Qualität zu 100 % gewährleisten können.

## SÜSSES

Wir empfehlen Ihnen, sich ein individuelles Dessertbuffet  
nach Ihrem Gusto aus unserem Angebot süßen Fingerfood  
Köstlichkeiten individuell zusammen zu stellen.

## *Dienstleistungen*

### Lieferkosten

Wir liefern innerhalb der Stadt Luzern und Agglomeration,  
zum Preis von CHF 50.00 - 100.00 (je nach Auftragsvolumen und Auftrag)

- Das Abholen von leeren Platten ist im Preis inbegriffen.
- Allfällige Fahrbewilligungen (z.B. Altstadt) verrechnen wir weiter.
- Die Kosten für das Anrichten von Aperitif-Bufferets oder Speiseteller durch unser Personal, wird nach Zeitaufwand in Rechnung gestellt.

### *Personal*

Auf Wunsch stellen wir Ihnen unsere Anlassleitung, Fachmitarbeitende und Mitarbeitende mit Unterstützungsbedarf zur Verfügung. Um eine optimale Qualität zu gewährleisten, wird die Einsatzcrew nach Auftragsvolumen und Anzahl Personen durch uns formiert. Nur effektive Stunden vor Ort werden in Rechnung gestellt.

Anlassleitung | Stunde 70.00

Fachmitarbeitende | Stunde 60.00

Mitarbeitende mit Unterstützungsbedarf | Stunde 40.00

### *Table Top*

Gläser | stück 1.20

Teller | stück 1.20

Kaffeegeschirr | komplett stück 1.80

Besteck komplett | person 2.50

Papiertischtuch klein | stück 3.50

Papiertischtuch gross | stück 6.50

Stofftischtuch klein | stück 5.50

Stofftischtuch gross | stück 7.50

Servietten klein | inbegriffen

Speiseservietten | stück 0.50

Steh Tisch mit Stoff- Tischtuch | stück 35.00