

Tel:		2025
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 40
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 30.09.2025
		Bis/Jusqu'au 06.10.2025

	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 30.09.2025	Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art Teigwaren und Kefen	<i>Emincé de porc Chasseur Pâtes Pois manges tous</i>		
	Mittwoch / Mercredi 01.10.2025	Pouletbrust pochiert Tomatenvinagrette Reis und Tomate	<i>Suprême de poulet poché Vinaigrette aux tomates Riz et tomate</i>	 	
	Donnerstag/ Jeudi 02.10.2025	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Rösti und Blumenkohl	<i>Saucisse rôti de veau Sauce aux oignons Roesti et choux fleurs</i>		
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 03.10.2025	Lachs mit Dillsauce Salzkartoffeln Spinat	<i>Saumon à la sauce aneth Pommes nature Épinards</i>	 	
	Samstag / Samedi 04.10.2025	Wildschwein Pfeffer Spätzli Rotkraut	<i>Civet de sanglier Spaetzli Choux rouge</i>		
	Sonntag / Dimanche 05.10.2025	Trutenbrustbraten Béarnaise Sauce Kartoffelstock, Gemüse	<i>Rôti de suprême de dinde Sauce Béarnaise Pommes purée, légumes</i>		
	Montag / Lundi 06.10.2025	Lasagne Gemüsebeilage	Lasagne Garniture de légume		
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)		Nudeln mit Pilzsauce Gemüsebeilage Salat	<i>Nouilles à la sauce champignons des bois Légumes et salade</i>		DI FR
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)		Rindsbacken Kartoffelstock Gemüsebeilage	<i>Joue de bœuf Pommes purée 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 Reise im Orient Express (Istanbul – Calais)

Es gibt Züge, die man nicht einfach nur fährt – man erlebt sie. Der Orient Express gehört zweifellos zu dieser seltenen Kategorie. Schon beim Klang des Namens tauchen Bilder auf: elegante Damen in Seidenkleidern, Herren mit Zylinder, das Klirren von Kristallgläsern im Speisewagen, geheimnisvolle Fremde in den Abteilen. Und irgendwo im Hintergrund das rhythmische Rattern der Räder, das die Nacht durchdringt.



Seine Geschichte begann im Jahr 1883. Damals stellte die „Compagnie Internationale des Wagons-Lits“ erstmals eine Zugverbindung zwischen Paris und Konstantinopel (dem heutigen Istanbul) her. Die Idee war revolutionär: ein durchgehender Luxuszug, der Westeuropa mit dem fernen Orient verband. Drei Tage und Nächte war man unterwegs, durchquerte Ländergrenzen, Gebirge und Flüsse. Der Orient Express wurde bald zur Legende – ein Symbol für Eleganz, Technikbegeisterung und Abenteuerlust.

Die Wagen waren prachtvoll ausgestattet: Mahagoniholz, Samtpolster, Kristallleuchten. Im Speisewagen wurden mehrgängige Menüs serviert, dazu erlesene Weine und Champagner. Für viele war die Fahrt ein Traum, den sich nur wohlhabende Reisende leisten konnten. Doch genau das machte den Orient Express zu einem Sehnsuchtsort, der auch in der Literatur und im Film unsterblich wurde. Agatha Christies „Mord im Orientexpress“ verlieh ihm den endgültigen Hauch des Geheimnisvollen.

Über die Jahrzehnte änderten sich die Routen. Mal führte der Zug über Wien und Budapest, mal über Belgrad und Bukarest. Doch immer blieb Istanbul das exotische Ziel, die Brücke zwischen Europa und Asien. Mit den politischen Umbrüchen des 20. Jahrhunderts, Kriegen und neuen Reisegewohnheiten verlor der Zug schließlich an Bedeutung. 1977 fuhr der klassische Orient Express seine letzte reguläre Fahrt.

Ganz verschwunden ist er jedoch nie. Heute lebt die Legende weiter im „Venice Simplon-Orient-Express“, einem Nostalgiezug mit restaurierten Waggons aus den 1920er- und 1930er-Jahren. Noch immer kann man von Paris nach Venedig oder sogar bis nach Istanbul reisen – begleitet vom Flair vergangener Zeiten, von poliertem Messing und dem Duft frisch gebrühten Kaffees am Morgen. Es ist, als würde die Geschichte wieder lebendig.

In den kommenden Wochen laden wir Sie ein, mit uns auf eine solche Reise zu gehen – nicht mit Koffer und Ticket, sondern mit Geschichten und Gerichten. Jede Etappe bringt Sie in eine Stadt entlang der historischen Strecke, und jede Woche servieren wir dazu ein passendes Gericht. So reisen wir gemeinsam von Istanbul bis Calais, durch Länder, Kulturen und Aromen, und erleben die Magie des Orient Express – auf dem Teller und im Kopf.



Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		2025 – Oktober	
		Woche / Semaine 40	
		Von/de	30.09.2025
		Bis/Jusqu'au 06.10.2025	

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

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

