

# DER RATHAUSTURM



Der historische Rathausurm inmitten der Altstadt von Luzern bietet ein authentisches Ambiente für Apéros, Feiern und gemütliche Abendanlässe. Eine kleine Küche sowie Mobiliar und Geschirr sind ebenfalls vorhanden.

Der im 16. Jahrhundert erbaute Rathausurm ragt mit 43 Metern Höhe weit über die Dächer von Luzern hinaus. Nach dem Erklimmen der zahlreichen Treppenstufen (Lift für Rollstuhlfahrer vorhanden) genießt man eine atemberaubende Aussicht über die Leuchtenstadt Luzern. Einst diente er als Wach- und Beobachtungsturm. Heute ist er das Gesellschaftslokal der Gesellschaft Fidelitas Lucernensis.

Im Turm befindet sich die zweitälteste Uhr der Stadt Luzern (1788), welche jeden Tag vom Stadtuhrmacher aufgezogen wird. Eine Besichtigung lohnt sich auf jeden Fall. Die durch die Fidelitas Lucernensis eingerichtete Fasnachtsausstellung kann ebenfalls besucht werden.

# INHALTSVERZEICHNIS

DER RATHAUSTURM	0
INHALTSVERZEICHNIS	0
APÉRO	1
KÖSTLICHKEITEN ALS ERGÄNZUNG	2
MENUS	3
BUFFETS	9
GETRÄNKE	10
IMPRESSIONEN	13
DIVERSES	14
ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	14
KONTAKT	14
KAPAZITÄTEN	15
KONDITIONEN	15
NUTZUNGSDAUER	15
ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN	16

# APÉRO

## Kaltes

### Apéro klein

CHF 18.00 / Person

Sechs Sorten aus unserer kalten Häppchen-Auswahl

### Apéro gross

CHF 27.00 / Person

Neun Sorten aus unserer kalten Häppchen-Auswahl

- ◆ Peperoni gefüllt mit Frischkäse
- ◆ Rosa gebratener Thunfisch auf einem saisonalen Chutney
- ◆ Melonenspiesschen mit Rohschinken
- ◆ Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum an Olivenöl und Balsamicoessig
- ◆ Antipasti-Gemüsespiesschen
- ◆ spanisches Kartoffel-Eier-Omelett
- ◆ getoastete Baguettescheiben, mit rotem oder grünem Pesto belegt mit Chorizo, Rohschinken, Manchegokäse oder gebratenem Gemüse
- ◆ Crevetten an Vinaigrette
- ◆ Tortillarollen mit Lachs- oder Chorizofüllung
- ◆ Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

## Zusätzlich warmes

Ergänzen Sie Ihren Apéro mit warmen Häppchen:

zwei Sorten

CHF 9.00 / Person

vier Sorten

CHF 18.00 / Person

sechs Sorten

CHF 27.00 / Person

- ◆ Hausgemachte Maiskroketten
- ◆ Weizentortillas mit Käse-Chilifüllung
- ◆ Datteln am Spiess mit Speck umwickelt
- ◆ Pouletspiesschen mit Chili-Mayonnaise
- ◆ Rindshackfleischbällchen am Spiess mit leicht pikanter Dipsauce
- ◆ Aufgespieste Crevetten an Knoblauchbutter

# KÖSTLICHKEITEN ALS ERGÄNZUNG

## Knabbereien

Chips / Nüssli	CHF 4.00 / Person
Taco-Chips mit Guacamole und pikanter Tomatensauce	CHF 9.00 / Portion

## Gebäck

Käse- / Spinatküchlein	CHF 4.00 / Stück
Schinkengipfeli	CHF 3.50 / Stück

## Partybrötchen

kleine Sandwiches nach Wunsch gefüllt mit: pro Sorte mindestens 5 Stück	CHF 6.00 / Stück
--	------------------

- ♦ Frischkäse
- ♦ Käse
- ♦ Schinken
- ♦ Salami
- ♦ gehackte Eier
- ♦ Thunfischmousse
- ♦ geräucherter Lachs
- ♦ Rohschinken

## Minidesserts

Mindestens 10 Stück	CHF 6.00 / Stück
---------------------	------------------

- ♦ Assortierte Patisseriestückchen
- ♦ Frischer Fruchtsalat im Weckglas
- ♦ Luftiges Mousse nach Wahl und im Weckglas  
*Schokolade, Limette oder Mango*

## Kalte Platten

Eine Platte à 900g für 6 Personen als Zwischenmahlzeit oder 10 Personen als Apéro.

Aufschnittplatte <i>mit Aufschnitt, Schinken, Salami, Fleischkäse mit Brot</i>	CHF 120.00 / 900 g
---	--------------------

Trockenfleischplatte <i>mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salami, Chorizo, Rohessspeck mit Brot</i>	CHF 150.00 / 900 g
---	--------------------

Käseplatte <i>mit fünf Sorten Hart- und Weichkäse gemischt mit Brot</i>	CHF 90.00 / 900 g
--	-------------------

# MENUS

Nachfolgend finden Sie vielfältige Menu-Kreationen. Alle Gänge sind einzeln mit den jeweiligen Preisen vermerkt, so können Sie die Gänge untereinander tauschen bzw. ergänzen. Sie können jedoch nicht mit den festlichen Menus gemischt oder getauscht werden.

## Einfache Menus

<b>Menu A</b>	CHF 48.00
Schmackhafte Tomatencrèmesuppe mit Sonnenblumenkernen	CHF 9.00
Pouletgeschnetzeltes an einer leicht scharfen Currysauce <i>serviert mit Trockenreis mit garniert Früchten</i>	CHF 29.00
Schokoladenmousse garniert mit saisonalen Früchten	CHF 10.00
<b>Menu B</b>	CHF 48.00
Knackiger saisonaler Blattsalat <i>mit italienischem Dressing</i>	CHF 9.00
Luzerner Pastetli mit Kalbfleisch <i>serviert mit Reis und einem bunten Gemüseallerlei</i>	CHF 30.00
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept <i>mit Mandelsplittern</i>	CHF 9.00
<b>Menu C</b>	CHF 52.00
Geflügelschaumsuppe mit Rahm	CHF 10.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff <i>dazu Safranspätzli und saisonales Gemüse</i>	CHF 34.00
Hausgemachter Apfelkuchen mit Rahmrosetten	CHF 8.00

<b>Menu D</b>	CHF	56.00
Gemischter Salat nach saisonalem Angebot <i>mit französischem Dressing</i>	CHF	12.00
Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus <i>dazu feines Kartoffelpüree und saisonales Gemüseallerlei</i>	CHF	32.00
Tiramisù	CHF	12.00
<b>Menu E</b>	CHF	60.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum und Olivenöl	CHF	14.00
Gebrautes Felchenfilet mit Mandelbutter <i>serviert mit Petersilienkartoffeln und Gemüse</i>	CHF	34.00
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten	CHF	12.00

## Festliche 3-Gang Menus

<b>Menu 1</b>	CHF 65.00
Kokos-Zitronengras-Schaumsuppe <i>mit einer sautierten Jakobsmuschel und einer Curryhaube</i>	CHF 16.00
Grillierte Maispouardenbrust <i>gefüllt mit Dörrtomaten und Frischkäse</i> <i>serviert mit Kräuterreis an einem Riojajus dazu eine saisonale Gemüsegar nitur</i>	CHF 36.00
Fruchtiges Mangomousse <i>garniert mit saisonalen Früchten</i>	CHF 13.00
<b>Menu 2</b>	CHF 69.00
Saisonales Blattsalatsträusschen <i>an Sherrydressing mit lauwarmen Pouletstreifen,</i> <i>Tomaten- und Avocadowürfeln</i>	CHF 18.00
Doradenfilet-Saltimbocca <i>mit Rauchlachs und Dill an Weissweinsauce</i> <i>serviert mit Pilaw-Reis und Cherrytomaten</i>	CHF 40.00
Crema Catalana <i>Katalanische Crème nach speziellem Rezept mit einer Zuckerglasur überbacken</i> <i>und mit Früchten garniert</i>	CHF 11.00
<b>Menu 3</b>	CHF 75.00
Marktfrischer Blattsalat mit Brotcroûtons <i>an Baumnu ss-Orangendressing,</i> <i>begleitet von sautierten Balsamicopilzen</i>	CHF 16.00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise <i>serviert mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse</i>	CHF 46.00
Leichtes Joghurt-Zitronenmousse <i>garniert mit frischen Früchten</i>	CHF 13.00

## Festliche 4-Gang Menus

<b>Menu 4</b>	<b>CHF 84.00</b>
Gazpacho andaluz <i>kalte andalusische Tomaten-Gurkensuppe</i>	CHF 12.00
Gebratenes Zanderfilet an Balsamicojus <i>serviert auf feinem Ratatouille von Zucchini und Peperoni</i>	CHF 20.00
Schweinscarrébraten mit Kräutern mariniert <i>serviert mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse</i>	CHF 39.00
Aufpreis Kalbscarrébraten	+ CHF 12.00
Erfrischendes Limettenmousse mit Tequila verfeinert <i>garniert mit frischen Früchten</i>	CHF 13.00
<b>Menu 5</b>	<b>CHF 100.00</b>
Lachstartar mit geräucherter Lachsrose <i>dazu Meerrettichschaum und Toastbrot</i>	CHF 16.00
Maiscrèmesuppe <i>serviert mit einem Avocado-Peperoni-Spiesschen und Popcorn</i>	CHF 14.00
Zartes Rindsfiletmedaillon im Rohschinkenmantel <i>begleitet von Rosmarin-Kartoffeln und Gemüseallerlei</i>	CHF 54.00
Sahnige Mascarpone-Kirschcrème <i>serviert mit Beeren</i>	CHF 13.00

<b>Menu 6</b>	<b>CHF 100.00</b>
Marktfrisches Salatbouquet <i>an Sherrydressing, begleitet von geräucherten Entenbruststreifen</i>	CHF 18.00
Klare Kraftbrühe <i>mit Pfannkuchenstreifen und Gemüsewürfeln</i>	CHF 9.00
Rosa gebratenes Kalbssteak vom Nierstück <i>an Morchel-Brandyrahmsauce serviert mit Nudeln und assortiertem Gemüse</i>	CHF 54.00
Fantasievoller Dessertteller	CHF 19.00

## Fondue Chinoise

(ab 20 Personen)

Hausgemachte Kalbfleischpastete <i>mit Cumberlandsauce und Selleriesalat</i>	CHF	14.00
Fondue Chinoise Rindfleisch (220 g pro Person) serviert mit Trockenreis und Pommes Chips (Nature und Paprika). <i>Dazu Maiskolben, Mixed-Pickles, Essiggurken und drei weitere Beilagen mit sechs verschiedenen Saucen (Tartarsauce, Kräutersauce, pikante Tomatensauce, Cocktailsauce, Currysauce und Sauerrahm-Knoblauchsauce)</i>	CHF	51.00
Bouillon mit Sherry		inklusive
Frischer Fruchtsalat aus saisonalen Früchten	CHF	10.00

## Vegetarische Hauptgänge

Eine Auswahl als Alternative zu unseren Fleisch- und Fischhauptgängen:

Pilzpastetli an leichter Rahmsauce <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	26.00
Ziegenkäsemedaillons auf Früchtechutney <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	26.00
Gemüsepiccata auf Tomatencoulis <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	27.00
Hausgemachte Maiskroketten auf einer Nussrahmsauce <i>serviert mit denselben Beilagen wie beim Fleisch-Hauptgang</i>	CHF	28.00

# BUFFETS

## Salatbuffet

### Kleines Salatbuffet

CHF 14.00

mit grünem Salat, Rübli, Mais, Tomaten und Gurken  
dazu italienisches und französisches Dressing, Brotcroûtons, Kernen, inklusiv Brot

## Dessertbuffet

### Kleines Dessertbuffet

CHF 18.00

mit Schokoladenmousse, frischem Fruchtsalat, Crema Catalana,  
Tiramisù und Panna Cotta mit Fruchtsauce

*Weitere Sorten erhalten Sie auf Anfrage für CHF 3.00 pro Sorte.*

# GETRÄNKE

## Schaumwein

Cava Pere Ventura Brut Reserva, Penedès CHF 56.00 / 7.5 dl

 35% Xarello, 35% Macabeo, 30% Parellada

 Traditionelle Flaschengärung

Elegant & prickelnd | Zitrusfrüchte, reife Äpfel, leichte Hefearomen | Abgang wunderbar erfrischend.

## Weissweine

### Schweiz

Epesses Blanc AOC, La République, Waadt CHF 56.00 / 7.0 dl

 100% Chasselas

Fruchtwürzig | subtil gepfefferten Charakter | im Gaumen rassig und kräftig | ein Hauch Bitterkeit verleiht eine angenehme Schlussnote

Souvignier Gris, Meggen, Luzern CHF 63.00 / 7.5 dl

 100% Souvignier Gris

Leicht & frisch | Düfte von Blüten, reifen Pfirsichen & Honig | leichte Holznote & fruchtige Noten

### Spanien

Esencial Blanco, Bierzo - Fidelitaswein CHF 49.00 / 7.5 dl

 100% Godello

Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo. Fruchtig & leicht | reife Äpfel, Zitrusaromen | schön & weich im Abgang

## Roséwein

Esencial Rosado, Bierzo CHF 49.00 / 7.5 dl

 100% Mencia

Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo. Beerig & frisch | Erdbeere, Himbeere, Pfeffer | Finale gewagt & angenehm

# Rotweine

## Schweiz

Pinot-Merlot Brunner, Eich, Luzern

CHF 63.00 / 7.5 dl



75% Pinot noir, 25% Merlot



Pinot Noir im Edelstahltank, Merlot 6 Monate im Barrique

Rund & fruchtig | Brombeeren, Heidelbeeren und Cassis, leicht würzigen Touch von Pfeffer & Gewürznelken | rund mit samtigen Tanninen, eleganten Abgang

## Spanien

Esencial Tinto, Bierzo - Fidelitaswein

CHF 49.00 / 7.5 dl



100% Mencia



12 Monate im französischen und amerikanischen Barrique aus Eichenholz

Unser eigener Wein mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo.

Elegant & geschmeidig | Waldbeeren, dunkle Kirschen, feine Röstaromen | Abgang unaufdringlich & feine Tannine.

Esencial Reserva, Bierzo

CHF 70.00 / 7.5 dl



100% Mencia



24 Monate im Barrique von französischer, amerikanischer und ungarischer Eiche

Unser eigener "RESERVA" mit Trauben aus der Finca esencial in Villafranca del Bierzo. Intensiv & aromatisch | dunkle & reife Früchte, Schokolade, Vanille, Balsamico | langer Abgang & elegante Tannine

CHF 150.00 / 1.5 L

CHF 510.00 / 5 L

Valduero Reserva, Ribera del Duero

CHF 77.00 / 7.5 dl



100% Tinto Fino (Tempranillo)



30 Monate im Barrique aus Eichenholz

Sehr elegant & intensiv | Feigen, Gewürze, Karamell, Leder, Zigarren | lang, ausbalanciert & präsent im Abgang

CHF 165.00 / 1.5 L

*Eine erweiterte Weinauswahl finden Sie in unserer [Online-Weinkarte](https://menu.bolero-luzern.ch/de/weinkarte).*

## Mineral

Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	CHF 6.50 / 5 dl
diverse Softgetränke	CHF 5.00 / 3.3 dl
Orangensaft	CHF 12.00 / Liter

## Bier

Eichhof Lager	CHF 6.00 / 3.3 dl
Eichhof alkoholfrei	CHF 5.00 / 3.3 dl

## Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso, Tee	CHF 5.00 / Tasse
Kaffee avec	CHF 7.00 / Glas

## Fruchtbrände

Zwätschge, Äntebüsi Likör, Honig-Chrüter	CHF 9.00 / 2 cl
Vielle Prune, Kirsch, Williams	CHF 9.00 / 2 cl

## Digestifs

Marc	CHF 9.00 / 2 cl
Grappa	CHF 9.00 / 2 cl
Brandy	CHF 10.00 / 2 cl

# IMPRESSIONEN



## DIVERSES

### Dekoration

Gerne bestellen wir für Sie bei unserem Floristen die passende Blumendekoration für Ihre Veranstaltung gegen Verrechnung der Kosten.

Falls Sie Ihre eigene Dekoration oder Blumen organisieren, liefern Sie das Material bitte vorgängig ins CASCADA Hotel. Für den Transport verrechnen wir CHF 59.00 pro Stunde.

### Menukarten

Gerne drucken wir für Sie Menukarten, welche von uns offeriert sind. Darauf finden Sie den Veranstaltungsnamen, die Speisen und die vorbestellten Weine. Spezielle Menukarten nach Ihrem persönlichen Wunsch erstellen wir gerne gegen Verrechnung des Aufwandes.

## ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

### Preise

Die angegebenen Preise in CHF verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und pro Person, sofern nichts anderes angegeben ist.

### Rechnung

Zahlbar innert 14 Tagen netto.

Die Reservation muss mit Kreditkarte oder Vorauszahlung garantiert werden.

## KONTAKT

### Reservierungen

Roland Barmet, Kastellan Fidelitas Lucernensis  
c/o CASCADA Boutique Hotel / BOLERO Restaurant  
Bundesplatz 18  
6003 Luzern

Telefon: 079 626 01 05

E-Mail: [rathausturm@fidelitas.ch](mailto:rathausturm@fidelitas.ch)

# KAPAZITÄTEN

## Kapazitäten der Turmstube

Für Bankett:	20 bis 45 Personen
Für Stehapéro:	20 bis 80 Personen

Die Minimalanzahl beträgt 20 Personen.

# KONDITIONEN

## TURMMIETE

Apéros (max. 2 Stunden)	CHF 250.00
für jede weitere angebrochene Stunde	CHF 100.00
Mittag-/Abendessen (ab 2 Stunden)	CHF 500.00
ausschliesslich Turmführung (ohne F&B, ca. 1 Stunde)	CHF 150.00

# NUTZUNGSDAUER

Sonntag bis Donnerstag	max. bis 23:00 Uhr
Freitag und Samstag	max. bis 24:00 Uhr

## Turm-Adresse

Ecke Furrengasse /Kornmarkt, Luzern  
[www.fidelitas.ch/rathausturm](http://www.fidelitas.ch/rathausturm)

# ANNULLIERUNGSBEDINGUNGEN

## Turmmiete

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Kastellans.

bis 28 Tage vor der Veranstaltung:	100% kostenlos
27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung:	50% der Turmmiete
14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung:	75% der Turmmiete
7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung:	100% der Turmmiete

## Catering

Eine Annullierung der Reservierung bedarf der schriftlichen Zustimmung des Kastellans.

bis 28 Tage vor der Veranstaltung:	100% kostenlos
27 bis 15 Tage vor der Veranstaltung:	50% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 27 Tage vor Anlass)
14 bis 8 Tage vor der Veranstaltung:	75% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 14 Tage vor Anlass)
7 bis 0 Tage vor der Veranstaltung:	100% der bestätigten Gesamtkosten (Teilnehmerstand 7 Tage vor Anlass)

Änderung der Personenzahl: Wird die Mindestzahl von 20 Personen unterschritten, werden trotzdem 20 Personen verrechnet.

Folgende Änderungen der Personenzahl werden bei der Verrechnung berücksichtigt:

bis 15 Tage vor dem Anlass:	max. 50% der ursprüngl. Personenzahl
14 bis 2 Tage (bis 14:00 Uhr) vor dem Anlass:	max. 20% der ursprüngl. Personenzahl
Die 2 Tage vor Anlass gemeldete Personenzahl wird immer verrechnet!	

Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, uns etwaige Anpassungen der Personenzahl mitzuteilen. Wünscht der Veranstalter Einzelinkasso, haftet er für einen allfälligen Differenzbetrag zur zuletzt gemeldeten Personenzahl.