



TURMSTUBE IM WASSERTURM

Die Reservation ist erst gültig mit Bezahlung der Turmgebühren. Diese werden bei einer Absage bis 30 Tage vor dem Anlass mit 50% zurückerstattet. Bei kurzfristigen Absagen wird die Turmgebühr als Umtriebs-Entschädigung verrechnet und NICHT zurückerstattet.

Platz / Anzahl Personen

Führungen: bis max. 25 Personen, bei grösserer Anzahl erfolgt eine Aufteilung in Gruppen.
Apéro: im Dachstock Steh-apéro bis maximal 80 Gäste
Essen: Menüs werden nur in der Turmstube ab 15 bis maximal 38 Gäste serviert.

Turmgebühren

Die Turmgebühren sind zweckgebunden und werden für den laufenden Unterhalt des historischen Gebäudes verwendet. Diese betragen für Kleinapéro bis 2h CHF 270.-
- für Meetings/Sitzungen bis 5h CHF 320.-
- für Essen CHF 350.-

Zusatzkosten:

- Der pauschale Aufwand für die Betreuung durch unsere Stubenmeister
- Heizkostenpauschale vom 01. November bis 31. März CHF 50.-
- für Belegungen mit Ende nach 23.00 Uhr (Verlängerung) pro Stunde CHF 100.-

Führungen

Für reine Führungen mit einer maximalen Gruppengrösse bis 25 Personen CHF 200.-
Dauer ca. 45 Minuten bis 1 Stunde, je Interesse und auftauchenden Fragen auch länger.

Führungen mit kleiner Konsumation pro Person ein Getränk (Dauer ca. 1h 30 Min) inkl. ein Glas Wein oder Bier oder Kaffee oder Mineral und Nüssli/Chips **zum Pauschalpreis von**

- bis 10 Personen 300.- / bis 15 Personen CHF 350.-
- bis 20 Personen 400.- / bis 25 Personen CHF 450.-
- ab 26 Personen 500.- / für jede weitere Person CHF 10.-

Die Turmgebühr, Führung und die Betreuung ist im Pauschalpreis inbegriffen.

Meetings/Sitzungen

Für Meetings / Sitzungen ist nur die Turmstube ideal. Der grosse, runde Tisch bietet Platz für bis zu 16 Personen und in der ganzen Turmstube hat es maximal 38 Sitzplätze. Die Kosten betragen CHF 420.- bzw. vom 01. November bis 31. März, CHF 470.- (inkl. Heizkosten). Ein/e StubenmeisterIn ist für die Führung / Betreuung anwesend und im Preis inbegriffen. Zusätzlich wird verrechnet: Konsumation nach effektivem Verbrauch (Getränke und Verpflegung) gemäss aktueller Preisliste.

Gültig ab 1. April 2024

(ohne Gewähr von Preisänderungen, Bestimmungen und Angebot während des Jahres)



Apéro

Eine Führung kann mit verschiedenen reichhaltigen Apéro-Angeboten aufgewertet werden. Apéros werden je nach Personenzahl in der Waffenkammer (bis max. 20 Personen) oder im Obgaden (bis max. 80 Personen) durchgeführt.

Kleiner Apéro Turmgebühr und Getränkeangebot gemäss Preisliste, Belegungsdauer 2 h

Apéro riche Turmgebühr und Getränkeangebot gemäss Preisliste, Belegungsdauer 4 h
Diverse Angebote gemäss Preisliste, Preisangabe pro Person.

* * * * *

Nüssli & Chips – Apéro	3.20
Mini Apérogebäck 4 Stück pro Person	6.50
Apérocanapé in Einheiten à 30 Stück	89.60
Käse-Apéro Gemischte Käseplatte garniert (z.B. mit Gotthelfkäse, Entlebucher Käse, Luzerner Rahmkäse, Sbrinzmöckli) Feigensenf, Brotkorb	17.50
Urchiger Apéro mit Schweins- und Rindshobelfleisch, Hobelspeck, Rauchwürstli Landjäger geschnitten, Sbrinzmöckli mit Feigensenf, Brotkorb	18.50
Antipasti-Apéro Gemüse-Dip, Oliven, gefüllte Antipasti oder Involtini, getrocknete Tomaten, Früchtespiessli	18.50
Brötli-Apéro (4 Stück/Person) Rüüdigs-Brötli mit Tête-de-Moine, Mohn-Brötli mit Bündnerfleisch, Silser mit Greyerzer-Käse, Kartoffel-Brötli mit Lachs, 6-Korn-Brötli mit Smoked Beef	20.00
Kaltes Buffet Gemischte Fleischplatten garniert, Urchiger Teller mit Hobelfleisch und -speck, gemischte Käseplatten, Melonen mit Rohschinken, Saisonfrüchte	25.00
Gemischter Apéro Gemischte Fleischplatten garniert, gemischte Käseplatten, diverse Canapées, Schinkengipfeli und Käsechüechli, Saisonfrüchte	26.50
Apéro Riche	40.00
Gemischte Fleisch- und Käseplatten, garniert, Sbrinzmöckli mit Feigensenf Canapées nach Ihren Wünschen belegt, versch. Rohfleisch, Aufschnitt, Schinken, Salami, Käse, Thon, Eier, Spargeln, Tomaten-Mozzarella, Quackybrötli (Minimutschli) und Silserbrötli gefüllt, Gefüllte Wraps, Gemüse-Dips, Antipasti, Tomaten-Mozzarella-Spiessli Schinkengipfeli, Käsechüechli, Würstli im Teig Hackfleischkugeln mit Tartarsauce, Satayspiessli mit Sweet & Sour – Sauce Süsse Gebäcke wie z.B. Mandelgipfel, Linzertorte Apfelstrudel, Lebkuchen, Birnenweggen, Muffins, Mini-Pâtisserie, Früchtespiessli	
Schweinswürstli heiss (Paar) mit Brot, Senf	11.50
Schweinswürstli heiss (Paar) mit Kartoffelsalat, Senf	18.50



Unser Catering-Partner Restaurant Lapin, Luzern

Annulationsbedingungen & Personenzahlen

bis 8 Tage vor dem Anlass kostenlos / 7 bis 4 Tage vor dem Anlass 30% des Menüpreises
3 bis 0 Tage vor dem Anlass 100% des Menüpreises / Annulationen nur schriftlich.

Die Personenanzahl kann bis 48h / 2 Tage vor dem Anlass angepasst werden.

Die nachstehenden Angebote sind nur gültig ab 15 Personen

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur ein Menü auszuwählen (ausser vegetarisch, vegan etc.).

Über Zutaten in den Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Wunsch gerne.

Suppen

Gemüsekraftbrühe mit Gemüse-Julienne	9.50
Thai Curry Suppe mit Rahmhaube	11.50
Rindskraftbrühe mit Flädli	11.50

Vorspeisen

Bunt gemischter Blattsalat, mit Tomatenschnitt, hausgemachter Salatsauce	9.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, buntes Salatarrangement	15.50
Streifen von geräucherter Entenbrust mit Olivenöl und Pfeffer, Salatarrangement	19.50

Warme Küche

Schweinspiccata mit Spaghetti und Tomatensauce	35.50
Gebratene Maispouardenbrust mit Vielle-Prune Sauce, Schupfnudeln und viel jungem Gemüse	35.50
Schweinskarreebraten mit Waldpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und viel jungem Gemüse	37.50
Original Luzerner Fritschli-Pastete mit Kalbfleisch, Kalbsbrät, Weinbeeren an feiner dunkler Sauce, umgarnt mit frischem Saisonalem Gemüse	40.50
Rassiges Linsen-Thaicurry mit Früchtegarnitur und Basmatireis	31.50

Menü Wilhelm Tell mit Kalbfleisch pro Person 69.50 / mit Schweinefleisch Grüner Salat mit gehacktem Ei und Brotcroutons Saltinbocca Romana, Zartes Schnitzeli mit Rohschinken-tranche und Salbei kräftigem Jus, auf feinem Safranrisotto und Gemüsebukett Marmoriertes Toblerone-Mousse im Weck-Glas, mit Früchten und Rahm	60.50
--	-------

Menü Hans Erni	pro Person	70.50
Rindskraftbrühe mit Flädli Saftiges Schweinssteak an Morchelrahmsauce, hausgemachte Spätzli, und Saisongemüse Panna Cotta im Weck-Glas mit saisonalen Beeren		

Menü Wasserturm

pro Person 75.50 / ohne Fisch 62.50

Knackige Saisonsalate mit Spezial Hausdressing
Felchenfilet vom Vierwaldstättersee (je nach Saison) schonend pochiert nach Hausart mit leichter Kräutersauce auf sautiertem Blattspinat
Original Luzerner Fritschipastete nach traditionellem Rezept mit Kalbfleischstückli und Kalbsbrät, speziellen Weinbeeren in Cognac mariniert, an feiner dunkler Sauce (ohne Rahm), umgarnt mit viel frischem saisonalem Gemüse, Trockenreis
Frischer Fruchtsalat mit Cardamon, Zimt und einer Kugel Glace

Menü Stubenmeister

pro Person

77.50

Knackiger Nüsslisalat Mimosa mit Ei und feinem Hausdressing
Zartes Roastbeef mit Honig-Senfkruste, Kartoffelgratin und Marktgemüse
Erfrischendes Desserttrio aus frischen Früchten, Mousse und Parfait Glace

Die einzelnen Menüs / Bestandteile lassen sich individuell ergänzen oder austauschen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen - das Besondere ist die Spezialität des Hauses De la Paix, Restaurant Lapin.

Desserts

Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm	6.50
Schwarzwäldertorte (aus dem Hause Confiserie Bachmann, Luzern)	7.50
Kirschtorte (aus dem Hause Confiserie Bachmann, Luzern)	7.50
Gebrannte Creme im Weck-Glas	7.50
Marmoriertes Toblerone-Mousse im Weck-Glas	11.50
Frischer Fruchtsalat	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Vanille-Glace	12.50
Creme Catalana	14.00
Mango-, Himbeer-, oder Erdbeer-Quarktorte (Torte für 6 Personen)	42.50
Dessertbuffet für 4 Personen (aus dem Hause Confiserie Bachmann, Luzern) (4x Mini-Schnittli Vanillemarzipan, 4x Mini-Schnittli Schoggimousse, 5x Macaron Himbeer, 5x Macaron Schoggi, 4x Mini Schwarzwäldertortenstücke)	68.00
Dessertbuffet pro 8 Personen (aus dem Hause Confiserie Bachmann, Luzern) 4x Mini-Schnittli Vanillemarzipan, 4x Mini-Schnittli Schoggimousse, 4x Mini Cupcake Schoggi, 4x Mini Cupcake Erdbeer, 8x Macaron Himbeer, 8x Macaron Schoggi, 4x Macaron Vanille, 4x Macaron Espresso, 12x Mini Schwarzwäldertortenstücke	98.00
Bei mitgenommenen Gebäck, Torten, Dessert, Tellergebühr pro Person	2.00

* * * * *

Besondere Wünsche und weitere Angebote nach Absprache

* * * * *

Getränke

Weisswein

Wasserturmtropfen, Cuvée Blanc	AOC Luzern eigene Produktion	7.5 dl	36.-
<p>Eine Kreation des Turmvogtes, Turmschrybers und Weinbauers Andreas Schweizer. Ein herrlicher Pinot Gris der eigens für den Wasserturm in der Luzerner Gemeinde Dagmersellen angebaut, gekeltert, ausgebaut und abgefüllt wird. Ein trinkfreudiger Wein mit sehr angenehmen Aromen und Abgang.</p>			
Wasserturmtropfen, Blanc de Noir	AOC Baselland, Andy Schweizer	5.0 dl	23.-
<p>Eine Kreation des Turmvogtes, Turmschrybers und Weinbauers. Ein herrlicher Blauburgunder der eigens für den Wasserturm angebaut, als weisser Wein gekeltert, ausgebaut und abgefüllt wird.</p>			
Hellgelb Cuvée	VdP Weingut Heidegg, Gelfingen	7.5 dl	37.-
<p>Dieser Cuvée präsentiert eine strohgelbe Farbe mit leicht rötlichen Reflexen. In der feinen Nase zeigt er Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich, und es überwiegt die Aromatik der Riesling-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und gehaltvoll. Die dezente, feine Säure ist perfekt eingebunden. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig, mit langem Abgang.</p>			
Prosecco, Strada Millesime Brut	AOC Schweiz, Schaffhausen	7.5 dl	36.-
<p>Frisch, fruchtig und leicht perlt dieser hellgelbe Schaumwein dezent im Glas. Er zeigt ein dezentes Bukett von reifen Steinfrüchten, frischem Apfel und Zitrusfrüchten. Im Gaumen frisch-fruchtig mit einem vollen Körper. Bleibt frisch und rund im mittleren Abgang.</p>			

Rotwein

Wasserturmtropfen, Cuvée Rouge	AOC Luzern, eigene Produktion	7.5 dl	38.-
<p>Eine Kreation des Turmvogtes, Turmschrybers und Weinbauers. Ein herrlicher Zweigelt der eigens für den Wasserturm angebaut, gekeltert und abgefüllt wird. Ein Teil des Weines wird im Barrique ausgebaut. Das gut eingebundene Tannin verleiht ihm eine feine Note.</p>			
Nero d'Avola Baroncelli	IGT Italien, Terre Siciliane	5.0 dl	21.-
<p>Ein granatroter Wein mit etwas Violettreflexen und einem Bukett von Brombeere, roter Johannisbeere und warmen Vanillenoten sowie einem Hauch von Kakao und Schokolade. Im Gaumen ist er mild, mit angenehmen Tanninen und einer fülligen, harmonischen Struktur sowie einem langen, nachhaltigen Abgang.</p>			
Tendro Ticino	DOC Tessin Tratelli Matasci Tenero	7.5 dl	38.-
<p>Spezieller Merlot aus dem Hügellgebiet von Tenero-Contra. Gekeltert wird mit einer lange Maischengärung bei hohen Temperaturen zur Gewinnung des maximalen Gehalts an Aromen und Tanninen. Seine Farbe ist Rubinrot und sein Charakter einmalig. Junge, noch fruchtige Aromen, weich am Gaumen mit gut ausgebauten Tanninen. Ausgewogen, fein und elegant.</p>			
Dunkelrot, Cuvée	VdP Weingut Heidegg, Gelfingen	7.5 dl	40.-
<p>Dieser Cuvée präsentiert im Glas eine purpurrote Farbe. In der feinen Nase zeigt er Aromen von Erdbeeren und Himbeeren und es überwiegt die Aromatik der Blauburgunder-Traube. Im Gaumen wirkt der Wein frisch, fruchtig und trinkig. Im Abgang überwiegen die würzig, krautigen Aromen des Zweigelt.</p>			

5 Cinqes Reserva DO 2018	DO Spanien, Castillo Perelada	7.5 dl	39.-
Dieser Wein zeigt im Glas eine intensive kirschrote Farbe mit violetten Tönen. Das Aroma erinnert an Früchte, Gewürze, balsamische Noten mit geröstetem Hintergrund. Am Gaumen ist der Reserva gut strukturiert, fleischig und ausgewogen. Er erinnert an eingekochte Kirschen mit dunkler Schokolade, aber in keiner Weise ist er opulent. Seine Tannine sind präsent, aber sehr gut eingebunden. Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa, Syrah, Samsó, Monastrell, Cabernet Franc.			
Babera d'Alba, 2022 Mauro Veglio	DOC Italien, Piemont	7.5 dl	42.-
Der Barbera von Mauro Verglio glänzt im Glas in einem schönen Rubinrot. Die betörende Frucht seiner grossen Baroli, sie duften nach Veilchen und süssesten Himbeeren, Kennzeichen eines Weins aus reinen Nebbiolotrauben, verbreiten klare Aromen und Kanten, die sich zu einem höchst interessanten und vielschichtigen Gesamtkunstwerk vereinen.			
Ripasso della Valpolicella Superiore "la Musa"	DOC Italien, Veneto	7.5 dl	40.-
Der Ripasso la Musa glänzt im Glas in einem schönen Rubinrot mit violetten Nuancen. Intensives, feines und anhaltendes Bouquet. Reife Tannine, kombiniert mit wunderbarer Fruchtsüsse und guter Säure. Körperreich, gehaltvoll und harmonisch. Trauben: Corvina Veronese und Rondinella.			

Bier

Eichhof Alkoholfrei	30 cl	4.50
Eichhof Barbara	30 cl	5.00
Eichhof Lager hell	30 cl	5.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.00
Eichhof Braugold (im Becher, Offenausschank nur im Gaden, auf Bestellung)	8L Tank	80.00

Alkoholfreie Getränke

Tischwasser / Karaffe	Krug	3.50
Mineral mit/ohne Kohlensäure	50 cl	4.00
Coca-Cola, Citro, Grapefruit, Orange	50 cl	4.50
Orangenjus	100 cl	8.00

Kaffee / Tee

Kaffee crème, Espresso	Tasse	4.50
Tee Schwarz-, Pfefferminz-, Hagebuttentee,	Glas	4.50
Caffè Corretto, Grappa	Tasse	6.50
Kaffee Pflümli, Zwetschgen, Kirsch, Halb-Halb, Luz. Chrüter	Glas	6.50
Holdrio, Pfefferminztee Schnaps	Glas	6.50

Spirituosen

Kirsch, Pflümli, Williams, Zwetschgen, Appenzeller	4 cl	7.00
Grappa, Cognac, Whisky	4 cl	9.00

Selbstverständlich ist es möglich, eigene Weine/Schnaps/Champagner/Prosecco etc. mitzubringen. Um unseren Aufwand zu decken, müssen wir Ihnen pro Flasche (7,5 dl) ein Zapfengeld von Fr. 25.- verrechnen.

Die StubenmeisterInnen und das ganze Team wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Turm.

