

Unsere Bankett-Dokumentation

Wir freuen uns bereits jetzt sehr darauf, Ihnen schöne und genussvolle Stunden im Emmental zu schenken. Gutes ehrliches Handwerk, frische, möglichst regionale Produkte, die mit Liebe und Leidenschaft für Sie zubereitet werden.

Genau das ist die



Lieber Lueg-Gast

Bei einer persönlichen Beratung vor Ort können wir noch besser auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, sowie Weine empfehlen, Dekorationsvorschläge zeigen und alle weiteren Details für Ihre Feier besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns – gerne nehmen wir uns Zeit für Sie und Ihre individuellen Wünsche, damit Ihr Anlass ein Fest wird!



Allgemeine Informationen

Schön, dass Sie bei uns Feiern möchten! Die Lueg bietet unzählige Möglichkeiten für vielerlei Anlässe. Wir beraten Sie dabei gerne und unterstützen Sie bei Ihren Planungen und der Vorbereitung. Für ein richtig gelungenes Fest folgende Informationen vorab für Sie.

Damit alles gut wird anbei das Wichtigste

- Die Angebote auf den folgenden Seiten gelten für Gruppen ab 12 Personen
- Unsere Preise sind jeweils pro Person und sind inkl. MwSt. angegeben
- Bitte wählen Sie für alle Gäste jeweils das gleiche Gericht pro Gang aus
- Für Gäste die vegetarisches oder veganes Essen bevorzugen, oder von Unverträglichkeiten und oder Allergien betroffen sind, bereitet unser Küchenchef eine feine frische Alternative vor. Bitte informieren Sie uns vorgängig über diese Bedürfnisse
- Alle individuellen Wünsche besprechen wir am besten direkt vor Ort oder fragen Sie alles für Sie Wichtige per Mail an info@lueg.ch
- Wir kalkulieren je nach Fleisch mit 180g – 220g pro Person. Sollten Sie einen Nachservice wünschen kalkulieren Sie bitte mit folgenden Kosten
 - Nachservice CHF 5.00 / Person

Räume

Einen ersten Eindruck über unseren Landgasthof erhalten Sie auf unserer Website www.lueg.ch. Über die Verfügbarkeit der einzelnen Räume informieren wir Sie schriftlich und verbindlich in unserem Angebot.

Übrigens

Selbstverständlich kommen alle Fleisch- und Geflügelprodukte aus der Schweiz.

Menu Vorschläge

Gerne präsentieren wir Ihnen einige Menüvorschläge für
Gruppen ab 12 Personen

Volksmusikmenü

Grüner Salat

Schweinhalsbraten unter der
Thymian-Honigkruste
dazu Pommes Frites und zweierlei Rüeblli

Emmentaler Meräנגge

CHF 45.00

Ein Klassiker

Menüsalat

Lueg Hackbraten mit Butter Nüdeli
und Saisongemüse

Hausgemachtes Tagesdessert

CHF 34.00

Emmentaler Schwein

Grüner Salat

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Calvados Sauce

Butter Nüdeli und Saisongemüse

Unsere hausgemachte Crèmeschnitte

CHF 57.00

Emmentaler Festmenu

Hausgemachte Bouillon

Emmentaler Suure Mocke,
hausgemachte Chnöpfli und zweierlei Rüeblli

Unsere hausgemachte Crèmeschnitte

CHF 59.00

Äpler Menu ab 30 Personen

Menüsalat

Unsere Äplermagronen **oder** Ghacktes mit Hörndli

CHF 25.00

Das Beste aus dem Emmental

Tartare vom Rind

Emmentaler AOP mit Trauben

Kalbskarree an Portwein Jus

Düsrüti Händöpfu und saisonales Gemüse

Brönnti Crème

CHF 85.00

Vorspeisen Empfehlung von unserer Küchencrew

Emmentaler «Vitello trotatto» unsere Interpretation vom «Vitello tonnato»

Schmackhafte Vorspeise für fast jedes Bankett

Bestes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten

mit Emmentaler Forellen Mousse

und Salatbouquet

CHF 21.00

Kleine Apéro «Häppli zum schnousä»

Speckzopf von unserem Beck	4.50
Alter Emmentaler AOP Möckli	5.00
Chips, Nüsse	3.50
Gemüse-Quiche oder Quiche Lorraine	6.50
Flûtes aus dem Emmental	4.50

Lueger Apéro Platten

Apéro Platte klein	15.00 / Person
Regionale Fleischspezialitäten, Flûtes aus dem Emmental, Emmentaler AOP und verschiedenes Brot	
Ämmitaler Apéro	17.00 / Person
Zopf aus der Bäckerei, regionale Fleischspezialitäten, Hausgemachte Quiches, Käse aus der Region, Butter	

Apéro Riche/ Stehlunch

Salatbuffet mit allem, was dazu gehört, Brotkorb mit Butter,
drei verschiedene Vorspeisen auf Platten,
Hausgemachte Hackfleisch-Bällchen im Tomaten-Sugo sowie
Dinkel mit saisonalem Gemüse
dazu einen Obstkorb und ein kleines Dessert

CHF 39.00

Apéro Variationen in Weck Gläschen angerichtet



Gemüse Sticks mit hauseigenem Dipp	5.00
Würfel vom Emmentaler AOP mit Trauben	5.50
Walddorfsalat mit Baumnüssen und Birnen	5.00
Unser Klassiker Wurst-Käsesalat	5.00
Siedfleisch Salat	6.00
Kartoffelsalat mit Tranche vom Roastbeef	7.00
Tartare vom Schweizer Rind	7.50
Tartare vom Schweizer Lachs	8.50
Grillgemüse mit im Hause gebeiztem Schweizer Lachs	9.00
Gebratene Garnele aus dem Emmental mit hauseigenem Dipp	9.50

Sorbet als Zwischengang

Ein Sorbet aus regionaler Manufaktur bietet sich ideal als Zwischengang an

Klassisches feines Limetten – Minz - Sorbet
CHF 7.00

Vorspeisen

Knackige Blattsalate garniert mit Kernen	9.00
Gemischter Salat garniert mit Grissini und Kräutern der Lueg	12.50
Hausgebeizter Schweizer Lachs an Schnittlauch-Sauerrahm Honig Senf Dip und Salatbouquet	18.00
Crostini mit zweierlei Dipp Scheiben geröstetes Brot. Ein Dipp aus einer Tapenade von Getrockneten Tomaten / ein Dipp mit einer Auberginenpaste	12.00

Suppen

Hausgemachte Fleischbouillon und Gemüse Julienne	9.50
Hausgemachte Gemüsebouillon und Gemüse Julienne	9.00
Saisonale Crèmesuppe	12.00
Weissweinsuppe	12.00

Vegetarische Hauptgänge

Diese Gerichte eignen sich auch hervorragend als Zwischengang

	Zwischengang	Hauptgang
Dinkel mit saisonalem Gemüse und regionalem Käse	17.00	27.00
Weissweinrisotto mit saisonalem Gemüse	18.00	28.00
Hausgemachte Chnöpfli überbacken mit regionalem Käse begleitet von saisonalem Gemüse	17.00	27.00
Handgemachte Pasta mit Gemüse Pesto	18.50	29.00

Die vegetarischen Hauptgänge können ideal mit einem der folgenden Lueger Spezialitäten begleitet werden:

Mit Käse gefüllte Aubergine, welche paniert und kurz ausgebacken wird	8.50
Selbstgemachter Frischkäse aus Emmentaler Milch, paniert und gebraten	7.50

Hauptgänge mit Fleisch

Im abgebildeten Preis sind Gemüse passend zur Saison und eine Beilage nach Wahl inbegriffen. Die Beilagen zu den Fleischgerichten finden Sie auf der nächsten Seite.

Vom Schwein

Schweinshalsbraten unter der Thymian-Honig-Kruste	26.00
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	27.00
Schweinsfilet rosa gebraten mit einer Cognacrahmsauce	39.00

Vom Kalb

Gefüllter Kalbsbraten im Kräutermantel	39.00
Im Ofen gegartes Kalbskarree am Knochen gereift an Portweinjus	59.00

Vom Rind

Hausgemachtes Biergulasch	34.00
Emmentaler Suure Mocke	37.00
Rinds Entrecôte am Stück Medium gegart mit Balsamicojus	49.00
Rindsfilet an Morchel-Rahmsauce	65.00

Usem Wasser

Forelle aus dem Emmental diese servieren wir Ihnen ganz oder filetiert	Auf Anfrage
---	-------------

Begleitet Ihren Hauptgang

Wir servieren Ihnen, angepasst an Ihr ausgewähltes Gericht, saisonales Gemüse.
Wählen Sie eine der folgenden Beilagen für Ihre Hauptspeise

	Preiskategorie	
<i>Inklusive</i>	+ CHF 4.00	+ CHF 6.00
Pommes Frites	Hausgema. Chnöpfli	Safran Risotto
Nüdeli	Dinkel	Düsrüti - Händöpfu
Polenta	Kartoffelstock	Kartoffel Gratin

Dessert

Eigentlich kann das nur die Lueger Crèmeschnitte sein, oder?

Der Klassiker schlechthin Unsere Lueger Crèmeschnitte	8.50
Emmentaler gebrannte Crème nach «Grosis Art» garniert mit Nidle und Früchten	7.50
Ämmitaler Merängge mit Nidle und Früchten garniert	9.00
Ämmitaler Merängge mit Glace und Nidle sowie mit Früchten garniert	12.00
Dessert-Variation «Lueg», lassen Sie sich überraschen...	19.00
Käseteller mit dem Besten aus der Region	16.00

Ab 20 Personen bieten wir Ihnen unsere feinen BBQ-Variationen an

Lueg BBQ

Reichhaltiges Lueger Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten, dazu zweierlei Dressings, gerösteten Kernen sowie ofenfrisches Brot und Käseibutter

Marinierte Schweinshalssteaks, feine Pouletbrust, zweierlei Bratwurst, Schafskäse dazu reichen wir Kartoffel Wedges und Grillgemüse, mit BBQ – Cocktail-Sweet-Chili-Sauce und Sour Cream, sowie Senf und Ketchup
... und zum Abschluss Merängge mit Nidle Vanilleglace

CHF 53.00

Genuss BBQ

Reichhaltiges Lueger Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten, zweierlei Dressings sowie drei Vorspeisen

Dazu reichen wir geröstete Kerne, sowie eine Brotauswahl und feine Käseibutter

Marinierte Schweinshalssteaks, Steaks vom Schweizer Rind, feine Poulet Brust, zweierlei Bratwurst, grillierte Forellenfilets.

Dazu reichen wir Grillgemüse, Kartoffel Wedges, BBQ Sauce Cocktail Sauce, Sweet-Chili-Sauce und Sour Cream, Ketchup und Senf

Kleines feines Emmentaler Dessertbuffet

CHF 79.00