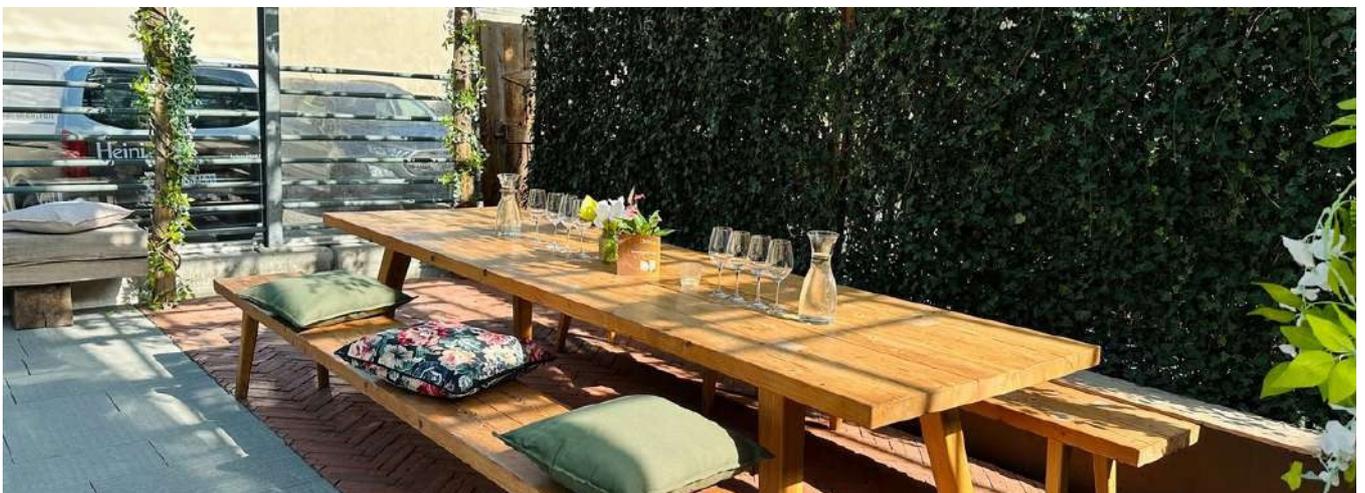


Heini

Blumen Garten Event



inspirierend blumig &
stimmungsvoll anders



Heini

Blumen Garten Event



Der Heini Eventgarten lädt in eine traumhaft blumige Location ein und bietet die perfekte Kombination aus einer einzigartigen Pflanzenkulisse und stimmungsvollem Ambiente. Diese entspannte Verbindung mit der Natur sorgt für gute Stimmung und macht glücklich.

Auf 336 m² lässt sich der Raum stilvoll und individuell gestalten. Der Geheimtipp in der Zentralschweiz überzeugt für elegante Hochzeiten, gediegene Firmenfeiern und feierliche Geburtstagfeste. Ausserdem bietet der Eventgarten sich auch für stilvolle Gedenkfeiern an.

Die perfekte Location für **20 bis 120 Personen**

Unsere lichtdurchflutete grüne Oase bietet ein flexibles Raumangebot in Kombination mit einer grossen Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Lassen Sie sich von unserem hauseigenen Chefkoch Cornelius Furrer und seinem Team verwöhnen. Regional, saisonal, köstlich - so geht echter Genuss. Von herzhaften Fleischgerichten bis zu veganen Menus, gerne stellen wir ein passendes Angebot für Sie zusammen.

Für die Organisation von grösseren Feiern steht Ihnen unsere Eventleitung gerne zur Seite.

Mit viel Herzblut, Know-how & Leidenschaft steht Ihnen unsere Abteilung Floristik zur Seite, um ihren Anlass mit Blumen zu inszenieren.

Kontaktieren Sie uns: event@heinigarten.ch / + 41 41 240 30 44

PREISE HEINI EVENTGARTEN

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

MIETE DER RÄUMLICHKEITEN

Miete Eventgarten 200.00

pro Stunde, inklusive Anlassleiter, Servicepersonal & Mobiliar

Verlängerung nach 23.00 Uhr 100.00

pro Stunde zusätzlich

Einzelinkasso 100.00

Einzelinkasso-Bewilligung

ANREISE

per Auto: *Es sind genügend Parkplätze rund ums Haus verfügbar.*

mit ÖV: *Bus Nummer 19 ab Luzern Bahnhof, Haltestelle Friedental,
alle 10 Minuten, Reisedauer circa 13 Minuten.*

TECHNIK

Mischpult mit zwei Lautsprechern & Subwoofer 80.00

*Sie können individuell externe Geräte anschliessen, z.B. Smartphone, iPad, Notebook.
Bluetooth-Verbindung vorhanden.*

*DJ Pult sowie System für Tanz- & Konzertbeschallung müssen separat mitgebracht oder
per externen Anbieter gemietet werden.*

Beamer & Leinwand 50.00

HDMI Anschluss vorhanden

TV-Bildschirme 50.00

HDMI Anschluss vorhanden

Mikrofon pro Stück 50.00

1 Funkmikrofon & 3 Headsets vorhanden

SILENT DISCO

Miete Beatfoxx Sender 1 Kanal 30.00

Jeder weitere Kanal (maximal 3 Kanäle)

+ 15.00

Möglichkeit via Bluetooth mit externen (privaten) Geräten zu verbinden.

Installation im Preis inklusive. Betrieb muss durch Kunden oder 3.DJ erfolgen.

Kopfhörer pro Person 8.00



PREISE EVENTGARTEN

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN

TISCH & DEKORATION

Blume

9. 00

*Farbe & Sorte nach Wahl (saisonal), ausgarniert
pro Tisch empfehlen wir 3 Stück, pro Stehtisch 1 Stück*



Blumenschmuck

27. 00

*Glasfüllung mit saisonalen Blumen
pro Tisch empfehlen wir 3 Stück*



Für weitere Optionen steht Ihnen unsere Abteilung Floristik gerne zur Seite.

Stuhlhussen

15. 00

pro Stück, weisse Stuhlüberzüge

APÉRO

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

APERO SIMPLE

Chips, Nüssli, Crissini, Oliven	pro Person	6.00
Parmesan- oder Sbrinzwürfeli	pro Person	+ 3.00
Fleisch- Käseplatte	pro Person	27.00

APERO HÄPPCHEN WARM/KALT

Häppchen pro Sorte		3.00
--------------------	--	------

*Wir empfehlen für einen Apéro mit anschliessendem Essen 3 Stück pro Person
Für einen Apéro Riche 5 Stück pro Person*

Melonen-Rohschinkenspiessli
Fleischbällchen an Tomatensauce
Blätterteigrolle mit Speck
Fischknusperli an Tartarsauce
Datteln mit Frischkäse gefüllt im Speckmantel
Mini Brötli mit Salami, Schinken, Käse

Chäschüechli

Mini Pastetli mit Gemüseperlen an Safransauce
Gefüllte Peperoni mit Cheddar
Tomaten-Mozzarellaspiessli
Zucchettiröllchen mit Gemüsetatar gefüllt



Frühlingsrollen mit Gemüse an Sweet-Chilisauce
Mini Brötli mit Gemüsetatar
Humus mit Pitabrot
Babaganoush (Auberginendip) mit Tomaten & Gurken



MENUVORSCHLÄGE

UNSERE MENUS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

MENU ANEMONE	48.00
Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot	12.00
Schweinhalsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin & frischem Marktgemüse	24.00
Gebrannte Crème	12.00
MENU SEEROSE	53.00
Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot	12.00
Forellenfilet Provençale mit Salzkartoffeln & Spinat	29.00
Rüeblikuchen & Rahm	12.00
MENU AGAVE	52.00
Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot	12.00
Pouletsaltimbocca an Balsamicojus mit Weissweinsrisotto & frischem Marktgemüse	28.00
Panna Cotta mit saisonalen Beeren	12.00
MENU ORCHIDEEN	71.00
Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot	12.00
Kalbsbäggli an Rotweinschalotten mit Kartoffel-Selleriepurée & Schmorgemüse	47.00
Mousse au chocolat	12.00
MENU ROSEN	64.00
Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot	12.00
Rindshuftgeschnetztes Stroganoff mit Butternüdeli & frischem Marktgemüse	38.00
Rosenblatt Parfait	14.00

Alle Menukomponenten sind austauschbar.



SAISONALE MENUS

UNSERE EMPFEHLUNGEN

FRÜHLING 60.00

MÄRZ, APRIL, MAI

Frühlingsblattsalat mit Radieschen, Erdbeeren, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten & Pinienkernen an Rhabarbervinaigrette 14.00

Lachsteak vom Grill mit grünem & weissem Spargel an Oran gehollandaise mit neuen Bratkartoffeln 32.00

Pistazien-Honigparfait mit marinierten Aprikosen 14.00

SOMMER 66.00

JUNI, JULI, AUGUST

Grilliertes Sommergemüse an Portweimarina de mit einer erfrischenden Gazpacho 14.00

Lammracks an Kräuterjus mit Rahmkohlräbchen & Rosmarinofenkartoffeln 42.00

Wassermelonengranita mit Honig-Minze-Fruchtsalat 10.00

HERBST 66.00

SEPTEMBER, OKTOBER, NOVEMBER

Bratapfel-Selleriecrèmesuppe mit Amarettibrösel 12.00

Rehgeschnetzelttes an Cognac-Wildrahmsauce mit Butterspätzli, Marroni, Rotkraut, 38.00

Rosenkohl, Weissweibirne, Preiselbeeren

Gebratene Kokosbanane 16.00

mit Kürbis-Safranglace & Zimt-Tortillacrisps

WINTER 66.00

DEZEMBER, JANUAR FEBRUAR

Marroni-Blumenkohlschaumsuppe mit geräuchertem Thunfischspieß 14.00

Saftiger Kalbsbraten an Morchelsauce mit Pappardellenudeln 40.00

& glasiertem Wintergemüse

Lebkuchen Tiramisu 12.00



MEIN MENU - VORSPEISEN

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

VORSPEISEN

Parmesanflan auf Gartensalat		14.00
Ziegenkäse mit Honig auf Gartensalat an Himbeervinaigrette		19.00
Käse-Champignon-Quesedillas mit Sauercreme & Guacamole		16.50
Tatar vom Schweizer Rind mit Briochetoast & Butter	VS	26.00
	HG	39.00

SALATE

Heini's Gartensalat an Hausdressing, Blumentopfbrot		12.00
Salatbuffet:		19.00
<i>Griechischer Salat, Couscous-, Sellerie-, Randen-& Blattsalat</i>		

SUPPEN

Saisonale Suppe		12.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum		12.00
Rüebli-Ingwersuppe		12.00
Gazpacho - Kalte Tomatensuppe		12.00



MEIN MENU - HAUPTGÄNGE

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

FLEISCH

Schweizer Pouletbrust an Thymianjus mit Ratatouille & Polenta	29.00
Rindsburger mit Gruyère, Zwiebeln, serviert mit Country Kartoffeln & Cole-Slaw	30.00
Poulet Burritos mit Cheddar, Enchiladasauce & Guacamole serviert mit Kräuterreis	32.00
Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Portweinjus mit Kräuterrisotto & bunt glasiertem Gemüse	36.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternüdeli & frischem Marktgemüse	32.00
Rindsbrasato in Portweinjus mit Kartoffelgratin & geschmortem Gemüse	36.00
Rindsentrecôte am Stück gebraten mit Kartoffelgratin & bunt glasiertem Gemüse	54.00
Kalbshohrücken am Stück gebraten mit Kartoffelgratin & bunt glasiertem Gemüse	59.00

FISCH

Gebratenes Forellenfilet auf Spinatrisotto & Safranschaum	32.00
Gebratenes Zanderfilet auf Tagliatelle an Rahmsauce & geschmolzenen Tomaten	34.00

VEGETARISCH

Tagliatelle an Kräuterpesto & Parmesan	28.00
Gemüsespiesschen vom Grill mit Quinoa	34.00
Gemüsepastetli mit Reis	26.00
Tofu Burritos mit Cheddar, Enchiladasauce & Guacamole serviert mit Kräuterreis	30.00



MEIN MENU - DESSERTS

STELLEN SIE IHR PERSÖNLICHES MENU ZUSAMMEN

TELLERDESSERTS

Caramelköpfl	12.00
Schokoladenbrownie	12.00
Rüeblikuchen & Rahm	12.00
Panna Cotta mit saisonalen Beeren	12.00
Mousse au chocolat auf Orangensalat	12.00
Griessflan mit warmen Beeren & Rahm	12.00
Fruchtsalat	12.00
Tellergeld	3.50

pro Person

Für selbstmitgebrachte Desserts (z.B. Hochzeitstorten) verrechnen wir ein Tellergeld, um unsere Aufwände zu decken (Geschirr, Abwasch, Vorbereitung, Service, Lagerung etc.)

SCHINTBÜHLGLACE

Glacé / Sorbet nach Wahl

*pro Kugel
mit Rahm*

3.00
+ 1.50

DESSERT- VARIATION

Wählen Sie 3 Sorten von unseren Desserts aus. Wir bereiten ein Buffet mit kleineren Portionen Ihrer Wunschdesserts vor, so kann jeder Gast 2-3 unserer köstlichen Desserts probieren.

MENU KINDER

FÜR UNSERE KLEINSTEN GÄSTE

FÜR KINDER, DIE BEIM MENU MITESSEN

Kinder bis 5 Jahre	gratis
Kinder zwischen 6-11 Jahren	50 % des Menupreises
Kinder ab 12 Jahren	100 % des Menupreises

KINDERMENU

Chicken Nuggets & Pommes Frites	14.00
Spaghetti mit Tomatensauce	14.00

GRILLFEST BUFFET

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISE

Knackige Blatt- & Rohkostsalate
griechischer Salat,
verschiedene Dressings

VOM GRILL

Schweinsrack aus dem Ofen
Bier- Grillhähnchenschenkel
Kalbsbratwurst
Beefbrisket aus dem Smoker
Lachs auf Zedernholz gegrillt

Alle aufgelisteten Grilladen können durch folgende Optionen ausgetauscht werden:

Vegi Burger
grillierter Halloumikäse

BEILAGEN

Grillgemüse
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Honigmaiskolben

DESSERT

Fruchtsalat
Schlagrahm
Brownie

94.00



ORIENTALISCH

UNSERE EMPFEHLUNGEN

HÄPPCHEN

Babaganoush <i>Auberginenmus, Tahini</i>	6.00
Hummus <i>Kichererbsenmus</i>	6.00
Muhammara <i>Paprika, Walnüsse</i>	6.00

VORSPEISE

Tabouleh – Bulgursalat	12.00
Orientalischer Couscous- Salat	12.00
Kichererbsen-Salat	12.00
Fattoush <i>Syrischer Fladenbrot- Quinoa-Salat</i>	12.00
Curry-Reis-Salat	12.00

MENU

Orientalischer Bulgursalat
mit Falafel, Randensprossen & Gemüsewürfel

Rotes Pouletcurry mit Jasminreis & asiatischem Gemüse

Kokos Panna Cotta mit orientalischen Früchten

55.00



VEGANES MENU

UNSERE EMPFEHLUNG

VORSPEISE

Zucchini-Cannelloni
an Tomaten-Crostini
mit Blattsalat

VOM GRILL

Bulgurschnitzel
auf Bohnengemüse & Kartoffelstock
mit Tsatsiki-Dipp

DESSERT

Fruchtsalat
mit Orangensorbet

52.00



GETRÄNKEKARTE

SOFT- & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Wasser ohne Kohlensäure	1 l	5.00
Wasser mit Kohlensäure	1 l	8.00
Süssgetränke <i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Eistee, Rivella, Citro</i>	1 l	9.00
El Tony Mate	33cl	5.00
Orangensaft	1 l	9.00
Apfelsaft	1 l	9.00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Creme		5.00
Espresso		5.00
Sirocco Tee <i>Kräuter, Verveine, Pfefferminze, Früchte, Schwarztee</i>		5.00

SPECIALS

Früchtebowle mit Alkohol	1 l	28.00
Früchtebowle ohne Alkohol	1 l	25.00
Hausgemachter Kräutereistee	1 l	10.00
Glühwein	Tasse	6.00
Glühgin	Tasse	6.00

GETRÄNKEKARTE

SOFT- & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER

Luzerner Bier, 4.8 % Vol.	33 cl	6.00
Eichhof Bier 4.8 % Vol.	33 cl	5.00
Eichhof Bier, alkoholfrei	33 cl	5.00

Andere Biere:

*Gerne organisieren wir Ihr Lieblingsbier.
Falls Sie das Bier selbst mitbringen möchten:*

Zapfengeld Bier	pro Flasche	4.00
-----------------	-------------	------

SPIRITUOSEN

Grappa Sarpa Di Poli, 40 % Vol.	2 cl	8.00
Vieille Williams Studer, 36 % Vol.	2 cl	8.00
Vieille Prune Studer, 42 % Vol.	2 cl	8.00
Vodka Stolichnaya Premium, 40 % Vol.	2 cl	8.00
Gin Bombay Sapphire, 47 % Vol.	2 cl	8.00
Whisky Balantines Scotch, 40 % Vol.	2 cl	8.00
Rum Bacardi, 37.5 % Vol.	2 cl	8.00
Gin Monkey 47, 47 % Vol.	2 cl	10.00

DRINKS

Turbo Mate	9.00
Apérodrinks (Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry)	14.00
Longdrinks (Gin Tonic, Moscow Mule, Cuba Libre)	16.00
Cocktails (Mojito, Espresso Martini, Gin Basil Smash)	16.00
Alkoholfreie Drinks (Mojito, Gin Tonic, Gin Basil Smash, Hugo)	12.00

WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN FAVORITEN

ALKOHOLFREIE WEINE

DEUTSCHLAND

PriSecco Cuvée 23, Manufaktur Jörg Geiger 49.00

ITALIEN

Kylie Minogue 0 % Sparkling Rosé, Veneto 49.00

SCHAUMWEIN

SCHWEIZ

Le Petit Mousseux VdP Suisse, Ottiger Weinbau Horw 60.00

FRANKREICH

Champagne L. Perrier Cuvée Brut 82.00

Champagne L. Perrier Cuvée Brut Rosé 82.00

ITALIEN

Prosecco Treviso DOC Briosio, Le Contesse 49.00

Strada di Guia 109 Prosecco superiore DOCG, Foss Marai 51.00

Moscato d'Asti Vigna Senza Nome DOCG, Braida 2023 49.00

SPANIEN

Cava Raventós i Blanc Blanc de Blancs 2021 60.00

Raventós i Blanc de Nit Rosado 2021 67.00

WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN FAVORITEN

ROSÉWEIN

SCHWEIZ

Zweifel Rosé im Steinkug VdP Suisse, Zweifel Zürich	2023	49.00
Aagne Rosé Pinot Noir Rosé AOC, Schaffhausen	2023	52.00

FRANKREICH

Aix Rosé Domaine La Grande Séouve AOP, Coteaux d'Aix en Provence	2023	56.00
Miraval Rosé AOP, Côtes de Provence bottled by Pitt & Perrin	2023	64.00

ITALIEN

Rosamati Rosato Maremma Toscana DOC, Fattoria Le Pupille	2023	56.00
--	------	-------

WEISSWEIN

SCHWEIZ

Rosenau Riesling-Silvaner, Ottiger Weinbau Horw	2022	64.00
Sauvignon Blanc VdP Suisse, Brunner Weinmanufaktur	2023	61.00
Cuvée Blanche AOC, Conviva Valais	2022	49.00
Solaris VdP Suisse, Bioweingut Lenz	2023	56.00
Epresses La République Blanc AOC, Lavaux Fonjallaz	2023	57.00
Fläscher Chardonnay AOC, Jann Marugg	2022	74.00

ÖSTERREICH

Sauvignon Blanc Winkl Terlan DOC	2023	64.00
----------------------------------	------	-------

FRANKREICH

G de Château Guiraud Bordeaux Blanc Sec AOC	2022	56.00
---	------	-------

ITALIEN

Pinot Grigio Tudajo Venezia DOC, Bosco del Merlo	2022	53.00
Arneis Langhe DOC, Roberto Sarotto	2022	49.00

SPANIEN

Verdejo Basa Blanco, Telmo Rodriguez	2023	49.00
--------------------------------------	------	-------

Haben Sie keinen passenden Wein gefunden?

Lassen Sie sich bei unserem Partner Schubi Weine beraten und suchen Sie Ihren Lieblingswein aus.

WEINKARTE

WÄHLEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN FAVORITEN

ROTWEIN

SCHWEIZ

Rosenauer Pinot Noir, Ottiger Weinbau Horw	2022	65.00
Malbec Pinot Eichberg AOC Luzern, Brunner Weinmanufaktur	2022	69.00
Heidegger Blauburgunder AOC Luzern, Schloss Heidegg	2021	61.00
Quartetto VdP Suisse, Bioweingut Lenz	2023	56.00
Ancora Galotta Merlot VdP Suisse, Cave Jolimont	2022	57.00
Carato Merlot DOC Ticino, Delea	2020	76.00
Ligornetto Merlot DOC Ticino, Vinattieri	2021	80.00
Fläscher Pinot Noir Reserve AOC Graubünden, Jann Marugg	2021	76.00

ÖSTERREICH

Zweigelt Unplugged, Hannes Reeh Andau	2020	56.00
---------------------------------------	------	-------

FRANKREICH

Château Branas Grand Poujeaux Cru Bourgeois	2019	73.00
MAGNUM Château Branas Grand Poujeaux Cru Bourgeois	2019	133.00

ITALIEN

Barbera D'Alba Doc Elena, Roberto Sarotto	2020	64.00
Silentium Primitivo di Manduria DOC	2021	51.00

SPANIEN

Mariposa Roja Tempranillo, Vino d'España	2020	49.00
Viña Magna Crianza Ribera del Duero, Dominio Basconcillos	2020	69.00

Haben Sie keinen passenden Wein gefunden?

Lassen Sie sich bei unserem Partner Schubi Weine beraten und suchen Sie Ihren Lieblingswein aus.

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. GELTUNG

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen beruhen auf Schweizer Recht. Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Heini-Eventgarten gelten als akzeptiert, sofern die Parteien sie ausdrücklich oder stillschweigend anerkennen. Änderungen & Nebenabreden sind nur wirksam, wenn diese vom Heini-Eventgarten schriftlich bestätigt werden.

Es gilt eine maximale Lautstärke von 93 db bis 22.00 Uhr. Dies ist der verordnete Publikumswert vom Kanton Luzern.

Der Eventgarten kann mit Verlängerung, ab 23.00 Uhr zu einem Aufpreis von CHF 100.00 / Stunde, bis maximal 1.00 Uhr gemietet werden.

Besteht für die Heini AG die begründete Annahme, dass aufgrund eines geplanten oder eines sich im Gange befindlichen Anlasses die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden oder Gäste, bzw. die ordentliche Führung ihres Betriebes oder ihr Ruf gefährdet sein könnte, so kann sie die Vereinbarung jederzeit entschädigungslos annullieren, bzw. während des Anlasses mit voller Kostenfolge für den Veranstalter auflösen.

2. ANNULLATIONSBEDINGUNGEN & PERSONEN-ANZAHL

Bis 3 Monate vor dem Anlass: Bearbeitungsgebühr Fr.500.-

3 Monate bis 14 Tage vor Anlass: 50% des Auftrages

13 Tage bis 0 Tage vor Anlass: 100% des Auftrages

Die Personenanzahl kann bis 4 Arbeitstage vor dem Anlass angepasst werden. Wir bitten Sie, uns diese unbedingt nochmals zu bestätigen.

3. ABRECHNUNG

Ab einem Gesamtumsatz von CHF 2'000 behalten wir uns vor, bei der Auftragsbestätigung eine Anzahlung von CHF 2'000 in Rechnung zu stellen. Der Restbetrag wird nach Abrechnung des Anlasses & der effektiven Konsumation der Speisen & Getränke in Rechnung gestellt. Die vom Heini-Eventgarten **genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) exkl. MWSt.**

4. NACHTRUHE

Ab 22:00 Uhr sind Fenster & Türen geschlossen zu halten & die Lautstärke anzupassen. Gäste, welche sich im Freien aufhalten sind gebeten, sich angemessen zu verhalten. Den Anweisungen des Heini-Eventgarten-Personals ist Folge zu leisten. Bei Reklamationen & allfälligen Bussen infolge Nichteinhaltung der Anweisungen, haftet der Veranstalter (Kunde).

AGB

Allgemeine Geschäftsbedingungen

5. REINIGUNGSARBEITEN & SCHÄDEN

Infolge ausserordentlicher Verschmutzung notwendig werdende Spezialreinigungen sowie Entsorgungen (z.B. Erbrochenes), wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt. Der Gast haftet gegenüber dem Heini-Eventgarten für alle Beschädigungen & Verluste, die durch ihn, Begleiter bzw. seine Hilfspersonen oder Veranstaltungsteilnehmer verursacht werden, ohne dass der Heini-Eventgarten dem Gast ein Verschulden nachweisen muss.

Das Rauchen ist im gesamten Eventgarten nur an entsprechenden gekennzeichneten Orten gestattet. Für die Garderobe wird nicht gehaftet.

6. DEKLARATION

Poulet, Schwein, Kalb, Rind

Schweiz / Brasilien

Fisch

Schweiz / Estland / Deutschland

Brot

Schweiz / Frankreich

7. Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

8. GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Luzern (LU), sofern kein anderer gesetzlich zwingender Gerichtsstand besteht.