



## weinrausch Apéros und Seminarangebote

<b>kleiner weinrausch Snack</b>	<b>4.50</b>	<b>weinrausch reiche</b>	<b>35.50</b>
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung (Sbrinz Möckli plus 1.–)		– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck	
<b>weinrausch Apéro</b>	<b>8.50</b>	– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen	
– frisch aufgeschnittenes Fleisch von der Berkel, Oliven, Sbrinz Möckli und Brot (Gemüsesticks mit 3 Saucen plus CHF 2.–)		– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen	
<b>verschieden gefüllte Paillasse Brote ideal für Ihren Steh- oder Sitzapéro oder für das einfache Mittagessen</b>	<b>32.00</b>	– Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	
<b>Empfehlung: 2 Stk. pro Person / 1 Brot à 8 Stk. für 4 Personen</b>		– Meetballs an Tomatensauce	
– 40 cm lange Brote gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Rohschinken, Mostbröckli, Lachs, Thon, Käse, Cantadou, Poulet-Curry oder gehacktem Ei (eine Sorte pro Brot   Brot in 8 Teile geschnitten)		– Pouletspiessli mit Minz-Vinaigrette	
<b>weinrausch Fleischplättli frisch aufgeschnitten von unser Berkel Schneidmaschine</b>	<b>17.50</b>	– Rauchlachsrollchen mit Frischkäse	
– Landrauschschinken, Tessiner Salami, Buurespäck		– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Speck und Salami	
– Sbrinz Möckli, Sauerteig Brot		– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot	
<b>weinrausch traditional</b>	<b>22.50</b>	– Tomaten Mozzarella Spiessli	
– Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		– Kichererbsenmousse (Humus)	
– Gemüsestängeli mit 2 Verschiedenen Dip-Saucen		– Brotkorb	
– Tomaten Mozzarella Spiessli		– Brownies, Mini-Crèmeschnitte	
– kleine Schinkengipfeli		<b>kleine Weinkarte und Getränke</b>	
– Meetballs an Tomatensauce		Sassaia Merlot Bianco, Vinattierie, TI	28.50
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken, Salami & Buurespäck		ROSE, selection weinrausch, Lindenhof, SH	25.00
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		RS, selection weinrausch, Lindenhof, SH	25.00
<b>weinrausch classic</b>	<b>28.50</b>	WEISS, (RS, Gewürztraminerselection) selection weinrausch	26.00
– grüne und schwarze Oliven, Blätterteiggebäck, Nussmischung		Strada Millésimé Extra Dry AOC Schaffhausen, SH	25.00
– Gemüsestängeli mit 3 verschiedenen Dip-Saucen		PINOT selection weinrausch, Lindenhof, SH	25.00
– kleine Schinkengipfeli, Käseküchlein und mini Pizzen assortiert		ROT, (Pinot Noir, Gamaret) selection weinrausch, SH	26.00
– Meetballs an Tomatensauce		Sassaia Merlot, Vinattierie, TI	28.50
– Datteln im Speckmantel		cuvée rouge, selection weinrausch, cave Biber VS	35.50
– frisch aufgeschnittener Landrauschschinken		Orangensaft	5.00
– Sbrinz Möckli und Sauerteig Brot		Mineralwasser (Liter)	5.00
– Tomaten Mozzarella Spiessli		Luzerner Bier – das Original	5.00
		<b>Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.</b>	
		<b>Die Preise gelten für Gruppen ab 15 Personen.</b>	
		<b>Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.– / Std.</b>	



## «weinrausch Tapas»

auf den Tischen serviert / Tavolata

### Tapas pequeñas

#### GAZPACHO

kalte spanische Suppe in der Espresso Tasse

#### ACEITUNAS COM HIERBAS

marinierte Oliven mit Kräutern

#### CHAMPIÑONES AL JEREZ

Champignons an Sherry-Sauce

#### SEPIA CON JUDIAS BLANCAS

Calamares mit weissen Bohnen

#### PATATAS BRAVAS

knusprigen Ofen-Kartoffeln mit Tomaten-Sauce

#### PIMIENTOS PADRÓN

grillierte grüne paprikaschotten mit grobem Meersalz

#### CHORIZO CON VINO TINTO

Chorizo Wurst im Rotwein

#### CREME CATALANA

Dessertcreme, die mit einer festen Karamellschicht

**CHF 35.50 pro Person**

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.

Die Preise gelten für Gruppen ab 25 - 60 Personen.

### Tapas grandes

#### GAZPACHO

kalte spanische Suppe in der Espresso Tasse

#### PAN CON VERDURAS A LA PLANCHA

Brotscheibe mit grilliertem Gemüse

#### ACEITUNAS COM HIERBAS

marinierte Oliven mit Kräutern

#### CHAMPIÑONES AL JEREZ

Champignons an Sherry-Sauce

#### PATATAS BRAVAS

knusprigen Ofen-Kartoffeln mit Tomaten-Sauce

#### ENSALADA DE PULPO

Tintenfisch Salat

#### SEPIA CON JUDIAS BLANCAS

Calamares mit weissen Bohnen

#### GAMBAS AL AJILLO

Crevetten mit Knoblauch

#### TORTILLA

Kartoffelkuchen aus der Pfanne

#### PIMIENTOS PADRÓN

grillierte grüne paprikaschotten mit grobem Meersalz

#### CHORIZO CON VINO TINTO

Chorizo Wurst im Rotwein

#### TERNERA SALTEADA COM AJILLO

sautierte Kalbfleischwürfeln mit Knoblauch

#### CREME CATALANA

Dessertcreme, die mit einer festen Karamellschicht

**CHF 39.50 pro Person**



## mediterranes «weinrausch Buffet»

### Fisch und Meeresfrüchte

#### kalt

- Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln und Kapern
- Tintenfischsalat
- Stockfischkroketten mit Tartar-Sauce
- Riesencrevetten in Knoblauch gedünstet
- Teigtaschen mit Fisch- oder Crevettenfüllung
- Crevetten Cocktail

#### warm

- frittierte Sardellen mit Aioli-Sauce
- Stockfischmedaillons mit Maisbrot
- Lachstranche
- gratinierte Venusmuscheln

### Fleisch

#### kalt

- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce
- Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Tartar-Sauce
- Geflügelsalat an Curry-Sauce
- Teigtaschen mit Fleischfüllung

#### warm

- Datteln im Speckmantel
- Pouletspiessli mit Minz-Vinaigrette
- gefüllte Pouletbrust mit frischen Käutern
- sautierter Chourico mit Pepperoni an Rotwein-Sauce
- Fleischbällchen mit Piri-Piri an Tomaten-Sauce
- Chili Con Carne mit Tortillas
- Rindsrippli im Portwein geschmort
- Schweinsragout mit Muscheln

### Vegetarisch

#### kalt

- grillierte Pimientos padrone
- Marinierte Mozzarella-Bällchen mit Tomaten
- Saisonales Grillgemüse mit Olivenöl
- sautierte Champignons
- marinierte Zwiebeln
- mit Frischkäse gefüllte Paprika
- Kichererbsenmousee (Humus)
- marinierte Oliven mit Knoblauch und Kräutern
- Käseauswahl

#### warm

- Crespelle (Pfannkuchenröllchen) mit Gemüsefüllung
- Pilzpicatta mit Kräutervinaigrette
- Ragout mit frischem Marktgemüse
- Pilz- / Gemüse-Gratin

### zusätzliche Beilagen und Desserts

#### Suppen / Salate / Brote

- |   |      |
|---|------|
| <input type="checkbox"/> Minestrone / Gazpacho / Gemüsecrème / Saisonal | 6.50 |
| <input type="checkbox"/> grüner Menü Salat                              | 6.50 |
| <input type="checkbox"/> Tortilla / Knoblibrot / Toast und Butter       | 4.00 |

#### Beilagen

- |  |      |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Ofenkartoffeln          | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> Risotto                 | 7.00 |
| <input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse Ragout | 7.00 |

#### Desserts

- |   |       |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Tiramisu       | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Crème Catalana | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Fruchtsalat    | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Orangenroulade | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Pudding        | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Dessert-Buffer | 13.50 |
| <input type="checkbox"/> Käseplatte     | 10.00 |

**1 bis max. 15 verschiedene Positionen exkl. Zusätzliches und Desserts  
CHF 45.50 pro Person. Die Preise gelten für Gruppen ab 25 – 60 Personen.  
Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren Wünschen.**



## Grillspass am Meter

Die Zeit als man den ganzen Abend den gleichen Gesprächspartner vis à vis hatte ist vorbei! Mit unserem Grillspieß am Meter kommt Leben in den weinrausch! Alle können Ihren Grillspieß selber zusammenstellen und auf meterlangen, schmalen Spezialgrill grillieren. Suchen Sie sich Ihre Lieblingsstücke heraus, setzen Sie diese zu einem Spieß zusammen und legen Sie ihn auf die Grill-Rinne. Vom zarten Fleischwürfel über das rassige Würstchen bis zum feinen Grillgemüse hat es für jeden Geschmack etwas dabei. Während das Fleisch und Gemüse vor sich hinbrutzelt, plaudern Sie mit dem Kollegen neben Ihnen oder gegenüber. Mit einem knackigen Salatbuffet und einer Auswahl von Steaksaucen runden wir das komplette Angebot für Sie ab! Aber vergessen Sie dabei nicht, auf Ihren Spieß zu schießen, es wäre schade, wenn er verkohlt.

ab CHF 29.– pro Person

Spiessligrill am Meter	29.00	Salatbuffet	pro Person
– 200g Fleisch (Rind, Poulet, Lamm, Schwein)		– 2 Sorten Salat	7.00
– je 1 Cippolato weiss & braun ca. 50g		– 3 Sorten Salat	8.00
– 2 Tranchen Speck ca. 30g		– 5 Sorten Salat	10.50
– 100 g Gemüse Zucchini, Mais, Champignons, Peperoni		– 6 Sorten Salat	12.00
– diverse Grillsaucen			
– inkl. Miete Spiessli-Grill, Kohle, Anzündwürfel und Handschuhe für das Zusammenstecken der Spiessli		folgende Salate stehen Ihnen zu Auswahl:	
		– Mischsalat / grüner Salat	
		– Maissalat	
		– Rübelsalat	
		– Randensalat	
		– Selleriesalat	
		– Tomatensalat	
		– Gurkensalat	
		– Linsensalat	
		– Bohnensalat mit Speck	
		– Russischer Salat	
		– Hörnlisalat	
		– Kartoffelsalat	

Anderes Fleisch je nach Wunsch von Ihnen zusammengestellt nach Aufwand. Verlangen Sie ein unverbindliches Angebot.

**Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.  
Die Preise gelten für Gruppen ab mind. 20 Personen.**



## Chli stinke muess es – Raclette-Spass am Grill-Meter

Unser Holzkohle Metergrill sorgt für viel Gesprächsstoff sowie für unvergessliche und gesellige Events auf unserer weinrausch Terrasse direkt an der Reuss in Luzern. Mit dem Raclette-Spass am Meter kommt Leben in die Bude! Alle können Ihr Raclette-Plättli selber zusammenstellen und auf dem meterlangen, schmalen Spezialgrill grillieren. Such dir Deinen Lieblingskäse heraus, legen diesen mit Gewürzgurken und Silberzwiebeln zusammen und dann geht's ab auf den Grill-Meter. Während der Raclette Käse vor sich herbrutzelt, plauderst Du mit dem Kollegen neben Dir oder Deinem Gegenüber. Mit Kartoffeln à Discretion oder einem frischen Salatbuffet runden wir den kompletten Raclette-Plausch ab! Aber vergiss nicht den feinen Raclette-Käse auf dem Grill, denn es geht schnell auf dem heissen Holzkohlen.

ab CHF 19.– pro Person

<u>Raclette-Plausch am Meter</u>	<u>19.00</u>	<u>weitere Beilagen</u>	<u>pro Person</u>
– 200g Raclette Käse		– je 1 Cippolato weiss & braun ca. 50g	4.00
– Essig-Beilagen (Cornichons & Silberzwiebeln)		– Speckwürfeli	1.50
– Kartoffeln à discretion		– Schinken	2.50
– verschiedene Gewürze		– Pilze	2.00
– inkl. Miete Raclette-Meter, Kohle, Anzündwürfel und Handschuhe		– Peperoni	1.50
		– Ananas	1.50

<u>Raclette-Plausch am Meter</u>	<u>24.00</u>	<u>Salatbuffet</u>	<u>pro Person</u>
– 250g verschiedene Raclette Käse (3 Sorten)		– Menüsalat grün	5.50
– Essig-Beilagen (Cornichons & Silberzwiebeln)		– 2 Sorten Salat	7.00
– Kartoffeln à discretion		– 3 Sorten Salat	8.00
– verschiedene Gewürze		– 5 Sorten Salat	10.50
– inkl. Miete Raclette-Meter, Kohle, Anzündwürfel und Handschuhe			

Andere Käse je nach Wunsch von Dir zusammengestellt nach Aufwand. Verlange ein unverbindliches Angebot.

folgende Salate stehen Ihnen zu Auswahl:

- Mischsalat / grüner Salat
- Maissalat
- Rüeblisalat
- Randensalat
- Selleriesalat
- Bohnensalat mit Speck
- Kartoffelsalat

**Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.**

**Die Preise gelten für Gruppen ab mind. 20 und max. 30 Personen.**



## Festmenüs für den besonderen Anlass

### Vorschlag 1

Salatblume mit Melone und Rohschinken

Tischbrötli und Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

Trois Filets "weinrausch"

Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce

Kartoffelküchlein

Broccoli und Grilltomate

\*\*\*

Lammrückenfilet mit Kräutern

Gebratene Polentaschnitte

Blattspinat und Vichy-Karotten

\*\*\*

Schweinsfilet mit frischen Pilzen

Bunter Reis

Bohnenbündeli mit Speck

\*\*\*

Dessertbuffet

mit 5 Komponenten nach Wah

\*\*\*

CHF 74.50

\*\*\*

\*\*

\*

### Vorschlag 2

Rauchlachsrose mit Salatströsschen und

Weinschaumsuppe im Espressotassli

Tischbrötli und Butter

\*\*\*

Roastbeef mit Pommery Senf-Hollandaise

Kartoffelküchlein

Gemüsegärtli

\*\*\*

Schweinsfilet im Brät-Gemüsemantel mit Rotweinsauce

Nudeln mit Safranbutter

Blattspinat mit Pinienkernen

\*\*\*

Dessertbuffet

mit 5 Komponenten nach Wah

\*\*\*

CHF 67.50

\*\*\*

\*\*

\*

### Dessertbuffet als Portion im Weckglas

Schokoladenmousse

Zweifarbige Schokoladenmousse

Tobleronemousse mit kleinem Fruchtspiessli

Gebrannte Crème

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

Willisauer Ringlimousse

Tirami-sù

Früchtemousse

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.  
Die Preise gelten für Gruppen ab 30 Personen.  
Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.- Koch/Std.  
Anlieferungspauschale CHF 100.- (Hin- und Rückfahrt)



## weinrausch Ideen von A – Z

Preise auf Anfrage und Verfügbarkeit des Caterers, Menu ab 30 – 60 Personen

- Albelifilet gebraten mit Kräutersauce und Trockenreis
- Antipasti Buffet
- Avocados gefüllt mit Crevetten
- Bresaola Carpaccio
- Bouillon mit Eierfläddli
- Carpaccio vom Rind
- Casparini Stengelglace diverse Aromen
- Crevettencocktail garniert
- Dessertbuffets
- Dessert Cremen
- Eglifilet gebacken mit Bratkartoffeln oder Reis
- Fische
- Fleischkäse, Bratkartoffel, Spinat
- Fondue Chinoise mit allem Drum und DranWild (saisonal)
- Gefüllte Teigtaschen an Salbeibutter
- Gehacktes mit Hörnli
- Gemischter Blattsalat garniert
- Gemüsebouillon
- Geräucher Lachs garniert
- Geschnetzeltes Pouletfleisch, Nüdeli Gemüse
- Glaces diverse Sorten und Aromen
- Grillbuffets
- Hackbraten, Teigwaren
- Heisser Schinken mit fünf verschiedenen Salaten
- Hausgemachte Terrine
- indisches Buffet
- Kalbssteak-Streifen, Morchelrahmsauce, Nüdeli, Gemüse
- Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto
- Kalbsbraten, Gratin, Rosmarinjus, Gemüse
- Kartoffelgratin
- Kartoffelstock
- Käseplatten
- Luzerner Kugelipastetli mit Kalbfleisch, Gemüse
- Marokkanisches Buffet
- Melonen mit Rohschinken
- Menü Salat
- Mezze
- Nüsslisalat mit Ei und Brotcrouton
- Ofengemüse
- Paella vegetarisch
- Paella mit Meeresfrüchten
- Paella mit Fleisch
- Paella mit Fleisch und Meeresfrüchten
- Pastaplusch mit 4 verschiedenen Saucen
- Pastetenteller, Sauce Cumberland, Früchten, Sellerie & Schinken
- Polenta
- Rahmschnitzel vom Schweinscarrée, Gemüse, Nüdeli
- Rehpfeffer, Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren
- Rehschnitzel, Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren
- Riesencrevetten an Knoblauchöl, Reis
- Rindsfilet mit Ofengemüse
- Rindsgeschnetzeltes an Rotweinhrahmsauce, Spätzli
- Risotto
- Roastbeef engl.gebraten, Sauce Bearnaise, Gratin, Gemüse
- Rosmarin-Ofenkartoffeln
- Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Rosmarinjus, Gemüse
- Schweinsfiletsmedaillon an Rahmsauce, Gratin, Gemüse
- Schweins-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto
- Schweinsfilet im Teig, Nüdeli, Gemüse, Rahmsauce
- Schinken im Brotteig mit verschiedenen Salaten
- Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat
- Spargelcreme Suppe
- Spiessligrill am Meter (Grillen mal anders)
- Sushi
- Tailändisches Currys
- Tatar
- Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum
- Tomatencreme Suppe mit Basilikum und Gin
- Tessiner Luganighe mit Risotto
- Tiramisù
- Torten
- U.S. Entrecôte-Streifen an Rotweinjus, Nudeln, Gemüse
- weinrausch Fleischplättli
- weinrausch Käseplatte
- Wiener Rahmgulasch, Spätzli
- Züri-Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Rösti