

# Buchungsformular Winterzauber 2026

**KKL** Luzern

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

- ..... Bergkäsefondu (CHF 61.-)  
..... Bergkäsefondu mit Speck (CHF 65.-)  
..... Tomatenfondu (CHF 65.-)  
..... Champagner Fondue (CHF 66.-)  
..... Trüffel-Fondue (CHF 72.-)  
..... Bergkäsefondu 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

#### • Hauptgang nach Wahl

- ..... Bergkäsefondu (CHF 73.-)  
..... Bergkäsefondu mit Speck (CHF 77.-)  
..... Tomatenfondu (CHF 77.-)  
..... Champagner Fondue (CHF 78.-)  
..... Trüffel-Fondue (CHF 84.-)  
..... Bergkäsefondu 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)

#### • Dessert

Schokoladen Lava Cake | Birnenragout

#### • 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

<b>Aperitif</b>		
..... <b>Apéro Plättli (für 2 Personen)</b>	Hobelfleisch   Doggwiler Salami vom Meter   Doggis   Schlossberger alt   Feigensenf   eingelegte Radieschen   Holzofenbrot	CHF 26.-
..... <b>Apéro Plättli vegetarisch (für 2 Personen)</b>	Randencreme   Zitronenhummus   Mutabbal   Artischockenherzen   Schlossberger alt   Feigensenf   eingelegte Radieschen   Veganer Lachs   Kartoffelfrischkäse   Holzofenbrot	CHF 26.-
<b>Vorspeise</b>		
..... <b>Nüsslisalat mit Ei + Speck</b>	an französischem Dressing	CHF 15.-
..... <b>Nüsslisalat mit Ei</b>	an französischem Dressing	CHF 15.-
..... <b>Apfel-Sellerie Suppe mit Holzofenbrot</b>		CHF 15.-
<b>Fondue</b>		
..... <b>Bergkäsefondue</b>	Hausbrot Kreuzbäckerei Stans   Kartoffeln   Cornichons   Silberzwiebeln	CHF 41.-
..... <b>Bergkäsefondue mit Speck</b>	Hausbrot Kreuzbäckerei Stans   Kartoffeln   Cornichons   Silberzwiebeln	CHF 45.-
..... <b>Tomatenfondue</b>	Hausbrot Kreuzbäckerei Stans   Kartoffeln   Cornichons   Silberzwiebeln	CHF 45.-
..... <b>Champagner-Fondue</b>	Hausbrot Kreuzbäckerei Stans   Kartoffeln   Cornichons   Silberzwiebeln	CHF 46.-
..... <b>Trüffel-Fondue</b>	Hausbrot Kreuzbäckerei Stans   Kartoffeln   Cornichons   Silberzwiebeln	CHF 52.-
..... <b>Bergkäsefondue ohne Alkohol</b>	Hausbrot Kreuzbäckerei Stans   Kartoffeln   alkoholfreier Weisswein   Cornichons   Silberzwiebeln	CHF 41.-
<b>Fondue-Extras nach Wahl</b>		
..... <b>Maiskörbchen</b>		CHF 3.-   pro Portion
..... <b>Birne «Gute Luise»</b>		CHF 3.-   pro Portion
..... <b>Rohes Freilandei</b>		CHF 2.-   pro Stück
..... <b>Weintrauben</b>		CHF 4.-   pro Portion
..... <b>Gerösteter Rosenkohl</b>		CHF 4.-   pro Portion
..... <b>Geräucherte Entenbrust, fein aufgeschnitten (ca. 50 g)</b>		CHF 8.-   pro Portion
..... <b>Trüffelschinken (ca. 100 g)</b>		CHF 16.-   pro Portion
..... <b>Fondue Supplement (200 g)</b>	Aufpreis Trüffel- und Champagner-Fondue	CHF 10.-   pro Portion + CHF 6.-   pro Portion
<b>Herhaftes ohne Käse</b>		
..... <b>Kartoffelgulasch – vegan</b>	Bramata-Polenta, Wurzelgemüse, Peperoni, Vegane Crème Fraîche	CHF 28.-
..... <b>Rinds-Kopfbäggli geschmort in kräftigem Rotweinjus</b>	Bramata-Polenta   Wurzelgemüse	CHF 38.-
<b>Dessert</b>		
..... <b>Auswahl von hausgemachten Friandisee</b>		CHF 6.-
..... <b>Schokoladen Lava Cake   Birnenragout</b>		CHF 12.-
<b>Zusatz</b>		
..... <b>Besichtigung</b>	60min Gruppenpauschale bis 25 Personen	CHF 360.-



**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

<b>Firma</b> .....	<b>E-Mail</b> .....
<b>Vor- &amp; Nachname</b> .....	<b>Telefon</b> .....
<b>Rechnungsadresse</b> .....	<b>Kontakt vor Ort</b> .....
(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.**

