

Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		2025
		Woche / Semaine 38
		Von/de 16.09.2025
		Bis/Jusqu'au 22.09.2025

	Datum					Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 16.09.2025	Kalbsadrio mit Zwiebelsauce Teigwaren Brokkoli	<i>Atrio de veau, sc. oignons Pâtes Broccoli</i>				
	Mittwoch / Mercredi 17.09.2025	Poulet Cordon Bleu mit Greyerzer Käse Kartoffelwedges, Zucchetti	<i>Cordon Bleu de poulet au fromage Gruyère Wedges de pdt, courgettes</i>				
	Donnerstag/ Jeudi 18.09.2025	Berner Platte Salzkartoffeln Dörrbohnen	<i>Plats bernoise Pommes natures Haricots séchées</i>	 			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 19.09.2025	Felchenfilet Zuger Art Schwadernauer Reis Fenchel	<i>Filet de féra à la façon Zug Riz de Schwadernau Fenouil</i>				
	Samstag / Samedi 20.09.2025	Schweinssteak Walliser Art Risotto Rosenkohl	<i>Steak de porc Valaisanne Risotto Choux Bruxelles</i>				
	Sonntag / Dimanche 21.09.2025	Kalbsbraten mit Pinot Noir Kartoffelgratin Glasierte Karotten	<i>Rôti de veau, sc. Pinot Noir Gratin dauphinoise Carottes glacées</i>				
	Montag / Lundi 22.09.2025	Urdinkel Kernotto (Risotto) mit Pilzen und Kürbis Gemüsebeilage	<i>Épautre Kernotto (Risotto) Aux champignons et courge Légumes</i>				
Vegetarisch Végétariens <i>(es het solangs het)</i>		Spätzli Gratin Gemüsebeilage Salat	<i>Gratin de spaetzli Légumes Salade</i>			DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>		Gnagi mit Erbsuppe Gemüsebeilage	<i>Gnagi Potage de pois jaunes 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 Wisser Schweizer Genusswochen 18.-28.9.2025

Vor beinahe zwei Jahrzehnten, in der Westschweiz, entstand eine Idee, die zunächst klein begann, aber bald das ganze Land begeistern sollte: die Schweizer Genusswoche. Sie wurde von einer Handvoll leidenschaftlicher Geniesserinnen und Geniesser ins Leben gerufen, die überzeugt waren, dass gutes Essen mehr ist als bloße Nahrungsaufnahme. Es ist Kultur, Handwerk, Erinnerung und Zukunft zugleich. Seitdem

hat sich die Genusswoche Schritt für Schritt zu einem der wichtigsten kulinarischen Ereignisse des Jahres entwickelt und findet jeweils im September statt.

Die Grundidee war von Anfang an klar: Den Menschen soll bewusst gemacht werden, wie wertvoll regionale Produkte sind und wie eng Genuss, Nachhaltigkeit und Respekt für Lebensmittel miteinander verbunden sind. Im Laufe der Jahre hat sich die Genusswoche zu einer Plattform entwickelt, die Produzenten, Gastronomen, Schulen, Vereine und Konsumentinnen miteinander vernetzt. Das Ziel: kulinarisches Wissen vermitteln, Traditionen bewahren und gleichzeitig Raum für Innovation schaffen.

Heute ist die Genusswoche ein wahres Fest für alle Sinne. Sie umfasst Märkte voller Düfte und Farben, Kochkurse, in denen Groß und Klein gemeinsam den Kochlöffel schwingen, Degustationen edler Weine oder Käsesorten sowie thematische Wanderungen durch malerische Landschaften. Kinder lernen, wie man Brot bäckt, während Erwachsene in Workshops mehr über nachhaltige Landwirtschaft erfahren. Überall geht es darum, Bewusstsein zu schaffen: Woher kommen unsere Lebensmittel? Wie können wir sie wertschätzen und fair mit Ressourcen umgehen?

Im Jahr 2025, zur 25. Ausgabe, erstrahlt die Genusswoche in einem besonderen Glanz. Vom 18. bis 28. September verwandelt sie die Schweiz in eine Bühne des guten Geschmacks. Die diesjährige Genussstadt ist Aigle im Kanton Waadt – ein Ort, der durch seine lange Weintradition geprägt ist und inmitten von Reben liegt. Dort wird gefeiert, gekocht und verkostet, immer mit einem Blick auf die Balance zwischen Tradition und Innovation. Als charismatischer Genusspate begleitet der Spitzenkoch Edgard Bovier die Veranstaltungen. Mit seiner Erfahrung verbindet er die Leidenschaft für regionale Produkte mit einer weltoffenen, mediterranen Note.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist das Angebot für junge Menschen: Wer zwischen 16 und 25 Jahre alt ist, kann für nur 60 Franken ein Gourmet-Viergangmenü bei hochdekorierten Köchinnen und Köchen genießen. Damit will die Genusswoche eine neue Generation für die Freude am kulinarischen Entdecken begeistern. Darüber hinaus gibt es zahlreiche sogenannte Genussperlen – ausgewählte Veranstaltungen, die durch ihre Kreativität und Einzigartigkeit glänzen. Dazu gehören etwa ein traditionelles Weinfest in Jenins, ein stimmungsvoller Bäckerbrunch in Liestal oder innovative Workshops, die neue Zugänge zum Thema Nachhaltigkeit eröffnen.

So zeigt die Schweizer Genusswoche Jahr für Jahr, dass kulinarischer Genuss nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch Herz und Verstand anspricht. Sie ist längst mehr als ein Festival: Sie ist ein Bekenntnis zur Vielfalt, zur Qualität und zur Freude am gemeinsamen Erleben.



Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		2025 – September	
		Woche / Semaine 38	
		Von/de	16.09.2025
		Bis/Jusqu'au 22.09.2025	

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	Butterzöpfl 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

