

## 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<br>mit saisonalen Zutaten               | pro Pers. | 8.90 |
| Saison-Salatteller klein<br>mit saisonalen Zutaten | pro Pers. | 9.50 |

### Eintopf Gerichte: Die Gletschergarten Spezialität

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Urzeit Gulasch mit Rindsfleisch<br>Rindsfleisch, Saison-Gemüse, Kräuter, Sauerrahm, Brot      |   | 27.00 |
| Urzeit Gulasch mit Gemüse & Kartoffeln<br>Saison-Gemüse, Kartoffeln, Kräuter, Sauerrahm, Brot |    | 25.00 |
| Wurzelgemüse Dal<br>mit Zitronen Joghurt, Pillow Bread  |    | 24.00 |
| Kichererbsen Curry<br>mit Linsen, Gemüse, Sauerrahm, Linsenbrot                               |    | 24.00 |
| Gemüse Eintopf<br>mit Spargeln, Brot (nur im Frühling erhältlich)                             |    | 25.00 |
| Linsen-Chili Curry<br>mit Sauerrahm, Linsenbrot   |  | 25.00 |
| Kürbis-Linsen Chili<br>mit Sauerrahm, Brot (nur im Herbst erhältlich)                         |  | 25.00 |
| Randen-Chili<br>mit Apfelschnitzen, Sauerrahm, Brot   |  | 25.00 |

pro Person  
ab 10 Personen





#### **Herkunfts-Deklaration Fleisch**

*Hot Dog Wurst: Schweiz (Metzgerei Doggwiler, Luzern)*

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

*Rindfleisch Urzeit-Gulasch: Schweiz*

#### **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 Beerensaure | 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 Durstlöscher und alkoholfreie Apéro     |                   |      |

### ***Alkoholfreie Apéro Getränke***

|   |                    |      |
|---|--------------------|------|
| Lori's Mate   | 33 cl Glas Flasche | 5.00 |
| Grüner Mate Tee mit Schwarztee und Zitronensaft aus Luzern        |                    |      |
| 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 |                    |      |
| Welcome Drink   | Glas               | tba  |
| je nach Saison/Wunsch   |                    |      |

### ***Alkoholhaltige Apéro Getränke***

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

### ***Schaumweine***

|                                |             |       |
|--------------------------------|-------------|-------|
| Brunner Secco – Perlwein       | 0.75 lt Fla | 40.00 |
| Ottiger 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 |
| Ottiger 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 <b>Bio</b> | 0.75 lt Fla | 56.00 |
| Ottiger 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 |
| Ottiger 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](http://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](mailto:info@gletschergarten.ch), oder 041 410 43 40.



Das Gletschergarten Event Team

Tonja Schnieper & Sämi Meyer