

seit 1877

Militärgarten  
restaurant & pizzeria

# BANKETTKARTE



# Inhaltsverzeichnis

Über uns.....	3
Allgemeine Informationen.....	4
Apéro.....	7
Stellen Sie Ihr eigenes Menu zusammen.....	8
Vorspeisen.....	8
Hauptgänge.....	9
Vegetarische Hauptgänge.....	10
Desserts.....	11
Ganze Menü-Ideen.....	12
Deklarationen.....	15



# Über uns

Unser Restaurant befindet sich in einem historischen Gebäude mit viel Charme und Geschichte. Es wurde einst von der Schweizer Armee als Offiziersmesse genutzt und hat daher seinen Namen „Militärgarten“ erhalten.

Heute präsentieren wir eine gelungene Mischung aus historischer Atmosphäre und moderner Gastfreundschaft.

Das ganze Team freut sich darauf, Sie im Restaurant Militärgarten willkommen zu heißen und Ihnen eine unvergessliche kulinarische Erfahrung zu bieten.

Ihr Team vom Restaurant & Pizzeria Militärgarten



# Allgemeine Informationen

## Anreise

Der Autobahnanschluss Luzern-Kriens, der Autobahn A2, ist nur 4 Fahrminuten von uns entfernt.

Wenn Sie mit dem ÖV unterwegs sind, empfehlen wir Ihnen den Zug bis zum Bahnhof Allmend/Messe.

## Zapfengeld

Wenn Sie eigene alkoholische Getränke mitbringen möchten, erheben wir ein Zapfengeld:

Wein: CHF 35.00 pro Flasche

Spirituosen: CHF 55.00 pro Flasche

## Kostenlose Parkplätze

Wir stellen Ihnen kostenlose Besucherparkplätze direkt beim Restaurant zur Verfügung. Weitere Parkplätze finden Sie entlang der umgebenden Strassen.

## Kuchen/Torten

Bei unserer betriebseigenen Patisserie können Sie gerne Kuchen und Torten bestellen. Falls Sie eigene Kuchen oder Torten mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen CHF 4.50 pro Person.

## Zahlungsmöglichkeiten

Sie haben folgende Zahlungsmöglichkeiten: Bar, Lunch-Check, Reka-Check, Visa, Mastercard, Postcard, EC-Direct, Twint oder in Absprache auf Rechnung.

## Änderungen & Stornierung

Bis zu zwei Wochen vor dem Anlass tolerieren wir Änderungen der Personenanzahl bis zu 20 % und bis 48 Stunden davor bis 5 %. Darüber hinaus werden wir Ihnen die ursprünglich abgemachte Personenanzahl inkl. den allfällig zusätzlichen Personen verrechnen.

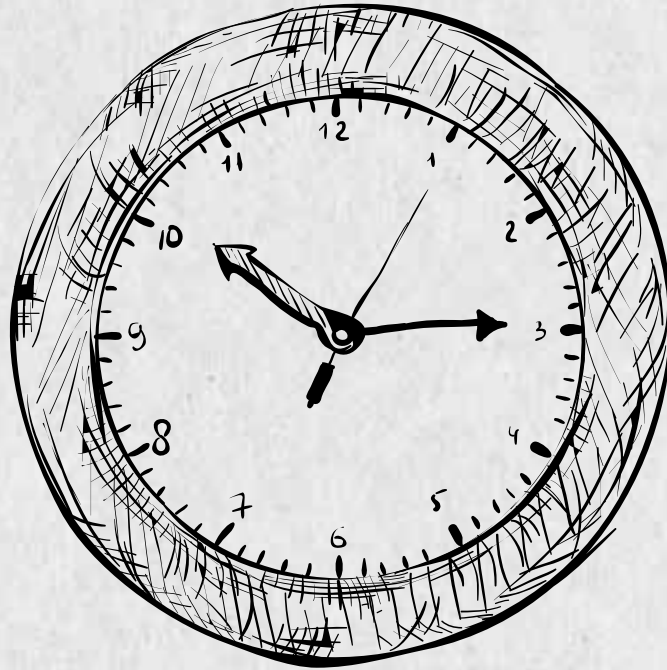
## Pizza-Plausch

Pizza à discrétion  
inkl. Vorspeisesalat und einer Kugel  
Glace mit Rahm

CHF 36.00 pro Person



Pizza-Plausch



## Öffnungszeiten

Wir sind 7 Tage in der Woche von 10 bis 23 Uhr für Sie da.

## Kontakt

AO Militärgarten GmbH  
Restaurant & Pizzeria Militärgarten  
Horwerstrasse 79  
6005 Luzern

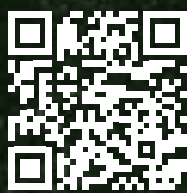
Tel. 041 310 38 38  
[info@restaurant-militaergarten.ch](mailto:info@restaurant-militaergarten.ch)



## Social Media



Facebook



Instagram



TikTok

# APÉRO RICHE

ab mind. 10 Portionen pro Auswahl

Lachs-Canapé	pro Stück	3.50
Rindstatar-Canapé	pro Stück	3.50
Scharfe Salami-Canapé	pro Stück	3.00
Frischkäse-Ei-Salat-Canapé	pro Stück	2.00
Schinkengipfeli	pro Stück	2.00
Käseküchlein	pro Stück	2.00
Bruschetta	pro Stück	2.50
Parmesanmöckli	pro 30 Gramm	3.00
Grissini mit Rohschinken	pro Stück	3.00
Tomatenkaltschale	pro Süppchen	2.00
Melonenkaltschale	pro Süppchen	2.00
Poulet-Spiesschen	pro Stück	2.50
Krevetten-Oliven-Spiesschen	pro Stück	3.50
Marinierte Oliven	pro 50 Gramm	2.50
Pizza Margherita (geschnitten)	pro Pizza	18.50
Prosecco	pro Flasche (75 cl)	49.00
Orangensaft	pro Liter	9.00

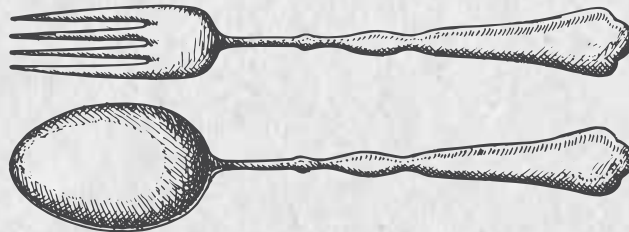
## Apéro Platte

Bünder Rohschinken	100 Gramm	13.00
Trockenfleisch	100 Gramm	13.00
Parmesanmöckli	100 Gramm	10.00
Käse	100 Gramm	10.00
Salami Venticina	100 Gramm	10.00

# Stellen Sie Ihr eigenes Menu zusammen

## Vorspeisen

<b>Blattsalat mit Limettenvinaigrette</b> mit Fetakäse, Gurken, Tomaten und Sprossen	16.50
<b>Gemüse Tatar</b> mit Philadelphia, Salatbouquet und Briochetoast	19.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speck, Ei und Croûtons	16.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei und Croûtons	14.50
<b>Gemischter Salat</b> mit Croûtons	12.50
<b>Grüner Salat</b> mit Croûtons	10.50
<b>Crevettencocktail</b>	19.50
<b>Caprese Salat</b> mit Büffel-Mozzarella	17.50



## Suppen

<b>Bouillon mit Flädli</b>	10.50
<b>Gemüsecremesuppe</b>	10.50
<b>Tomaten-Mascarponesuppe</b> mit Basilikumpesto	11.50
<b>Steinpilzcremesuppe</b>	12.50
<b>Kartoffelcremesuppe mit Lauchstroh</b>	11.50
<b>Gazpacho</b>	10.50



## Hauptgänge

<b>Glacierter Schweinsbraten</b> mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree und grüne Bohnen mit Speck	27.50
<b>Rindsschmorbraten</b> mit Steinpilzsauce, dazu Polenta und Marktgemüse	32.50
<b>Gebratene Lachstranche</b> mit Wildkräutersauce, Safranrisotto, Zucchetti und getrockneten Tomaten	33.50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Sauerkraut à la Crème, dazu Petersilien-Kartoffeln	33.50
<b>Rosa gebratenes Lammnierstück</b> mit Thymian-Knoblauch-Jus dazu Polenta und mediterranes Gemüse	36.50
<b>Gebratene Pouletbrust</b> im Rohschinken-Mantel, dazu Parmesanrisotto und mediterranes Gemüse	27.50
<b>Schweinschnitzel</b> mit Rahmsauce, dazu hausgemachte Tagliatelle und Marktgemüse	27.50
<b>Kalbssteak</b> mit Morchelsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	44.50
<b>Grilliertes Rindsfilet</b> mit Sauce béarnaise, dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	49.50
<b>Kalbsvoressen</b> mit Waldpilzsauce, dazu Wildreis und grüne Bohnen	30.50
<b>Schweins Piccata</b> mit Jus, dazu Safranrisotto und Marktgemüse	28.50
<b>Luzerner Chügeli Pastetli</b> dazu Pilawreis, Erbsen und Karotten	25.50
<b>Pouletflügeli im Chörbli</b> mit Haussauce dazu House Frites	24.50
<b>Halbes Poulet im Chörbli</b> mit Haussauce dazu House Frites	25.50

Rindfilet Stroganoff 48.00  
dazu knusprige Rösti

Schweins Cordon Bleu 37.50  
mit House Frites und Marktgemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 39.50  
in Champignonrahmsauce mit Rösti

Gebratenes Schweinssteak 27.50  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu House Frites und Marktgemüse

## Vegetarische Hauptgänge

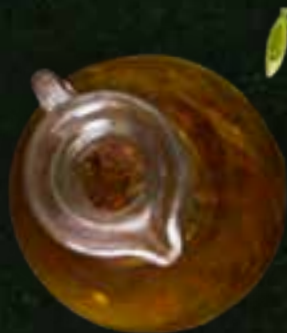
Tomaten-Risotto 23.50  
mit Marktgemüse und Rucola

Parmesan-Risotto 27.50  
mit Trüffel, mediterranem Gemüse und Champignons

Hausgemachte Spaghetti all'Arrabiatta 21.50

Rösti 22.50  
mit Marktgemüse und  
hausgemachter Kräuterbutter

Hausgemachte Linguine 24.50  
mit Spinatsauce, getrockneten Tomaten,  
Knoblauch und Kräutern



## Desserts

Vanilla-Rahmglace mit heissen Beeren	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	8.50
Schokoladenmousse mit frischen Früchten	9.50
Caramelköppli mit frischen Früchten und Rahm	9.50
Panna Cotta mit marinierten Kirschen	9.50
Klassisches Tiramisu mit frischen Früchten garniert	11.00
Baumnussparfait mit Rotweimbirnen	11.00
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilla-Rahmglace	13.50



# Komplette Menü-Ideen

Die folgenden Vorschläge dienen Ihnen als Anregung.  
Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für alle Gäste.  
Bis 30 und weniger Gäste ist es auch möglich à la carte zu bestellen.  
Ebenso bitten wir Sie, uns im Vorfeld die Anzahl Vegetarier und die Anzahl Allergiker mit den notwendigen Informationen bekannt zu geben.

**Menu 1** pro Person **50.50**

Gemischter Salat  
mit Croûtons

\*\*\*

Gebratenes Schweinssteak

mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu House Frites und Marktgemüse

\*\*\*

Tiramisu

**Menu 2** pro Person **45.50**

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Luzerner Chügeli Pastelli

dazu Pilawreis, Erbsen und Karotten

\*\*\*

Caramelköpfli

**Menu 3** pro Person **85.50**

Crevetten-Cocktail

\*\*\*

Grilliertes Rindsfilet

mit Sauce béarnaise, dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Dessert Variationen

von Schokoladen und Waldbeeren

**Menu 4** pro Person **59.50**

Gemischter Salat

mit Croûtons

\*\*\*

Schweins Cordon Bleu

mit House Frites und Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta

mit marinierten Kirschen

**Menu 5**  
Grüner Blattsalat  
mit Croûtons  
\*\*\*

pro Person

48.50

Glacierter Schweinsbraten  
mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree und grüne Bohnen mit Speck  
\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladen-Mousse  
mit Früchten garniert

**Menu 6**  
Steinpilzcremesuppe  
\*\*\*

pro Person

66.50

Kalbssteak  
mit Morchelsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse  
\*\*\*

Vanilleglace mit heißen Beeren

**Menu 7**  
Gemischter Blattsalat  
mit Croûtons  
\*\*\*

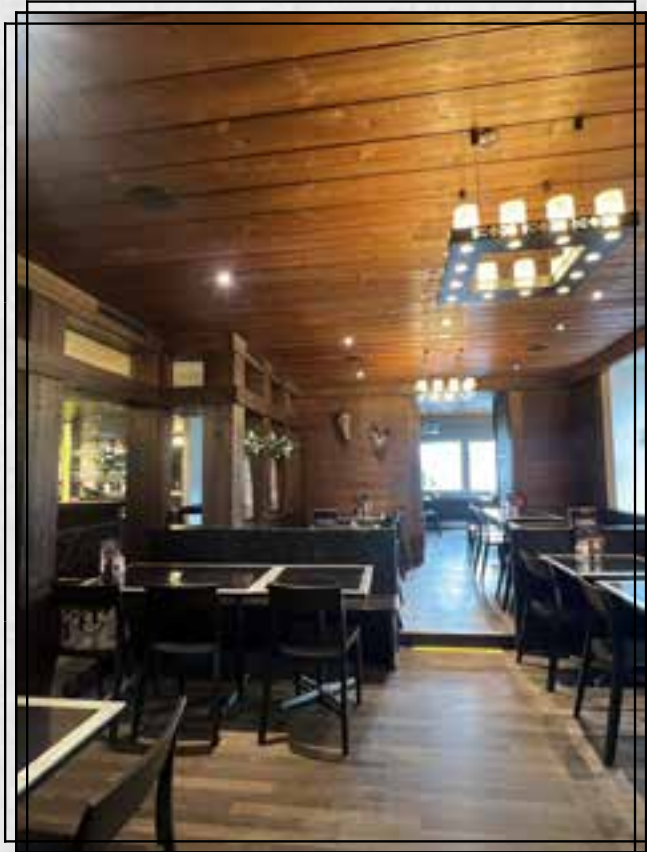
pro Person

45.50

Spaghetti Bolognese  
Hausgemachte Spaghetti mit Rindshackfleischsauce  
\*\*\*

Fruchtsalat  
mit Vanille-Glace





# Deklarationen

## Fleisch

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz   Irland   USA   Australien*
Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Vorderschinken	Schweiz (gekochtes Schweinefleischerzeugnis)
Rohschinken	Schweiz   Italien

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

\* Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## Fisch und Fangart

Felchen	Schweiz (Sempachersee)   Wild   Netz
Black Tiger Krevetten	Vietnam   Zucht   Golden Shrimps
Egli	Estland   Zucht
Lachs	Schottland   Zucht   FOS

## Eier

Unsere Eier beziehen wir von der Eierranch Meienberg aus Buttisholz.

## Allergene/Zutaten

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne auf Anfrage über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

## Pasta

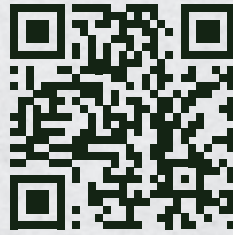
Auf Wunsch servieren wir glutenfreie Pasta.



seit 1877

# Militärgarten

restaurant pizzeria



Webseite