

Dokumentation & Inspiration für ihren nächsten Firmen-, Vereins- oder Privat-Event

EINE ZEITREISE ALS TEAM-EVENT

Der Gletschergarten ist 1 Milliarde Jahre alt. Er ist 20 Millionen Jahre alt. Er ist 25'000 und auch nur 150 Jahre alt. Und er ist immer noch da und pure Gegenwart – ein grosser, inszenierter Garten mitten in der Stadt Luzern.

Der Gletschergarten ist geologische Urkraft und touristisches Unikum und kann darum so vollständig und authentisch wie kein anderer Erlebnispark über die Alpen erzählen. Von ihrer Entstehung bis zu ihrer Erschliessung durch die Pioniere der Alpenbegeisterung.

Das Abenteuer Gletschergarten führt neu auch ins dunkle Berginnere. In der Felsenwelt erzählt der Luzerner Sandstein von seiner Geschichte und enthüllt seine verborgenen Geheimnisse: von seiner Entstehung im Urmeer, der Auffaltung zum Gebirge bis zur Modellierung während der Eiszeiten. Die Zeitreise durch Jahrmillionen führt bei einem unterirdischen See zum Mittelpunkt der Zeit und durch einen futuristischen Gartenhof hoch zur Sommerau. Zurück am Licht eröffnet sich den Gästen ein Blick über Luzern bis in die Alpen.

Als Event-Gast erleben Sie bei uns eine unterhaltende Zeitreise. Sie entdecken mit Ihrer Gruppe Zeugen und Wunder erdgeschichtlicher Epochen, kommen staunend in der Gegenwart an und blicken in die ferne Zukunft. Sie erkennen dabei, wie kurz ihre eigene Existenz auf der Erde ist, gemessen an den geologischen Zeit-Dimensionen. Und sie erfahren, welche Spuren sie trotzdem hinterlassen werden nach ihrem Besuch in der Gegenwart, im Mittelpunkt der Zeit.





Der Eintritt – die Zeitreise beginnt

Reduzierter Abend-Eintritt

13.00 p.P.

(individuelle Besichtigung einzelner Attraktionen nach Absprache möglich)

Die Führungen - Eintauchen in die Vergangenheit und spannende Details erfahren

<i>Felsenwelt Führung</i>	Bei dieser Führung steht die neue Hauptattraktion im Zentrum: Die Felsenwelt, ein kühler Gang durch Erdgeschichte, Gegenwart und Zukunft mit futuristischer Architektur. Tief im Felsen beginnt das Gestein zu erzählen, von seiner Entstehung am Meeresgrund bis zu seiner Verfaltung während der Alpenbildung. Ein mystisches Erlebnis für alle Sinne.	Maximal 20 Personen pro Führung 45 – 60 Min.	180.00 mit einem Guide 290.00 mit dem Direktor
<i>Entdecker Führung</i>	Die Entdecker-Führung startet beim Löwendenkmal und beleuchtet auf einem Spaziergang die wichtigsten Attraktionen des Gletschergartens in ihren Zusammenhängen. Diese Führung eignet sich für Gruppen, die zum ersten Mal im Gletschergarten sind. Im Anschluss an die Führung können die einzelnen Attraktionen auf eigene Faust erkundet werden	Maximal 20 Personen pro Führung 45 – 60 Min.	180.00 mit einem Guide 290.00 mit dem Direktor
<i>Szenische Führung</i>	Regula Egli schlüpft in die Rolle ihrer Urgrossmutter Marie Amrein-Troller. Sie erzählt die Entstehung und Geschichte des Gletschergartens aus der Sicht der Mitbegründerin und langjährigen Leiterin, welche schon damals trotz einiger Hürden viel Unternehmergeist, Innovationskraft und Frauen-Power an den Tag legte.	Maximal 20 Personen pro Führung 45 – 60 Min.	180.00 mit Regula Egli
<i>Fokus Führung</i>	Bei der Fokusführung werden einzelne Aspekte des Gletschergartens vertieft. Diese Führung eignet sich für spezifisch interessierte Gruppen. Folgende Fokusthemen können angeboten werden: - Eiszeit + Klimawandel - Museum + Gebirgsreliefs - Sonderausstellung Auf Wunsch organisieren wir auch Führungen fürs Fachpublikum aus den Bereichen Museum, Geologie, Architektur + Gartenarchitektur.	Maximal 20 Personen pro Führung 45 – 60 min	180.00 mit einem Guide 290.00 mit dem Direktor oder einem Fachspezialist

Sonntags-/Feiertagszuschlag (pro Führung)

20.00

Fremdsprachenzuschlag (pro Führung)

20.00



Das Spiegellabyrinth – Auseinandersetzung mit sich selbst

Das von Gründer-Gattin Marie Armrein-Troller 1898 gekaufte Spiegellabyrinth wurde ursprünglich für die Landesausstellung 1896 in Genf in maurischem Stil nach dem berühmten Alhambra-Palast in Granada/Spanien gebaut. Seit über 100 Jahren ist es eine der Hauptattraktionen im Gletschergarten und bei Gross und Klein sehr beliebt.

Mit dem Eintritt ins Labyrinth setzt sich Ihre Zeit-Reise fort ins "Egozän". In diesen kurzen Moment eines Lebens, den jeder Mensch als den Mittelpunkt der Geschichte begreift. Sie begegnen sich selbst, auch in zeitlichen oder körperlichen Verformungen und in neuen Lichtstimmungen. Ein Spass für alle.

Filmische Impressionen: <https://www.youtube.com/watch?v=jsoDrKXFir4>

Der Besuch des Spiegel-Labyrinths ist für Ihren Event auf Wunsch möglich (kostenlos).



Die Verpflegung – Genuss für die Sinne

Die spannende Führung und das erheiternde Spiegellabyrinth machen hungrig und durstig. Lassen Sie die gesammelten Eindrücke von der Felsenwelt, vom Alpenpark und den Gletschertöpfen Revue passieren und die Seele baumeln. Wir schaffen im neuen Bistro Salwideli ein Erlebnis für alle Sinne und eine räumliche Verbindung zwischen Stadt & Land, Pflanzen & Fossilien und Essen & Getränken in historischem Ambiente. Zudem haben Sie auch die Möglichkeit im Museum (Gletschersalon) oder bei den Gletschertöpfen (Outdoor, unter dem Zelt-dach) oder auf dem zentralen Platz vor dem Eingangsportal zur Felsenwelt (nur bei schönem Wetter) verköstigt zu werden.

Ihrer Sehnsucht nach einem Natur-Erlebnis inmitten der Stadt Luzern tragen wir mit einem passenden Angebot aus Produkten der Region Luzerner Rechnung. Lassen Sie Ihre Zeitreise kulinarisch ausklingen mit der Ankunft in der Gegenwart - im Mittelpunkt der Zeit.

Essen/Apéro/Snacks

Gletschergarten Frühstück

pro Person

Klein: 12.00

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

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

Gletschergarten Hot-Dog*

pro Stk.

12.50

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

*Auch fleischlos möglich



Apéro Brättli mit Spezialitäten aus der Biosphäre Entlebuch

Salwideli-Hausapéro klein

Brättli mit Chömistumpe & AlpSbrinz aus dem Entlebuch, Apfel-Chutney, eingelegtes Gemüse, Tomaten-Rosmarin-Mandeln, Brot

pro Brättli
(für 1 – 2 Pers.)

19.00

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



Vorspeisen

Tagessuppe
mit saisonalen Zutaten



pro Pers.

8.90

Saison-Salatteller klein
mit saisonalen Zutaten



pro Pers.

8.50

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.

Eintopf Gerichte – die Gletschergarten Spezialität (Eintopf neben dem Gletschertopf 😊)

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			24.00
Kichererbsen Curry mit Linsen, Gemüse, Sauerrahm, Linsenbrot		pro Person ab 10 Personen	24.00
Gemüse Eintopf mit Spargeln, Brot (nur im Frühling erhältlich)			25.00
Linsen-Chili Curry mit Sauerrahm, Linsenbrot			23.00
Kürbis-Linsen Chili mit Sauerrahm, Brot (nur im Herbst erhältlich)			23.00
Randen-Chili mit Apfelschnitzen, Sauerrahm, Brot			23.00



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	

Süsse Snacks/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





Getränke-Angebot

Alkoholfreie Getränke

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

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 Bio	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



Gruppengrösse

Gruppen von 10 bis max. 80 Personen können wir mit diesem Angebot angemessen bedienen. Für grössere Gruppen arbeiten wir mit dem dem Caterer unseres Vertrauens (Rest. sowieso) zusammen. Mehr Infos erhalten Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Das Raumangebot – passend für Ihre Bedürfnisse

Raum/Platz	Kriterien	Exklusiv-Miete
BISTRO SALWIDELI	- Nutzbare Fläche (inkl. Shop): ca. 67 m² - Kapazität Theater-Bestuhlung: max. 60 Personen - Kapazität Bankett-Bestuhlung: max. 40 Personen - Kapazität Steh-Apéros: max. 48 Personen - Kapazität Apéros mit Bistro-Bestuhlung sitzend: max. 48 Personen	Exklusiv-Reservation pro angebrochene Stunde: 150.00 Während den regulären Öffnungszeiten (10.00 – 18.00 Uhr) können Reservationen für max. 5 Tische (20 Personen) angenommen werden.



Raum/Platz	Kriterien	Exklusiv-Miete
MUSEUM EG (GLETSCHERSALON)	- Fläche: 95 m² - Kapazität Steh-Apéros: Max: 40 Personen (10 Stehtische) - Kapazität sitzend: Max. 32 Personen (8 4er Tische rund) Zusätzliche Möglichkeit (outdoor): - Nutzung der Terrasse im 1. Stock - Nutzung der Laube im 1. Stock	Exklusiv-Reservation pro angebrochene Stunde: 150.00 Einrichtkosten: CHF 100.00



Raum/Platz	Kriterien	Exklusiv-Miete
NEBEN DEN GLETSCHER- TÖPFEN	- Outdoor, aber gedeckt (Zeltdach) - Kapazität für Steh-Apéros Max. 50 Personen (12 Stehtische) - Extra: kleine Bühne neben den Gletschertöpfen - Exklusiv-Miete: von Montag – Samstag, ab 17.00 Uhr möglich	Exklusiv-Reservation pro angebrochene Stunde: 150.00



Raum/Platz	Kriterien	Exklusiv-Miete
ZENTRALER PLATZ VOR EINGANG FELSENWELT	- Nur bei schönem Wetter möglich - Kapazität für Stehapéros: ca. 100 Personen - Kapazität sitzend: ca. 80 Personen - Exklusiv-Miete: von Montag – Samstag, ab 17.00 Uhr möglich	Exklusiv-Reservation pro angebrochene Stunde: 150.00



Raum/Platz	Kriterien	Exklusiv-Miete
SANDSTEIN-PAVILLON	- Nutzung mit aktueller Sonderausstellung - Kapazität Konzert-Bestuhlung: 80 Personen - Kapazität für Stehapéros: ca. 80 Personen - Technik: Beamer, Mikrofonanlage - Exklusiv-Miete: von Montag – Samstag, ab 17.00 Uhr möglich	Exklusiv-Reservation pro angebrochene Stunde: 150.00 Technik Miete: 100.00



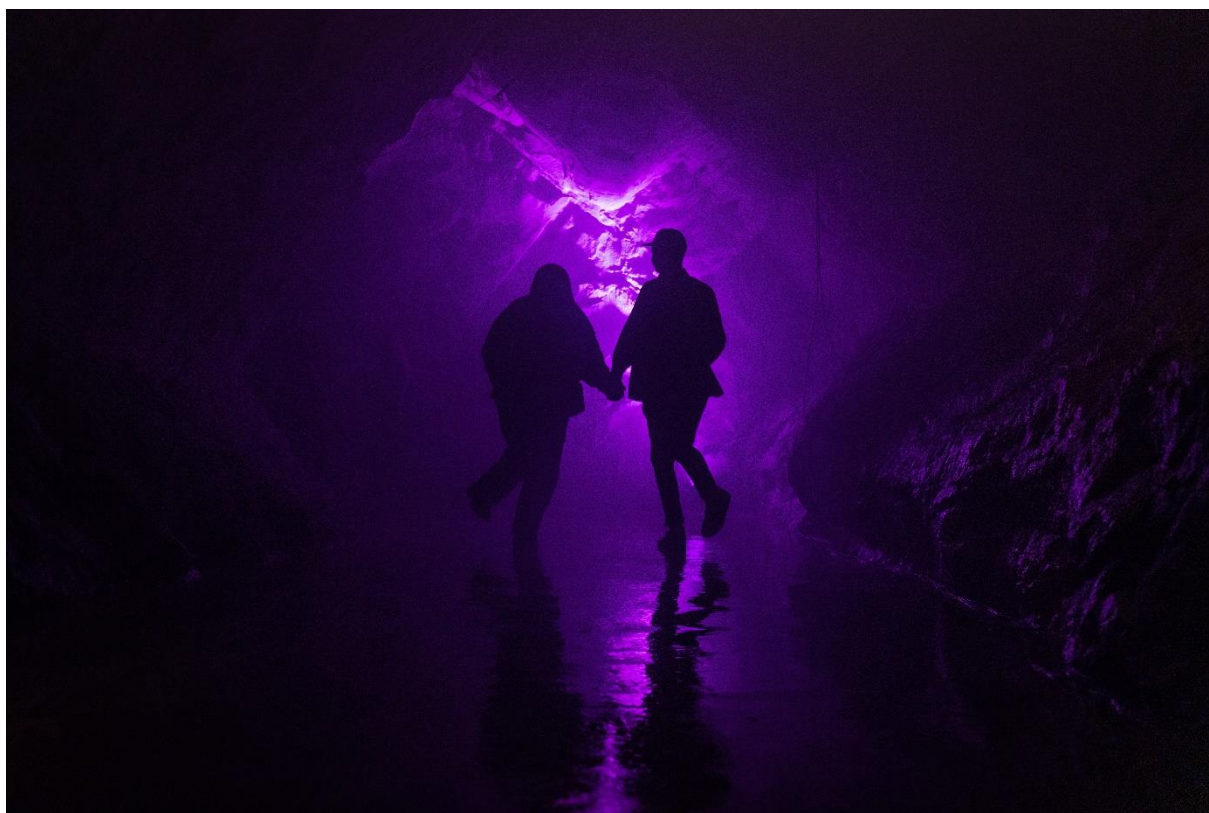
Raum/Platz	Kriterien	Exklusiv-Miete
GANZER GLETSCHERGARTEN	Auf Anfrage möglich (ausgenommen Sonntag). Diverse individuelle Möglichkeiten für Bankette, Apéros und Rahmenpro- gramme.	Preis auf Anfrage



Die Event-Technik – wir unterstützen Sie

Benötigen Sie für Ihren individuellen Anlass eine Beschallung, Bühneninfrastruktur, Projektions-Infrastruktur, eine Spezialbeleuchtung oder andere technische Unterstützung? Gerne ziehen wir eine professionellen Partner bei, der Sie nach Ihren Wünschen beraten und beliefern kann.





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.



Offertanfragen

Damit wir alle relevanten Angaben haben, um Ihnen eine detaillierte Offerte für Ihren individuellen Anlass zu machen, bitten wir Sie, das Formular auf der Gletschergarten-Website auszufüllen:

<https://gletschergarten.ch/de/besuch/ihr-anlass>

Wir freuen uns anschliessend mit Ihnen in Kontakt zu treten.

Das Gletschergarten Event Team

Tonja Schnieper & Sämi Meyer

