## **DER RATHAUSTURM**



Der historische Rathausturm inmitten der Altstadt von Luzern bietet ein authentisches Ambiente für Apéros, Feiern und gemütliche Abendanlässe. Eine kleine Küche sowie Mobiliar und Geschirr sind ebenfalls vorhanden.

Der im 16. Jahrhundert erbaute Rathausturm ragt mit 43 Metern Höhe weit über die Dächer von Luzern hinaus. Nach dem Erklimmen der zahlreichen Treppenstufen (Lift für Rollstuhlfahrer vorhanden) geniesst man eine atemberaubende Aussicht über die Leuchtenstadt Luzern. Einst diente er als Wach- und Beobachtungsturm. Heute ist er das Gesellschaftslokal der Gesellschaft Fidelitas Lucernensis.

Im Turm befindet sich die zweitälteste Uhr der Stadt Luzern (1788), welche jeden Tag vom Stadtuhrmacher aufgezogen wird. Eine Besichtigung lohnt sich auf jeden Fall. Die durch die Fidelitas Lucernensis eingerichtete Fasnachtsausstellung kann ebenfalls besucht werden.

# **INHALTSVERZEICHNIS**

DER RATHAUSTURM	0
INHALTSVERZEICHNIS	1
APÉRO	1
KÖSTLICHKEITEN ALS ERGÄNZUNG	2
MENUS	3
BUFFETS	9
GETRÄNKE	10
IMPRESSIONEN	14
DIVERSES	15
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	15
KONTAKT	15
KAPAZITÄTEN	16
KONDITIONEN	16
NUTZUNGSDAUER	16
ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN	17

# **APÉRO**

#### **Kaltes**

Apéro klein CHF 18.00 / Person

Sechs Sorten aus unserer kalten Häppchen-Auswahl

Apéro gross CHF 27.00 / Person

Neun Sorten aus unserer kalten Häppchen-Auswahl

- Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- Rosa gebratener Thunfisch auf einem saisonalen Chutney
- Melonenspiesschen mit Rohschinken
- Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum an Olivenöl und Balsamicoessig
- Antipasti-Gemüsespiesschen
- spanisches Kartoffel-Eier-Omelett
- getoastete Baguettescheiben, mit rotem oder grünem Pesto belegt mit Chorizo, Rohschinken, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse
- Crevetten an Vinaigrette
- Tortillarollen mit Lachs- oder Chorizofüllung
- Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

#### Zusätzlich warmes

Ergänzen Sie Ihren Apéro mit warmen Häppchen:

zwei SortenCHF 9.00 / Personvier SortenCHF 18.00 / Personsechs SortenCHF 27.00 / Person

- Hausgemachte Maiskroketten
- Weizentortillas mit Käse-Chilifüllung
- Datteln am Spiess mit Speck umwickelt
- Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise
- Rindshackfleischbällchen am Spiess mit leicht pikanter Dipsauce
- Aufgespiesste Crevetten an Knoblauchbutter

# KÖSTLICHKEITEN ALS ERGÄNZUNG

#### Knabbereien

Chips / Nüssli CHF 4.00 / Person Taco-Chips mit Guacamole und pikanter Tomatensauce CHF 9.00 / Portion

#### Gebäck

Käse- / Spinatküchlein CHF 4.00 / Stück Schinkengipfeli CHF 3.50 / Stück

### Partybrötchen

kleine Sandwiches nach Wunsch gefüllt mit: CHF 6.00 / Stück pro Sorte mindestens 5 Stück

◆ Frischkäse

• gehackte Eier

Käse

Thunfischmousse

Schinken

• geräucherter Lachs

• Salami

Rohschinken

#### Minidesserts

Mindestens 10 Stück CHF 6.00 / Stück

- Assortierte Patisseriestückehen
- Frischer Fruchtsalat im Weckglas
- Luftiges Mousse nach Wahl und im Weckglas Schokolade, Limette oder Mango

### Kalte Platten

Eine Platte à 900g für 6 Personen als Zwischenmahlzeit oder 10 Personen als Apéro.

Aufschnittplatte CHF 120.00 / 900 g

mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Fleischkäse mit Brot

Trockenfleischplatte CHF 150.00 / 900 g

mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Chorizo, Rohessspeck mit Brot

Käseplatte CHF 90.00 / 900 q

mit fünf Sorten Hart- und Weichkäse gemischt mit Brot

Rohmilchkäseplatte CHF 110.00 / 900 g

mit fünf Sorten Hart- und Weichkäse gemischt mit Brot

## **MENUS**

Nachfolgend finden Sie vielfältige Menu-Kreationen. Alle Gänge sind einzeln mit den jeweiligen Preisen vermerkt, so können Sie die Gänge untereinander tauschen bzw. ergänzen. Sie können jedoch nicht mit den festlichen Menus gemischt oder getauscht werden.

### **Einfache Menus**

Menu A	CHF	48.00
Schmackhafte Tomatencrèmesuppe mit Sonnenblumenkernen	CHF	9.00
Pouletgeschnetzeltes an einer leicht scharfen Currysauce serviert mit Trockenreis mit garniert Früchten	CHF	29.00
Schokoladenmousse garniert mit saisonalen Früchten	CHF	10.00
Menu B	CHF	48.00
Knackiger saisonaler Blattsalat mit italienischem Dressing	CHF	9.00
Luzerner Pastetli mit Kalbfleisch serviert mit Reis und einem bunten Gemüseallerlei	CHF	30.00
Gebrannte Crème nach Grossmutters Rezept mit Mandelsplittern	CHF	9.00
Menu C	CHF	52.00
Geflügelschaumsuppe mit Rahm	CHF	10.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff dazu Safranspätzli und saisonales Gemüse	CHF	34.00
Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahmrosetten	CHF	8.00

Menu D	CHF	56.00	
Gemischter Salat nach saisonalem Angebot mit französischem Dressing	CHF	12.00	
Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus dazu feines Kartoffelpüree und saisonales Gemüseallerlei	CHF	32.00	
Tiramisù	CHF	12.00	
Menu E	CHF	60.00	
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Olivenöl	CHF	14.00	
Gebratenes Felchenfilet mit Mandelbutter serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse	CHF	34.00	
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten	CHF	12.00	

# Festliche 3-Gang Menus

Menu 1	CHF	65.00
Kokos-Zitronengras-Schaumsuppe mit einer sautierten Jakobsmuschel und einer Curryhaube	CHF	16.00
Grillierte Maispoulardenbrust gefüllt mit Dörrtomaten und Frischkäse serviert mit Kräuterreis an einem Riojajus dazu eine saisonale	CHF : Gemi	36.00 iseaarnitur
Fruchtiges Mangomousse garniert mit saisonalen Früchten	CHF	13.00
Menu 2	CHF	69.00
Saisonales Blattsalatsträusschen an Sherrydressing mit lauwarmen Pouletstreifen, Tomaten- und Avocadowürfeln	CHF	18.00
Doradenfilet-Saltimbocca mit Rauchlachs und Dill serviert mit einem sämigen Safranrisotto und Cherrytomaten	CHF	40.00
Crema Catalana Katalanische Crème nach speziellem Rezept mit einer Zuckerg und mit Früchten garniert	CHF lasur (	11.00 überbacken
Menu 3	CHF	75.00
Marktfrischer Blattsalat mit Brotcroûtons an Baumnuss-Orangendressing, begleitet von sautierten Balsamicopilzen	CHF	16.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise serviert mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse	CHF	46.00
Leichtes Joghurt-Zitronenmousse garniert mit frischen Früchten	CHF	13.00

# Festliche 4-Gang Menus

Menu 4	CHF	84.00
Gazpacho andaluz kalte andalusische Tomaten-Gurkensuppe	CHF	12.00
Gebratenes Zanderfilet an Balsamicojus serviert auf feinem Ratatouille von Zucchini und Peperoni	CHF	20.00
Schweinscarrébraten mit Kräutern mariniert serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF	39.00
Aufpreis Kalbscarrébraten	+ CHF	12.00
Erfrischendes Limettenmousse mit Tequila verfeinert garniert mit frischen Früchten	CHF	13.00
Menu 5	CHF 1	00.00
Lachstartar mit geräucherter Lachsrose dazu Meerrettichschaum und Toastbrot	CHF	16.00
	CHF	16.00 14.00
dazu Meerrettichschaum und Toastbrot  Maiscrèmesuppe	CHF	

Menu 6	CHF 1	00.00
Marktfrisches Salatbouquet im Teigkörbehen an Sherrydressing, begleitet von geräucherten Entenbruststre	CHF ifen	18.00
Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln	CHF	9.00
Rosa gebratenes Kalbssteak vom Nierstück an Morchel-Brandyrahmsauce serviert mit Kartoffelkroketten und assortiertem Gemüse	CHF	54.00
Fantasievoller Dessertteller	CHF	19.00

### **Fondue Chinoise**

(ab 20 Personen)

Hausgemachte Kalbfleischpastete	CHF	14.00
mit Cumberlandsauce und Selleriesalat		
Fondue Chinoise	CHF	51.00
Rindfleisch (220 g pro Person)		
and interest Transfer and Demonstra (National Demonstra	1)	

serviert mit Trockenreis und Pommes Chips (Nature und Paprika).

Dazu Maiskolben, Mixed-Pickles, Essiggurken und drei weitere Beilagen
mit sechs verschiedenen Saucen (Tartarsauce, Kräutersauce, pikante Tomatensauce,

Cocktailsauce, Currysauce und Sauerrahm-Knoblauchsauce)

Bouillon mit Sherry inklusive
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten CHF 10.00

## Vegetarische Hauptgänge

Eine Auswahl als Alternative zu unseren Fleisch- und Fischhauptgängen:

Pilzpastetli an leichter Rahmsauce serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang	CHF	26.00
Ziegenkäsemedaillons auf Früchtechutney serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang	CHF	26.00
Gemüsepiccata auf Tomatencoulis serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang	CHF	27.00
Hausgemachte Maiskroketten auf einer Nussrahmsauce serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang	CHF	28.00

## **BUFFETS**

#### Salatbuffet

#### Kleines Salatbuffet

CHF 14.00

mit grünem Salat, Rüebli, Mais, Tomaten und Gurken dazu italienisches und französisches Dressing, Brotcroûtons, Kernen, inklusiv Brot

#### Dessertbuffet

#### Kleines Dessertbuffet

CHF 18.00

mit Schokoladenmousse, frischem Fruchtsalat, Crema Catalana, Tiramisù und Panna Cotta mit Fruchtsauce

Weitere Sorten erhalten Sie auf Anfrage für CHF 3.00 pro Sorte.

## **GFTRÄNKF**

#### Schaumwein

#### **Spanien**

Cava Pere Ventura Brut Reserva, Penedès

CHF 56.00 / 7.5 dl



35% Xarello. 35% Macabeo, 30% Parellada



Elegant & prickelnd | Zitrusfrüchte, reife Äpfel, leichte Hefearomen | Abgang wunderbar erfrischend.

#### Weissweine

#### Schweiz

Epesses Blanc AOC, La République, Waadt

CHF 56.00 / 7.0 dl



Fruchtwürzig | subtil gepfefferten Charakter | im Gaumen rassig und kräftig | ein Hauch Bitterkeit verleiht eine angenehme Schlussnote

Solaris Barrique, Meggen, Luzern

CHF 70.00 / 7.5 dl



100% Solaris

Leicht & frisch | Düften von Blüten, reifen Pfirsichen und Agrumen | hohen Mineralität & fruchtigen Noten.

#### Spanien

Esencial Blanco, Bierzo - Fidelitaswein

CHF 49.00 / 7.5 dl



100% Godello

Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo. Fruchtig & leicht | reife Äpfel, Zitrusaromen | schön & weich im Abgang

Todo sobre mí, Jumilla

CHF 56.00 / 7.5 dl



Kräftig & fruchtig | Zitrusfrüchten & weissen Blumen, lebendig, elegant, fein, vertikal und mineralisch | langer frischer Abgang

#### Roséwein

#### Spanien

Esencial Rosado, Bierzo

CHF 49.00 / 7.5 dl



Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo. Beerig & frisch | Erdbeere, Himbeere, Pfeffer | Finale gewagt & angenehm

#### Rotweine

#### Schweiz

Pinot-Merlot Brunner, Hitzkirch, Luzern

CHF 56.00 / 7.5 dl



75% Pinot noir, 25% Merlot

Pinot Noir im Edelstahltank, Merlot 6 Monate im Barrique

Rund & fruchtig | Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis, leicht würzigen Touch von Pfeffer & Gewürznelken | rund mit samtigen Tanninen, eleganten Abgang

Cuvée Terzett, Ottiger, Kastanienbaum, Luzern

CHF 63.00 / 7.5 dl



Merlot, Pinot Noir, Cabernet Jura

würzige Düfte | fruchtige Aromen | satte Struktur | Abgang leicht kräftiger durch Cabernettraube

#### **Spanien**

Esencial Tinto, Bierzo - Fidelitaswein

CHF 49.00 / 7.5 dl



100% Mencia

CHF 385.00 / 5 I

9 12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique aus Eichenholz Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo. Elegant & geschmeidig | Waldbeeren, dunkle Kirschen, feine Röstaromen | Abgang unaufdringlich & feine Tannine.

Esencial Reserva, Bierzo

CHF 70.00 / 7.5 dl



100% Mencia

CHF 150.00 / 1.5 I

24 Monate im Barrique von französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche Unser eigener "RESERVA" mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo. Intensiv & aromatisch | dunkle & reife Früchte, Schokolade, Vanille, Balsamico | langer Abgang & elegante Tannine

Valduero Reserva, Ribera del Duero

100% Tinto Fino (Tempranillo)

CHF 70.00 / 7.5 dl CHF 150.00 / 15 dl

**3** 30 Monate im Barrique aus Eichenholz

Sehr elegant & intensiv | Feigen, Gewürze, Karamell, Leder, Zigarren | lang, ausbalanciert & präsent im Abgang

Las Gravas, Jumilla, Spanien

CHF 77.00 / 7.5 dl



88% Monastrell, 12% Garnacha

4 Monate in 5'000-Liter-Eichenfudern & 500-Liter-Eichenfässern Vollmundig & komplex | Brombeeren, Heidenbeeren, Lakritze, schwarze Schokolade, Balsamico & Gewürzkräuter | großartige Säure, feine Tannine & langer, trockener Abgang

Eine erweiterte Weinauswahl finden Sie in unserer Online-Weinkarte. https://menu.bolero-luzern.ch/de/weinkarte

M	I	neral	

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	CHF 6.50 / 5 dl
diverse Softgetränke	CHF 5.00 / 3.3 dl
Orangensaft	CHF 12.00 / Liter

## Bier

Eichhof Lager	CHF 6.00 / 3.3 dl
Eichhof alkoholfrei	CHF 5.00 / 3.3 dl

# Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso, Tee	CHF 5.00 / Tasse
Kaffee avec	CHF 7.00 / Glas

## Fruchtbrände

Zwätschge, Äntebüsi Likör, Honig-Chrüter	CHF 9.00 / 2 cl
Vielle Prune, Kirsch, Williams	CHF 9.00 / 2 cl

# Digestifs

Marc	CHF 9.00 / 2 cl
Grappa	CHF 9.00 / 2 cl
Brandy	CHF 10.00 / 2 cl

# **IMPRESSIONEN**















### **DIVFRSFS**

#### Dekoration

Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Floristen die passende Blumendekoration für Ihre Veranstaltung gegen Verrechnung der Kosten.

Falls Sie Ihre eigene Dekoration oder Blumen organisieren, liefern Sie das Material bitte vorgängig ins CASCADA Hotel. Für den Transport verrechnen wir CHF 59.00 pro Stunde.

#### Menukarten

Gerne drucken wir für Sie Menukarten, welche von uns offeriert sind. Darauf finden Sie den Veranstaltungsnamen, die Speisen und die vorbestellten Weine. Spezielle Menukarten nach Ihrem persönlichen Wunsch erstellen wir gerne gegen Verrechnung des Aufwandes.

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

#### **Preise**

Die angegebenen Preise in CHF verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist.

## Rechnung

Zahlbar innert 14 Tagen netto.

Die Reservation muss mit Kreditkarte oder Vorauszahlung garantiert werden.

## **KONTAKT**

#### Reservationen

Roland Barmet, Kastellan Fidelitas Lucernensis c/o CASCADA Boutique Hotel / BOLERO Restaurante Bundesplatz 18 6003 Luzern

Telefon: 079 626 01 05

E-Mail: rathausturm@fidelitas.ch

## KAPAZITÄTEN

## Kapazitäten der Turmstube

Für Bankett: 15 bis 45 Personen Für Stehapéro: 15 bis 80 Personen

Die Minimalanzahl beträgt 15 Personen.

## **KONDITIONEN**

#### **TURMMIETE**

Apéros (max. 2 Stunden) CHF 250.00 für jede weitere angebrochene Stunde CHF 100.00 Mittag-/Abendessen (ab 2 Stunden) CHF 500.00

ausschliesslich Turmführung (ohne F&B, ca. 1 Stunde) CHF 150.00

## NUTZUNGSDAUER

Sonntag bis Donnerstag max. bis 23:00 Uhr Freitag und Samstag max. bis 24:00 Uhr

#### Turm-Adresse

Ecke Furrengasse /Kornmarkt, Luzern www.fidelitas.ch/rathausturm

### ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

#### **Turmmiete**

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Kastellans.

bis 28 Tage vor der Veranstaltung: 100% kostenlos 27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung: 50% der Turmmiete 14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung: 75% der Turmmiete 7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung: 100% der Turmmiete

## Catering

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Kastellans.

bis 28 Tage vor der Veranstaltung: 100% kostenlos

27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung: 50% der bestätigten Gesamtkosten

(Teilnehmerstand 27 Tage vor Anlass)

14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung: 75% der bestätigten Gesamtkosten

(Teilnehmerstand 14 Tage vor Anlass)

7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung: 100% der bestätigten Gesamtkosten

(Teilnehmerstand 7 Tage vor Anlass)

Anderung der Personenzahl: Wird die <u>Mindestzahl von 15 Personen</u> unterschritten, werden trotzdem 15 Personen verrechnet.

Folgende Änderungen der Personenzahl werden bei der Verrechnung berücksichtigt:

bis 15 Tage vor dem Anlass: max. 50% der ursprüngl. Personenzahl 14 bis 2 Tage (bis 14:00 Uhr) vor dem Anlass: max. 20% der ursprüngl. Personenzahl

Die 2 Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl wird immer verrechnet!

Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, uns etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen. Wünscht der Veranstalter Einzelinkasso, haftet er für einen allfälligen Differenzbetrag zur zuletzt gemeldeten Personenzahl.