











|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
| Tel: .....                                    |  | 2024                          |
| Name/Nom<br>Vorname/Prénom .....              |  | <b>Woche / Semaine<br/>16</b> |
| Adresse; PLZ, Ort<br>Adresse; CPT, Lieu ..... |  | Von/de 16.04.2024             |
|   |  | Bis/Jusqu'au 22.04.2024       |

|  | Datum  |   |  |  | Stk   |  |
|--|--|---|--|--|-------|--|
| Lieferung / Livraison<br>Dienstag / Mardi – 12:30      | Dienstag /<br>Mardi<br>16.04.2024                        | Schweinshaxe Cremolata<br>Risotto<br>Gemüsemischung                 | <i>Jarret de porc Cremolata<br/>Risotto<br/>Bouquet de légumes</i>   |   |       |  |
|  | Mittwoch /<br>Mercredi<br>17.04.2024                     | Kalbsbrustschnitte<br>Bratkartoffeln<br>Zucchini                    | <i>Tenderons de veau<br/>Pommes rissolées<br/>Courgettes</i>   | <br> |       |  |
|  | Donnerstag/<br>Jeudi<br>18.04.2024                       | Kalbsbratwurst mit Bärlauch<br>Zwiebelsauce<br>Rösti und Bohnen     | <i>Saucisse rôtie à l'ail sauvage<br/>Sauce aux oignons<br/>Roesti et haricots</i>   |   |       |  |
| Lieferung / Livraison<br>Freitag / Vendredi - 12:30    | Freitag /<br>Vendredi<br>19.04.2024                      | Lachs gebraten, Dillsauce<br>Salzkartoffeln<br>Spinat               | <i>Filet de saumon, sc. aneth<br/>Pommes natures<br/>Épinards</i>  |   |       |  |
|  | Samstag /<br>Samedi<br>20.04.2024                        | Pouletgeschnetzeltes<br>Kräutersauce<br>Wildreis und Ratatouille    | <i>Emincé de poulet<br/>Sauce aux fines herbes<br/>Riz sauvage et ratatouille</i>  |   |       |  |
|  | Sonntag /<br>Dimanche<br>21.04.2024                      | Schweinshalsbraten<br>Kartoffelgratin<br>Romanesco                  | <i>Rôti de cou de porc<br/>Gratin dauphinoise<br/>Romanesco</i>  |   |       |  |
|  | Montag /<br>Lundi<br>22.04.2024                          | Hachis Parmentier<br>(Rindshackfleisch, Kartoffel)<br>Gemüsebeilage | <i>Hachis Parmentier<br/>(Haché de bœuf, pdt)<br/>Légumes</i>  |   |       |  |
| Vegetarisch<br>Végétariens<br>(es het solangs het)     | Seeländer Spargel<br>Sauce Hollandaise<br>Salat          | <i>Asperges Seelandaise<br/>Sauce Hollandaise<br/>Salade</i>        |  |  | DI FR |  |
| Wochenhit<br>Hit de la semaine<br>(es het solangs het) | Kutteln Mailänder Art<br>Salzkartoffeln<br>Gemüsebeilage | <i>Tripes Milanaise<br/>Pommes natures<br/>Légumes</i>              | <br> |  | DI FR |  |

Preis pro Menu: CHF 17.00

Prix par menu: CHF 17.00

Bestellungseingang bitte SPÄTESTENS bis zum VORTAG der Lieferung um 12:00 Uhr  
**Bestellungen NACH 12:00 Uhr werden mit CHF 5.- Administrationsgebühr aufgerechnet**

Luginbühl's EVENT & CATERING  
 Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten  
 Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02  
[welcome@luginbuehls.com](mailto:welcome@luginbuehls.com), [www.luginbuehls.com](http://www.luginbuehls.com)

Glutenfrei  
 Sans gluten

Laktosefrei  
 Sans lactose



## Luginbühl's bESSER-Wisser...

### Hachis Parmentier

Der *hachis Parmentier* ist ein Auflauf mit Hackfleisch vom Rind und Kartoffelpüree. Im 17. JH. war der französische Apotheker **Antoine Parmentier** überzeugt, dass die Kartoffeln gegen Nahrungsmittelmangel helfen konnten. Aber die Leute waren skeptisch und dachten, dass diese Knollen nur für die Tiere geeignet waren. Parmentier hat intensiv für die Verbreitung des Kartoffelanbaus gearbeitet: langjährige Forschung, zahlreiche Publikationen und für **Louis XVI** und andere Adligen Essen mit Kartoffeln organisiert! Das Volk war dann überzeugt, dass die Kartoffel essbar und gut ist!

Das Gericht Hachis oder Haschee Parmentier basiert auf einem Rezept vom Koch der Könige – oder vom König der Köche – Auguste Escoffier... Der Hauskoch von César Ritz...

Das Rezept aus dem Kochbuch von August Escoffier «Kochkunstführer»

Das Wort Hachis ist hier nicht in seinem eigentlichen Sinne als feingehacktes Fleisch zu verstehen. Dieses Gericht wird vielmehr durch ein feines Salpikon («Feingehacktes») repräsentiert. Die Hachis werden im Prinzip wie Saucenfleisch behandelt. Das Fleisch, aus denen ein Hachis zusammengesetzt ist, darf also auf keinen Fall in der Sauce kochen, da man dazu bereits gebratenes Fleisch verwendet. Die Bindung erfolgt gewöhnlich mit kochender Demiglace, und zwar pro Kilogramm gehacktes Fleisch mit 2 ½ Deziliter Sauce.



EN GUETE



### Bio Alpkäse – Kiley

Beim Singen in unserem Jodlerklub Zytrösli hat mich mein Jodlerfreund Sämi darauf aufmerksam gemacht, dass seine Tochter – Kathrin Troger – die Alpkäserei Kiley führt. Der Bio-Käse der Alp Kiley - im Diemtigtal - ist ein wirklich feiner, rezenter Alpkäse.

Die Alpkäserei wurde 1809 gebaut. Die Käsereieinrichtung wurde im 2005 erneuert. Noch heute wird der Käse nach den ursprünglichen Rezepturen produziert. Die Jahresproduktion beläuft sich auf ca. 19'000 kg. Zusätzlich zum Bio Alpkäse werden auf der Alp folgende Produkte hergestellt: Alpbutter, Aplmutschli, Alpraclette, Alprahm und Joghurt.





|   |  |                               |
|---|--|-------------------------------|
|   |  | 2024 – April                  |
| Tel: .....                                    |  | <b>Woche / Semaine<br/>16</b> |
| Name/Nom<br>Vorname/Prénom .....              |  | Von/de 16.04.2024             |
| Adresse; PLZ, Ort<br>Adresse; CPT, Lieu ..... |  | Bis/Jusqu'au 22.04.2024       |

## Unsere Kühlschranksfüller.... Einfach der Knüller...

|                      |   |           |          | Lieferung am |    |
|----------------------|---|-----------|----------|--------------|----|
|                      |   |           |          | Di           | Fr |
| Sauce                | Salatsauce French<br><i>Sauce à salade french dressing</i>    | 5 dl      | CHF 5.-  |              |    |
|                      | Salatsauce Italienisch<br><i>Sauce à salade italienne</i>     | 5 dl      | CHF 5.-  |              |    |
| Salat                | Gemischter Salat<br><i>Salade mêlée</i>                       | ca. 300 g | CHF 7.-  |              |    |
|                      | Grüner Salat<br><i>Salade verte</i>                           | ca. 200 g | CHF 5.-  |              |    |
| Suppe                | Bärlauch Suppe<br>Crème à l'ail sauvage                       | 250 g     | CHF 5.-  |              |    |
|                      | Spargel Creme Suppe<br>Crème aux asperges                     | 250 g     | CHF 5.-  |              |    |
|                      | Karotten – Ingwer Suppe<br>Crème de carottes aux gingembres   | 250 g     | CHF 5.-  |              |    |
|                      |   |           |          |              |    |
| Getränke<br>Boissons | <b>Haustee – mit Suchtpotential</b><br><b>Thé fait maison</b> | 5 dl      | CHF 4.-  |              |    |
|                      | Rotwein – Pont St. Roc<br>Côtes du Rhône (F)                  | 2 dl      | CHF 5.-  |              |    |
| Snacks Dîner         | Früchtekuchen<br><i>Gâteau aux fruits</i>                     | 120 g     | CHF 5.-  |              |    |
|                      | Käsekuchen<br><i>Quiche de fromage</i>                        | 120 g     | CHF 5.-  |              |    |
|                      | <b>Bio Alpkäse</b><br><b>Alpkäserei Kiley, Diemtigtal</b>     | 150 g     | CHF 5.-  |              |    |
|                      | <b>Bio Alpkäse</b><br><b>Alpkäserei Kiley, Diemtigtal</b>     | 300 g     | CHF 10.- |              |    |



|           |  |       |         | Lieferung am  |    |
|-----------|--|-------|---------|---|----|
|           |  |       |         | Di  | Fr |
| Backwaren | Butterzöpfl<br>Petit tresse au beurre                                  | 2x80g | CHF 5.- |   |    |
|           |  |       |         |   |    |
| Desserts  | Fruchtsalat<br><i>Macédoine de fruits</i>                              | 150 g | CHF 6.- |   |    |
|           | Luginbühl's Schwarzwälder<br><i>Forêt noire à la façon Luginbühl's</i> | 200 g | CHF 6.- |   |    |
|           | Griesschöpfli – Waldbeeren<br>Flammeri de semoule aux fruits des bois  | 200 g | CHF 6.- |   |    |
|           |  |       |         |   |    |
|           | Birchermüesli<br><i>Bircher</i>  | 200 g | CHF 5.- |   |    |
|           |  |       |         |   |    |
|           |  |       |         |   |    |

### Im Angebot Joghurt 175 g

4 Stück (pro Lieferdatum)

CHF 5.-

|            |                        | Di | Fr |             |              | Di | Fr |
|------------|------------------------|----|----|-------------|--------------|----|----|
| Brombeere  | <i>Mûres</i>           |    |    | Mokka       | <i>Mocca</i> |    |    |
| Waldbeeren | <i>Fruits des bois</i> |    |    | Pêche Melba |              |    |    |
| Aprikose   | <i>Abricot</i>         |    |    | Nature      |              |    |    |
| Banane     | <i>Banane</i>          |    |    |             |              |    |    |

### Im Angebot Ingwer Shots - Klosterkitchen

| 360 ml Flasche<br>CHF 10.- (1 Flasche à 12 Shots) | Di | Fr |                         |  | Di | Fr |
|---|----|----|-------------------------|--|----|----|
| Ingwer Shot Klassik                               |    |    | Ingwer Shot Granatapfel |  |    |    |
|   |    |    |                         |  |    |    |

