Tel:	2025
Name/Nom Vorname/Prénom	**Woche / Semaine 37**
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu	Von/de 09.09.2025
	Bis/Jusqu'au 15.09.2025

	Datum					Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 09.09.2025	Rindshamburger mit Peperonisauce Kartoffelwedges Blumenkohl	*Hambourger de bœuf à la* *sauce poivrons* *Wedges de pdt, choux fleur*	GLUTENFREI LAKTOSEFREI			
	Mittwoch / Mercredi 10.09.2025	Lammvoressen Emmentaler Art Spätzli und Bohnen	*Blanquette d'agneau* *à l'Emmental* *Spaetzli et haricots verts*				
	Donnerstag/ Jeudi 11.09.2025	Schweinskotelette Kartoffelgnocchi Kefen	*Côtelette de porc* *Gnocchi de pdt* *Pois manges tous*	LAKTOSEFREI			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 12.09.2025	Auberginen Piccata Milanais Tomatensauce Spaghetti und Ratatouille	*Piccata d'aubergines* *Milanaise (sc. tomate)* *Spaghetti et ratatouille*				
	Samstag / Samedi 13.09.2025	Brätchügeli mit Currysauce Reis Erbsli und Rüebli	*Quenelles de veau, sc. curry* *Riz* *Petits pois et carottes*				
	Sonntag / Dimanche 14.09.2025	Rindsschmorbraten Kartoffelstock Gemüsebukett	*Daube de bœuf* *Pommes purée* *Bouquet de légumes*	GLUTENFREI			
	Montag / Lundi 15.09.2025	Penne alla arrabiata Gemüsebeilage Salat	Penne alla arrabiata Légumes Salade	LAKTOSEFREI			
Vegetarisch Végétarien ***(es het solangs het)***		Vegi Älpler Makkaronen Apfelkompott Gemüse	*Maccarons des Alpes* *Compote de pommes* *Légumes*			**DI**	**FR**
Wochenhit Hit de la semaine ***(es het solangs het)***		Geschnetzeltes Kalbsleber Rösti Gemüsebeilage	*Emincé de foie de veau* *Roesti* *Légumes*	GLUTENFREI LAKTOSEFREI		**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.- Administrationgebühr aufgerechnet

Luginbühl's EVENT & CATERING
Schwadernaustrasse 65, 2558 Aegerten
Telefon **+41 (0)32 373 18 01**
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei Laktosefrei
Sans gluten Sans lactose

LUGINBÜHL'S
MENU SERVICE

Luginbühl's bESSER Wisser

Taste – the Co-Kitchen Working Space

Taste the Co-Working Space – eine Geschichte des guten Geschmacks

Mitten im Herzen unserer Region ist ein Ort entstanden, der Arbeit, Genuss und Gemeinschaft verbindet: der **Co-Kitchen Working Space „Taste the Co-Working Space"** . Hier verschmelzen Kreativität, Handwerk und kulinarische Leidenschaft zu einer einzigartigen Symbiose.

Gestern, am **19. August**, war ein besonderer Tag: Die **Bierbrauerei Ernst** füllte ihr erstes Bier in der neuen Brauerei ab. Unter der Leitung von **Dominik Hauser** entstand ein erfrischender Sud, der nicht nur für den Geschmack, sondern auch für echte Regionalität steht. Die Zutaten kommen von ganz in der Nähe – die Gerste und der Hopfen wachsen am **Räbhubel in Schwadernau**. Kurze Wege, starke Partnerschaften und ein ehrlicher, bodenständiger Charakter machen dieses Bier zu einem echten Botschafter der Region.

Doch Bier ist nur eine der Köstlichkeiten, die hier entstehen. Auch **Reto Kofmel** hat mit seinem Unternehmen **Fleischgenuss** im Co-Kitchen Working Space eine neue Heimat gefunden. Sein Fleischhandel beliefert vor allem gastronomische Betriebe – mit Produkten, die für Qualität und Vertrauen stehen. Reto versteht es, das Beste vom Tier mit Respekt und Leidenschaft zu verarbeiten. Damit bildet er eine wertvolle Ergänzung in unserem kulinarischen Netzwerk.

Neben Bier und Fleisch sind es aber vor allem die vielen **Caterer**, die unserem Space seinen lebendigen Puls verleihen. **VAIS Catering** unter der Leitung von **Valentin Hari** bringt frische Ideen und kreative Menüs auf den Tisch. Ob Business-Lunch oder private Feier – Valentins Handschrift ist unverkennbar. Auch **Philippe Perret** von **Perret Events** ist mit an Bord. Mit seinem Team sorgt er dafür, dass Veranstaltungen nicht nur reibungslos ablaufen, sondern auch kulinarisch in Erinnerung bleiben.

Und das ist erst der Anfang. Unser Co-Kitchen Working Space ist ein Ort der Begegnung, an dem sich Produzenten, Caterer und Gastronomen gegenseitig inspirieren und beflügeln. Hier werden Netzwerke geknüpft, Ideen ausgetauscht und Visionen in die Tat umgesetzt.

„Taste the Co-Working Space" ist mehr als nur ein Arbeitsort – es ist ein Schaufenster regionaler Vielfalt und ein Motor für Innovation in der Gastronomie. Jeder Mieter trägt mit seiner eigenen Handschrift zu diesem besonderen Ganzen bei.

Wer hier vorbeikommt, spürt sofort: Hier geht es nicht nur um Produkte, sondern um Leidenschaft, Qualität und die Freude am gemeinsamen Gestalten. Willkommen in einer Welt, in der Arbeit nach Genuss schmeckt.

Luginbühl's EVENT & CATERING
Schwadernaustrasse 65, 2558 Aegerten
Telefon **+41 (0)32 373 18 01**
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
Sans gluten

Laktosefrei
Sans lactose

Tel:	2025 – September
Name/Nom Vorname/Prénom	**Woche / Semaine 37**
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu	Von/de 09.09.2025 Bis/Jusqu'au 15.09.2025

Unsere Kühlschrankfüller…. Einfach der Knüller…

					Lieferung am	
					Di	Fr
Sauce	Salatsauce French *Sauce à salade french dressing*	5 dl	CHF 5.-			
	Salatsauce Italienisch *Sauce à salade italienne*	5 dl	CHF 5.-			
Salat	Gemischter Salat *Salade mêlée*	ca. 300 g	CHF 7.-			
	Grüner Salat *Salade verte*	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.-			
Getränke Boissons	Haustee – mit Suchtpotential *Thé fait maison*	5 dl	CHF 4.-			
	Haustee – mit Suchtpotential *Thé fait maison*	5 lt	CHF 20.-			
Snacks Dîner	Früchtekuchen *Gâteau aux fruits*	120 g	CHF 5.-			
	Käsekuchen *Quiche de fromage*	120 g	CHF 5.-			

Luginbühl's EVENT & CATERING
Schwadernaustrasse 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

LUGINBÜHL'S
MENU SERVICE

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

Im Angebot Joghurt 175 g **4 Stück (pro Lieferdatum)** **CHF 5.-**

		Di	Fr			Di	Fr
Aprikose	*Abricot*			Mokka	*Mocca*		
Waldbeeren	*Fruits des bois*			Pêche Melba			
Himbeer	*Framboise*			Mango	Mangue		

Luginbühl's EVENT & CATERING
Schwadernaustrasse 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