

HOTEL SCHLÜSSEL

familia supra omnia

Dein
Fest im
Schlüssel?

info@restaurant-
schluessel.swiss



Feste
Events
Bankette

restaurant-schluessel.swiss

Restaurant Schlüssel Franziskanerplatz 12 6003 Luzern

Partner*innen beausejourlucerne.ch & villamaria.swiss

MENÜ FAMILIA SUPRA OMNIA

Unser Überraschungsmenü und dennoch wissen Sie, was auf den Tisch kommt! Sie wählen den Umfang, wir stellen das Menü passend zur Saison und unserer aktuellen Speisekarte zusammen. Wenn Sie schon vorab wissen möchten, was sie erwartet, können wir das Menü gerne spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass gemeinsam abstimmen.

3 Gänge | 72 pro Person

Vorspeisen zum Teilen | Hauptgang | Dessert



4 Gänge | 82 pro Person

Apérohäppchen | Vorspeisen zum Teilen | Hauptgang | Dessert

5 Gänge | 94 pro Person

Apérohäppchen | Vorspeisen zum Teilen | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

Vegetarische Varianten sind selbstverständlich vorgesehen und werden individuell auf das Menü abgestimmt. Alle Menüs können mit einer **lokalen Käseauswahl** à CHF 10 pro Person ergänzt werden.



MENÜ ORA ET LABORA

Schlüssel-Salat

Blattsalat | Hausdressing | geröstete Kerne | Gemüsepickles

oder

Suppe

saisonale Suppe von unserer à la Carte Karte

Hausgemachte Hacktäschi

Cognac-Rahmsauce | Preiselbeeren | Gemüse vom Buuregarte Boog
Kartoffelstock

Mousse au Chocolat

Felchlin-Schoggi | halbgeschlagener Rahm

58 pro Person

Das Menü lässt sich auch nach Ihren Wünschen anpassen — Gerichte können ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden.



MENÜ IN DUBIO PRO REO

Schlüssel-Salat

Blattsalat | Hausdressing | geröstete Kerne | Gemüsepickles

oder

Suppe

saisonale Suppe von unserer à la Carte Karte

Geschmortes Rindsschulterfilet

Schmorsauce | Gemüse im Speckmantel | Kartoffelgratin zum Teilen

Bratapfel

weisses Schokoladen-Ganache | Crumble

65 pro Person

Das Menü lässt sich auch nach Ihren Wünschen anpassen — Gerichte können ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden.



MENÜ VENI VIDI VICI

Vorspeisen Tapolata

verschiedene saisonale Vorspeisen zum Teilen

Rosa gebratenes Kalbsnlerstück

Portweinjus | Gemüse vom Buuregarte Boog

Safran-Risotto

Streuselkuchen

aus saisonaler Frucht | Vanilleglacé

78 pro Person

Das Menü lässt sich auch nach Ihren Wünschen anpassen — Gerichte können ausgetauscht, ergänzt oder weggelassen werden.



BORROMÄUS-SAAL

Unser historischer Borromäus-Saal aus dem Jahr 1545 befindet sich im ersten Obergeschoss.

Exklusivität ab 20 Gästen

Max. Belegung 38 Gäste

Mindestkonsumation bei Exklusivität CHF 2'500

ZOFINGER-STUBE

Die Zofinger-Stube ist unser gemütlicher Gewölberaum mit viel Privatsphäre.

Exklusivität ab 12 Gästen

Max. Belegung 20 Gäste

Mindestkonsumation bei Exklusivität CHF 1'200

SCHLÜSSEL BEIZ

Gruppen bis 14 Personen finden in unserer Schlüssel Beiz ein kulinarisches Erlebnis. Für grössere Gruppen eignen sich die Zofinger-Stube und der Borromäus-Saal.

IM SCHLÜSSEL SCHLAFEN

Falls dein Fest etwas länger dauern sollte, dann haben wir für euch 10 wunderbare Boutique Hotelzimmer für eine angenehme Nachtruhe.



