

Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		2025
		Woche / Semaine 39
		Von/de 23.09.2025
		Bis/Jusqu'au 29.09.2025

	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 23.09.2025	Poulet Hackbraten Teigwaren Romanesco	<i>Rôti haché de poulet</i> <i>Pâtes</i> <i>Romanesco</i>		
	Mittwoch / Mercredi 24.09.2025	Rind Meatballs mit Currysc. Kartoffelstock Erbsen	<i>Meatballs de bœuf, sc. curry</i> <i>Pommes purée</i> <i>Petits pois</i>		
	Donnerstag/ Jeudi 25.09.2025	Schweinsvoressen Spätzli Schwarzwurzeln	<i>Fricassée de porc</i> <i>Spaetzli</i> <i>Salsifis</i>		
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 26.09.2025	Linsen Dahl Reis Orientalischer Gemüse Mix	<i>Dahl aux lentilles</i> <i>Riz</i> <i>Légumes orientale</i>	 	
	Samstag / Samedi 27.09.2025	Entenbrust gebraten Orangensauce Cous Cous und Ratatouille	<i>Magret de canard au four</i> <i>Sauce aux oranges</i> <i>Cous Cous et ratatouille</i>		
	Sonntag / Dimanche 28.09.2025	Schweinshohrücken Kartoffelgratin Gemüsebeilage	<i>Côte couverte de porc</i> <i>Gratin dauphinoise</i> <i>Garniture de légumes</i>		
	Montag / Lundi 29.09.2025	Nudeln mit Lachssauce Gemüsebeilage	<i>Nouilles à la sauce au</i> <i>saumon</i> <i>Garniture de légumes</i>		
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)		Gemüsestrudel Kräutersauce Gemüsebeilage	<i>Stroudel aux légumes</i> <i>Sauce aux fines herbes</i> <i>Légumes</i>		DI FR
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)		Rindszunge, Kapernsauce Kartoffelstock Gemüsbeilage	<i>Langue de bœuf, sc. capres</i> <i>Pommes purée</i> <i>Légumes</i>		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

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei

Sans gluten



Laktosefrei

Sans lactose



Luginbühl's bESSER Wissener Romanesco

Der Romanesco, manchmal auch *Romanesco-Blumenkohl* genannt, ist eines der faszinierendsten Gemüse unserer Küchenwelt. Seine hellgrünen Türmchen sehen aus wie kleine Kathedralen, fast zu kunstvoll, um essbar zu sein. Doch hinter der Schönheit verbirgt sich eine Geschichte, die tief in die italienische Kultur eingebettet ist.



Seinen Ursprung hat der Romanesco – wie der Name verrät – in der Region um Rom. Bereits im 16. Jahrhundert sollen Gärtner in Latium begonnen haben, verschiedene Kohllarten zu kreuzen und weiterzuziehen. Der Romanesco ist botanisch gesehen eine Zuchtform des Blumenkohls (*Brassica oleracea var. botrytis*), steht aber dem Brokkoli ebenfalls sehr nahe. Die Bauern Roms waren berühmt für ihre Experimentierfreude, und so entstand vermutlich durch gezielte Auswahl jener Pflanzen mit den auffällig regelmäßigen Knospen diese einzigartige Form.

Was den Romanesco so besonders macht, ist seine Struktur: Jedes Röschen besteht aus spiralförmig angeordneten Türmchen, die wiederum aus kleineren Türmchen zusammengesetzt sind. Dieses Prinzip wiederholt sich in immer kleinerem Maßstab – ein Muster, das Mathematiker als Fraktal bezeichnen. Der Romanesco gilt daher als eines der schönsten Beispiele für fraktale Formen in der Natur. Lange bevor Wissenschaftler solche Begriffe prägten, waren die Römer schlicht fasziniert von seiner Ästhetik und nannten ihn „Broccolo Romanesco“ – das römische Röschen.

Im Laufe der Jahrhunderte blieb der Romanesco ein eher regionales Gemüse, das auf römischen Märkten und in Familiengärten gepflegt wurde. Erst im 20. Jahrhundert begann sein Siegeszug durch Europa, als Handelswege und Transportmöglichkeiten den Export erleichterten. Besonders in Frankreich, Deutschland und der Schweiz fand er rasch Liebhaber, nicht zuletzt wegen seiner Zartheit: Romanesco ist feiner und milder im Geschmack als Blumenkohl, dabei nussiger als Brokkoli.

Heute gilt er als Delikatesse, die nicht nur in der Küche, sondern auch in der Kunst und Wissenschaft Aufmerksamkeit erregt. Künstler nutzen seine perfekte Geometrie als Inspiration, Mathematiker und Biologen verweisen auf ihn, wenn es um natürliche Musterbildung geht. In Schulbüchern taucht er sogar als Beispiel für angewandte Mathematik auf.

Doch trotz all dieser Deutungen bleibt der Romanesco in erster Linie das, was er seit Jahrhunderten ist: ein Geschenk der italienischen Gärtnerkunst. Ein Gemüse, das zeigt, wie eng Natur, Kultur und Ästhetik miteinander verflochten sein können. Wer heute einen Romanesco aufschneidet, hält nicht nur ein Lebensmittel in den Händen, sondern ein kleines Stück römische Geschichte – ein Relikt der Bauern, die mit Geduld und Hingabe ein Kunstwerk wachsen ließen, das uns noch immer staunen lässt.



Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		2025 – September	
		Woche / Semaine 39	
		Von/de	23.09.2025
		Bis/Jusqu'au 29.09.2025	

Unsere Kühlschränkefüller.... Einfach der Knüller...

					Lieferung am	
					Di	Fr
Sauce	Salatsauce French <i>Sauce à salade french dressing</i>	5 dl	CHF 5.-	 		
	Salatsauce Italienisch <i>Sauce à salade italienne</i>	5 dl	CHF 5.-	 		
Salat	Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	ca. 300 g	CHF 7.-			
	Grüner Salat <i>Salade verte</i>	ca. 200 g	CHF 5.-	 		
Suppe	Tomaten Suppe Potage aux tomates	250 g	CHF 5.-			
	Karotten-Ingwer Suppe Crème de carottes et gingembre	250 g	CHF 5.-			
	Pot au feu	250 g	CHF 5.-	 		
Getränke Boissons	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 dl	CHF 4.-	 		
	Haustee – mit Suchtpotential <i>Thé fait maison</i>	5 lt	CHF 20.-	 		
Snacks Dîner	Früchtekuchen <i>Gâteau aux fruits</i>	120 g	CHF 5.-			
	Käsekuchen <i>Quiche de fromage</i>	120 g	CHF 5.-			
						



LUGINBÜHL'S

MENU SERVICE

			Lieferung am	
			Di	Fr
Backwaren	Butterzöppli Petit tresse au beurre	2x80g CHF 5.-		
	Vollkornbrot	400 g CHF 5.-		
Desserts	Fruchtsalat <i>Macédoine de fruits</i>	150 g CHF 6.-		
	Luginbühl's Schwarzwälder <i>Forêt noire à la façon Luginbühl's</i>	200 g CHF 6.-		
	Panna Cotta mit Waldbeeren Panna Cotta aux fruits des bois	200 g CHF 6.-		
	Birchermüesli <i>Bircher</i>	200 g CHF 5.-		
Divers	Wackelturm aus Holz (wir haben von Weihnachten noch Türme verfügbar)	pro Stk. CHF 5.-		

Im Angebot Joghurt 175 g

4 Stück (pro Lieferdatum)

CHF 5.-

	Di	Fr		Di	Fr
Aprikose <i>Abricot</i>			Mokka <i>Mocca</i>		
Waldbeeren <i>Fruits des bois</i>			Pêche Melba		
Himbeer <i>Framboise</i>			Mango <i>Mangue</i>		

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, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
Sans gluten



Laktosefrei
Sans lactose

