

Buchungsformular Winterzauber 2026



Herzlichen Dank für Ihr Interesse am Winterzauber auf der Luzerner Terrasse. Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.



Datum

Anzahl Personen

Uhrzeit (von / bis)

Ihre Bestellung

○ Apéro Plättli (für 2 Personen)

..... mit Fleisch (CHF 26.–)

Hobelfleisch | Doggwiler Salami vom Meter | Doggis | Schlossberger alt Feigensenf | eingelegte Radieschen | Holzofenbrot

..... Vegetarisch (CHF 26.–)

Randencreme | Zitronenhummus | Mutabbal | Artischockenherzen | Schlossberger alt | Feigensenf | eingelegte Radieschen | Veganer Lachs | Kartoffelfrischkäse | Holzofenbrot

○ Winterzauber 2-Gang Menu

● Vorspeise nach Wahl

..... Nüsslisalat mi Ei + Speck
an französischem Dressing

..... Nüsslisalat mit Ei
an französischem Dressing

..... Apfel-Sellerie Suppe
mit Holzofenbrot

● Hauptgang nach Wahl

..... Bergkäsefondue (CHF 61.–)

..... Bergkäsefondue mit Speck (CHF 65.–)

..... Tomatenfondue (CHF 65.–)

..... Champagner Fondue (CHF 66.–)

..... Trüffel-Fondue (CHF 72.–)

..... Bergkäsefondue alkoholfrei (CHF 61.–)

..... Kartoffelgulasch (CHF 43.–)

Fondue inkl. Beilagen

(Hausbrot Kreuzbäckerei Stans, Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, Weintrauben, Schnitze von der «Gute Luise» Birne)

Kartoffelgulasch – vegan

(Bramata-Polenta, Wurzelgemüse, Peperoni, Vegane Crème Fraîche)

○ Winterzauber 3-Gang Menu

● Vorspeise nach Wahl

..... Nüsslisalat mi Ei + Speck
an französischem Dressing

..... Nüsslisalat mit Ei
an französischem Dressing

..... Apfel-Sellerie Suppe
mit Holzofenbrot

● Dessert

Schokoladen Lava Cake | Birnenragout

● Hauptgang nach Wahl

..... Bergkäsefondue (CHF 73.–)

..... Bergkäsefondue mit Speck (CHF 77.–)

..... Tomatenfondue (CHF 77.–)

..... Champagner Fondue (CHF 78.–)

..... Trüffel-Fondue (CHF 84.–)

..... Bergkäsefondue alkoholfrei (CHF 73.–)

..... Kartoffelgulasch (CHF 55.–)

Fondue inkl. Beilagen

(Hausbrot Kreuzbäckerei Stans, Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, Weintrauben, Schnitze von der «Gute Luise» Birne)

Kartoffelgulasch – vegan

(Bramata-Polenta, Wurzelgemüse, Peperoni, Vegane Crème Fraîche)

● Fondue-Extras nach Wahl

..... Maiskölbchen (CHF 3.– | pro Portion)

..... Rohes Freilandei (CHF 2.– | pro Stück)

..... Gerösteter Rosenkohl (CHF 4.– | pro Portion)

..... Geräucherte Entenbrust fein aufgeschnitten, (CHF 8.– | ca. 50 g)

..... Trüffelschinken (CHF 16.– | ca. 100 g)

○ Winterzauber Speisen einzeln ohne Menu

Aperitif

- **Apéro Plättli (für 2 Personen)** CHF 26.–
Hobelfleisch | Doggwiler Salami vom Meter | Doggis | Schlossberger alt |
Feigensenf | eingelegte Radieschen | Holzofenbrot
- **Apéro Plättli vegetarisch (für 2 Personen)** CHF 26.–
Randencreme | Zitronenhummus | Mutabbal | Artischockenherzen | Schlossberger alt |
Feigensenf | eingelegte Radieschen | Veganer Lachs | Kartoffelfrischkäse | Holzofenbrot

Vorspeise

- **Nüsslisalat mit Ei + Speck** CHF 15.–
an französischem Dressing
- **Nüsslisalat mit Ei** CHF 15.–
an französischem Dressing
- **Apfel-Sellerie Suppe mit Holzofenbrot** CHF 15.–

Fondue

- **Bergkäsefondue** CHF 41.–
Hausbrot Kreuzbäckerei Stans | Kartoffeln | Cornichons | Silberzwiebeln
- **Bergkäsefondue mit Speck** CHF 45.–
Hausbrot Kreuzbäckerei Stans | Kartoffeln | Cornichons | Silberzwiebeln
- **Tomatenfondue** CHF 45.–
Hausbrot Kreuzbäckerei Stans | Kartoffeln | Cornichons | Silberzwiebeln
- **Champagner-Fondue** CHF 46.–
Hausbrot Kreuzbäckerei Stans | Kartoffeln | Cornichons | Silberzwiebeln
- **Trüffel-Fondue** CHF 52.–
Hausbrot Kreuzbäckerei Stans | Kartoffeln | Cornichons | Silberzwiebeln
- **Bergkäsefondue ohne Alkohol** CHF 41.–
Hausbrot Kreuzbäckerei Stans | Kartoffeln | alkoholfreier Weisswein | Cornichons | Silberzwiebeln

Fondue-Extras nach Wahl

- **Maiskölbchen** CHF 3.– | pro Portion
- **Birne «Gute Luise»** CHF 3.– | pro Portion
- **Rohes Freilande** CHF 2.– | pro Stück
- **Weintrauben** CHF 4.– | pro Portion
- **Gerösteter Rosenkohl** CHF 4.– | pro Portion
- **Geräucherte Entenbrust, fein aufgeschnitten (ca. 50 g)** CHF 8.– | pro Portion
- **Trüffelschinken (ca. 100 g)** CHF 16.– | pro Portion
- **Fondue Supplement (200 g)** CHF 10.– | pro Portion
Aufpreis Trüffel- und Champagner-Fondue + CHF 6.– | pro Portion

Herzhaftes ohne Käse

- **Kartoffelgulasch – vegan** CHF 28.–
Bramata-Polenta, Wurzelgemüse, Peperoni, Vegane Crème Fraîche
- **Rinds-Kopfbäggli geschmort in kräftigem Rotweinjus** CHF 38.–
Bramata-Polenta | Wurzelgemüse

Dessert

- **Auswahl von hausgemachten Friandisée** CHF 6.–
- **Schokoladen Lava Cake | Birnenragout** CHF 12.–

Zusatz

- **Besichtigung** CHF 360.–
60min Gruppenpauschale bis 25 Personen



Getränke können vor Ort ausgewählt werden – gerne teilen wir Ihnen auf Wunsch die mögliche Wein- und Getränkeauswahl separat mit.

Reservation

Sonntag bis Mittwoch

- ☐ Exklusivbuchung gesamte Terrasse
Mindestkonsumation CHF 8'000.–
- ☐ Gruppenreservation ab 20 Personen mit
Mindestkonsumation von CHF 3'000 pro Gruppe
beziehungsweise CHF 75.– pro Person
Ihre Mindestkonsumation:

Donnerstag bis Samstag

- ☐ Exklusivbuchung gesamte Terrasse
Mindestkonsumation CHF 10'000.–
- ☐ Gruppenreservation ab 20 Personen
Keine Mindestkonsumation



Ihre Angaben

Firma

E-Mail

Vor- & Nachname

Telefon

Rechnungsadresse

Kontakt vor Ort

(Name und Mobile)

Gewünschte Bezahlung ☐ vor Ort ☐ auf Rechnung

Buchungs- & Stornierungsbedingungen

Bitte beachten Sie, dass Ihre Reservation mit diesem Buchungsformular verbindlich ist.
Die Vergabe der Plätze erfolgt nach Reservationseingangsdatum.

- bis 60 Tage vor Veranstaltungsbeginn 40% des Bestellvolumens
- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn 80% des Bestellvolumens
- ab 29 Tage vor Veranstaltungsbeginn 100% des Bestellvolumens

Anzahlung für Exklusivbuchungen:

- Bei Buchung länger als 30 Tage vor Veranstaltung: 60% der Mindestkonsumation innert 14 Tagen
- Bei Buchung kürzer als 30 Tage vor Veranstaltung: 100% der Mindestkonsumation innert 7 Tagen

Mit Ihrer Unterschrift buchen Sie verbindlich die oben genannten Leistungen. Die AGBs der KKL Luzern Management AG bilden einen integralen Bestandteil dieser Vereinbarung und liegen dem Buchungsformular bei.

Ort, Datum

Unterschrift

Abrechnungsgrundlagen

Die Abrechnungsgrundlage bildet das Veranstaltungsvolumen. Die angegebene Personenanzahl gilt als verbindlich und ist für die Abrechnung massgeblich.

Eine Reduktion ist maximal wie folgt möglich:

- bis 1 Monate vor der Veranstaltung zu 25%
- bis 10 Arbeitstage vor der Veranstaltung zu 10%
- Spätere Anpassungen sowie no-shows werden zu 100% des Veranstaltungsvolumens in Rechnung gestellt.

Änderungen der Teilnehmerzahl bedürfen der Schriftform.

Die definitive Teilnehmerzahl ist spätestens 10 Arbeitstage vor Veranstaltung an das KKL Luzern mitzuteilen. Eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist innerhalb der vorgegebenen Maximalkapazitäten möglich und bedarf der vorherigen Rücksprache mit dem KKL Luzern.

