

Neu ab sofort:
Raclette + Fondueplausch
(ab 8 Personen)
(Details auf S. 6)

Events im Gletschergarten

FOOD & GETRÄNKE-ANGEBOT

Ein Event im Gletschergarten spricht alle Sinne an. Nach Rahmenprogramm und Besichtigung der Attraktionen laden die vielfältigen Verpflegungsmöglichkeiten zum Verweilen und Geniessen ein.

Im Gletschergarten Bistro verbinden sich Stadt und Land, Natur und Geschichte zu einem kulinarischen Erlebnis in besonderem Ambiente. Zusätzlich bieten wir Verpflegung im Museum, im Sandstein-Pavillon (je nach Ausstellung), bei den Gletschertöpfen oder auf dem zentralen Platz (outdoor, bei schönem Wetter) an.

Unser Angebot basiert auf ausgewählten Produkten aus der Region Luzern und rundet Ihre Zeitreise genussvoll ab – mit der Ankunft in der Gegenwart, im Mittelpunkt der Zeit.

Gletschergarten Frühstück

Klein: 1 Gipfeli, 1 Vollkornbrötli mit Kernen,
1 Scheibe Dinkelbrot, Butter, Konfi, Fruchtsaft

pro Person

Klein: 12.00

Gross: 1 Gipfeli, 1 Vollkornbrötli mit Kernen,
2 Scheiben Dinkelbrot, Butter, Konfi, Fruchtsaft,
Entlebucher Chömi Schinken, Entlebucher Goldwäscher-
käse, 1 Glas Birchermüesli oder Früchte

Gross: 25.00



Der Snack: Best Hot-Dog in Town

Gletschergarten Hot-Dog*

pro Stk.

12.50

Laugen-Brötli, Schweinswurst, Rüebli, Kabis, Gurken-Pesto, Röstzwiebeln, Saucen

*Auch fleischlos möglich



Zum Apéro: Spezialitäten aus der Biosphäre Entlebuch

Salwideli-Hausapéro gross

Brättli mit diversen Käse- und Trockenfleisch-Spezialitäten aus dem Entlebuch, Apfel-Chutney, eingelegtes Gemüse, Tomaten-Rosmarin-Mandeln, Brot

pro Brättli
(für 1 – 4 Pers.)

31.50



Zum Apéro oder als Vorspeise

Premium Apéro Chüechli «Amuse Bouche»
Spinat / Gemüse & Feta / Rind / Poulet Thai Curry

Pro Stk.

2.20

Die Premium Apéro Chüechli «Amuse Bouche» sind ein wahrer Genuss für jeden Anlass! Der knusprige, blättrige Teig ist einzigartig und harmoniert perfekt mit den köstlichen Füllungen.

Vegi: Spinat / Gemüse & Feta

Mit Fleisch: Rind / Poulet Thai Curry

Hergestellt werden die leckeren Apéro Chüechli von der Lebensmittel Manufaktur PURA CULINA mit viel Herzblut in Rain/Kanton Luzern.

Pro Person empfehlen wir für einen Apéro mind 4 Stk. (pro Sorte mind. 10 Stk.)



Pinsa: Die Pizza Revolution

Eigentlich wurde die Pinsa schon im antiken Rom zubereitet. Wieder entdeckt wurde sie aber erst im Jahr 2001 von einem römischen Backwarenhersteller, als er auf der Suche nach neuen Rezepturen für Mehlmischungen und Pizzateigen war.

Eine Pinsa besteht aus einem Teigfladen, der vielfältig belegt werden kann, etwa mit Tomaten und anderem Gemüse, Rucola, Käse oder Schinken. Im Gegensatz zur Pizza wird eine Pinsa oft erst nach dem Backen belegt. Der Hauptunterschied liegt jedoch im Teig.

Typisch für einen Pinsa Teig ist eine Mischung aus mehreren Mehlsorten. Neben Weizenmehl – wie für Pizza üblich – enthält die Pinsa meist einen Anteil an Reis- und Sojamehl. Das Sojamehl sorgt für Stabilität, das Reismehl für Luftigkeit und der Anteil Sauerteig macht die Pinsa bekömmlicher. Die lange Fermentationszeit des Sauerteig-Anteils sorgt dafür, dass sich der Magen nach dem Essen nicht mit Gärungsprozessen abmühen muss.

Pinsa zum Apéro

Wir bieten Ihnen die Pinsas in mundgerechte Stücke geschnitten an.



Pinsa Focaccia



Pinsa Burrata

Je nach Hunger eignet sich eine Pinsa (24 Stücke) zum Apéro für 2 – 4 Personen.

Pinsa Focaccia	oval, in 24 Stk.	24.00
Olivenöl, Rosmarin, Meer Salz	geschnitten	
Pinsa Burrata	oval, in 24 Stk.	28.00
Tomatensauce, Burrata, Cherry Tomaten, Rucola	geschnitten	
Pinsa Rauchschinken	oval, in 24 Stk.	36.00
Tomatensauce, Burrata, Cherry Tomaten, Rucola, Entlebucher Landrauchschinken	geschnitten	

Vorspeisen

Tagessuppe mit saisonalen Zutaten	pro Pers.	8.90
Saison-Salatteller klein mit saisonalen Zutaten	pro Pers.	9.50

Eintopf Gerichte: Die Gletschergarten Spezialität

Urzeit Gulasch mit Rindsfleisch Rindsfleisch, Saison-Gemüse, Kräuter, Sauerrahm, Brot		27.00
Urzeit Gulasch mit Gemüse & Kartoffeln Saison-Gemüse, Kartoffeln, Kräuter, Sauerrahm, Brot		25.00
Wurzelgemüse Dal mit Zitronen Joghurt, Pillow Bread		25.00
Kichererbsen Curry mit Linsen, Gemüse, Sauerrahm, Linsenbrot		25.00
Gemüse Eintopf mit Spargeln, Brot (nur im Frühling erhältlich)		25.00
Linsen-Chili Curry mit Sauerrahm, Linsenbrot		25.00
Kürbis-Linsen Chili mit Sauerrahm, Brot (nur im Herbst erhältlich)		25.00
Randen-Chili mit Apfelschnitzen, Sauerrahm, Brot		25.00

pro Person
ab 10 Personen



Raclette Plausch (ab 8 Personen)

Raclette à discrétion

Pro Pers.

45.00

Käse, geschwellte Kartoffeln, Salate, Früchte,
Essiggurken und Silberzwiebeln als Beilagen



Fondue Plausch (ab 8 Personen)

Käsefondue

Pro Pers.

35.00

mit Brot und hausgemachtem Essiggemüse



Herkunfts-Deklaration Fleisch + Käse

Hot Dog Wurst: Schweiz (Metzgerei Doggwiler, Luzern)

Fleisch + Käse Apéro-Brättli: Schweiz (Biosphäre Markt AG, Entlebuch)

Rindfleisch Urzeit-Gulasch: Schweiz

Fondue und Raclette: Fläcke Chäsi, Beromünster

Allergien

Angaben zu den Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie vom Gletschergarten-Personal auf Anfrage.

Süsse Verführung: Dessert & Fingerfood süss

Mini Gugelhöpfl	Stk.	2.80
Schokoladenwürfel	Stk.	3.80
Mini Muffins assortiert	Stk.	4.00
Brownies mit Haselnüssen	Stk.	4.00
Früchte Streuselkuchen vom Blech	2 x ca. 5 x 5 cm	4.00
Fruchtsalat natur	Stk.	4.00
Gebrannte Crème	Stk.	4.20
Quark – Mascarponecrème mit Beerensaue	Stk.	4.20
Panna Cotta mit saisonaler Sauce	Stk.	4.80





Gegen den Durst: Getränke-Angebot

Alkoholfreie Getränke

Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 lt Glas Flasche	8.60
Das Luzerner Mineralwasser		
Gletscher-Eistee	1 lt Karaffe	8.50
Haus-Mischung mit Kräutern, Schwarztee, Fruchtsäften		
Ramseier Apfelschorle	1 lt Glas Flasche	8.60
Der perfekte Durstlöcher und alkoholfreie Apéro		

Alkoholfreie Apéro Getränke

Zämä swiss original	33 cl Glas Flasche	5.00
Erfrischungsgetränk mit Bergkräutern aus dem Entlebuch		
Amicero Spritz	Glas	7.50
Erfrischender Apéro mit Orange, Zitrone, Ingwer und Eis		
Manzoni Spritz	Glas	7.50
Beeren-, Granatapfel- u. Apfelsaft, Alpenkräuter Extrakte und Eis		
Gin Toni Apéro Spritz	Glas	9.50
Bitterorange, mit dezenten Zitrusnote und Tonic Water		
Welcome Drink	Glas	tba
je nach Saison/Wunsch		

Alkoholhaltige Apéro Getränke

Gin Toni Apéro Spritz	Glas	11.50
Gin Toni Lucerne Apéro mit Gin, Prosecco und Mineralwasser		

Schaumweine

Brunner Secco – Perlwein	0.75 lt Fla	40.00
Weingut Kastanienbaum Le Petite Mousseux VdP	0.75 lt Fla	51.00

Weissweine

T Green Wine Mariazell AOC	0.75 lt Fla	52.00
LO, Cuvée weiss AOC Luzern	0.75 lt Fla	49.00
Weingut Kastanienbaum Riesling Sylvaner Luzern AOC	0.75 lt Fla	43.00
Brunner Luzerner Seelagencuvée	0.75 lt Fla	43.00
Brunner Sauvignon Blanc	0.75 lt Fla	47.00
Brunner Eichberg Auxerrois Grand	0.75 lt Fla	57.00
Sitenrain Solaris Luzern AOC Bio	0.75 lt Fla	56.00
Weingut Kastanienbaum Le Blanc Luzern Cuvée	0.75 lt Fla	59.00

Rotweine

Ottiger Pinot Noir Luzern AOC	0.75 lt Fla	47.00
Brunner Pinot Noir	0.75 lt Fla	47.00
Brunner Merlot Pinot	0.75 lt Fla	53.00
Brunner Eichberg Malbec Pinot	0.75 lt Fla	54.00
Brunner Eichberg Merlot	0.75 lt Fla	66.00
Weingut Kastanienbaum Le Rouge Luzern Cuvée	0.75 lt Fla	66.00
Brunner Nonsolorosso Pinot Noir	0.75 lt Fla	66.00
Zapfengeld bei eigenem Wein	0.75 lt Fla	35.00

Bier

Luzerner Bier Original	33 cl Fla	5.00
Entlebucher Bier 61	33 cl Fla	5.00
Einsiedler Alkoholfrei	33 cl Fla	5.00



Für grössere Gruppen arbeiten wir im Bereich Essen mit dem Caterer unseres Vertrauens – **Restaurant Sowieso**, www.restaurant-sowieso.ch – zusammen.

Das Restaurant Sowieso ist unmittelbar neben dem Gletschergarten gelegen und deren Verantwortliche kennen die Infrastruktur und die Möglichkeiten des Gletschergartens sehr gut. Das Sowieso ist auf den ersten Blick ein ganz normaler Restaurationsbetrieb. Beim näheren Hinsehen ist es aber viel mehr! In dieser sozialen Unternehmung arbeiten Menschen mit Unterstützungsbedarf Hand in Hand mit Gastroprofis.

Männer und Frauen mit leichter geistiger Beeinträchtigung oder Lernbehinderung arbeiten an sinnvollen und kreativen Arbeitsplätzen in Service, Küche und Hauswirtschaft. Das agogisch ausgebildete Fachteam begleitet und fördert die Mitarbeitenden in ihren Stärken. Um das Potenzial der Sowieso-Mitarbeiter:Innen auszuschöpfen, pflegt das Gletschergarten Team einen möglichst normalen Umgang auf. In verschiedenen kleinen und grossen Anlässen harmonisiert die Zusammenarbeit bestens.

[Zur Catering-Karte vom Rest. Sowieso](#)

sowieso

Restaurant | Catering • Genuss plus





Ihre Wünsche – individuell gestaltbar

Wir legen grossen Wert auf persönliche Beratung. Und falls Sie die Zeit finden, unsere spezielle Location gleich selbst zu besichtigen, sind wir überzeugt, dass die einmalige Kulisse auch Sie begeistern wird.

Haben Sie eine Frage, einen speziellen Wunsch oder eine ausgefallene Idee? Brauchen Sie Hilfe, oder benötigen Sie eine detaillierte Beratung? Gerne stehen wir Ihnen persönlich zur Verfügung. Sie erreichen uns unter info@gletschergarten.ch, oder 041 410 43 40.



Das Gletschergarten Event Team

Tonja Schnieper & Sämi Meyer