



## Angebot Gastronomie Heime Kriens AG

Liebe Gäste

Die Heime Kriens AG verfügt über verschiedene Banketträume für 25 bis 150 Personen.

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation Ihrer Familienfeier, einem Vereinsanlass oder anderen Veranstaltungen, welche zwischen Montag und Freitag stattfinden, behilflich.

Die Bankettmenüs sind ab 25 Personen erhältlich.

Alle Angebote sind mit den jeweiligen Preisen vermerkt. Somit können Sie die jeweiligen Gerichte individuell zusammenstellen.

Gerne gehen wir auch auf Ihre persönlichen Wünsche ein.

Für Reservationen steht Ihnen Frau Carmen Schneider gerne zur Verfügung.

Telefon: 041 317 10 48

E-Mail: [carmen.schneider@heime-kriens.ch](mailto:carmen.schneider@heime-kriens.ch)

**heime  
kriens**

# Apéro-Angebot

## Kalte Häppchen

Gefüllte Partybrötchen klassisch (Schinken, Salami, Käse, Lyoner)	CHF	3.40
Gefüllte Partybrötchen de LUX (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken)	CHF	3.90
Canapés klassisch - ½ Toast (Schinken, Salami, Käse, Ei, Lyoner, Spargeln, Sellerie, Thon)	CHF	3.00
Canapés de luxe - ½ Toast (Lachs, Trockenfleisch, Rohschinken, Rindstatar)	CHF	3.50
Rauchlachstatar (½ Toastbrotsscheibe)	CHF	3.50
Grissini im Rohschinkenmantel	CHF	2.80
Amuse bouche - ¼ Toast	CHF	2.40
(Schinken, Salami, Käse, Ei, Sellerie, Trockenfleisch, Thon, Lachs, Rohschinken, Rindstatar)		
Gemüsedips mit 3 verschiedenen Saucen (ab 500g erhältlich)	<i>pro kg</i> CHF	45.00

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

## Warme Häppchen

Kleine Schinkengipfeli (40g)	CHF	2.00
Kleine Blätterteig-Chüechli (30g)	CHF	2.00
(Käse, Spinat, Quiche)		
Bruschetta mit Tomaten (40g)	CHF	2.00
Kleine Frühlingsrollen mit Süss-Sauer-Sauce (50g)	CHF	2.00
(Gemüse oder Poulet)		
Pouletspiesschen Satay mit Süss-Sauer-Sauce (30g)	CHF	2.00

Die Preise verstehen sich jeweils pro Stück.

Apéro-Bestellungen sind ab 20 Stück pro Häppchen-Variante und Sorte möglich.

# Speiseangebot

## Vorspeisen & Gerichte

	Vorspeise	Hauptgang
Menüsalat (Gemischter Blattsalat mit Hausdressing)	CHF 6.50	
Gemischter Salat	CHF 9.50	
Marktfrischer Nüsslisalat (Saisonal) mit Pilzen und gehacktem Ei oder gebratene Speckstreifen und Croûtons	CHF 12.00	
Frühlingsrolle mit Salatbouquet	CHF 10.50	
Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichschaum Brioche, Butter und Garnitur	CHF 16.50	CHF 26.50
Raumlachs oder hausgemachter Gravedlachs mit Meerrettichschaum, Brioche, Butter und Garnitur	CHF 22.50	CHF 32.50
Rindscarpaccio mit Rucola Parmesan, Olivenöl und Balsamico	CHF 19.50	CHF 24.50
Gemischter Teller mit Aufschnitt, Trockenfleisch und Käse Brot und Butter		CHF 18.50
Trockenfleischteller mit Brot und Butter (Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelspeck, Salsiz)		CHF 21.50
Käseplatte geschnitten mit Brot und Butter (100g)	CHF 9.50	

## Suppen

	Vorspeise
Kraftbrühe mit Eierstich	CHF 7.50
Kraftbrühe mit Einlage	CHF 6.50
Minestrone nach Tessiner Art	CHF 6.50
Tomatensuppe mit Basilikum	CHF 6.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 6.50
Kürbissuppe	CHF 6.50
Spargelcremesuppe	CHF 6.50
Griesssuppe mit Gemüse	CHF 6.50
Kartoffel-Lauchsuppe	CHF 6.50

## Fisch

	Hauptgang
Forellen / Felchenfilet gebraten nach Luzerner Art	CHF 28.00
Eglifilet mit Mandeln	CHF 29.00
Lachstranche grilliert mit Sauce Hollandaise	CHF 29.00

## Kalb

	Hauptgang
Kalbsbraten mit Rosmarinjus	CHF 29.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“	CHF 29.00
Piccata Mailänderart (zwei Kalbsschnitzel im Käsemantel, Schinkenstreifen und Champignons)	CHF 32.00
Kalbskarree gebraten mit Morchelsauce	CHF 35.00
Kalbsfilet gebraten mit erfrischender Limettensauce	CHF 47.00

## Rind

	Hauptgang
Ungarisches Rindsgulasch	CHF 24.00
Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce	CHF 32.00
Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Béarnaise	CHF 39.00
Rindsfilet Madagaskar	CHF 45.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffelsauce	CHF 45.00

## Schwein

	Hauptgang
Riz Casimir mit Früchten	CHF 18.50
Schweinsbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus	CHF 20.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzen	CHF 20.50
Panierte Schweinsschnitzel**	CHF 20.50
Schweins Cordon bleu**	CHF 22.50
Schweinssteak mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter**	CHF 22.50

\*\*Diese Gerichte servieren wir auch als Fitnesssteller.

## Geflügel

	Hauptgang
Mistkratzerli an Paprika-Dipp-Sauce	CHF 19.50
Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräutersauce	CHF 20.50
Poulet Brüstchen Engadiner Art	CHF 26.00

## Lamm

	Hauptgang
Lammvoessen mit Curry	CHF 25.00
Lammrückenfilet provençale	CHF 35.00

## Unsere Klassiker

	Hauptgang	
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	CHF	18.50
Blätterteig Pastetli mit Brätkügeli und Champignons Pommes Frites, Erbsen und Rüeblli	CHF	20.50
Luzerner Fritschipastete mit Kalbfleisch, Brätkügeli Champignons und Sultaninen, Erbsen und Rüeblli	CHF	28.50
Beinschinken im Brotteig mit Kartoffel-, Randen-, Maissalat und diversen Blattsalaten	CHF	27.00

## Vegetarisch

	Hauptgang	
Äplermagronen mit Kartoffeln und Röstzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	CHF	15.50
Früchte-Gemüse-Curry mit Trockenreis	CHF	15.50
Gemüseschnitzel gebraten mit Beilage Ihrer Wahl	CHF	15.50

## Beilagen zu den Hauptgerichten

Zu den verschiedenen Gerichten können Sie eine Beilage auswählen.  
Zusätzlich servieren wir zwei saisonale Gemüsesorten dazu.

Kartoffelstock	Rösti	Weissweinrisotto
Kartoffelgratin	Pommes Frites	Safranrisotto
Kartoffelkroketten	Salzkartoffeln	Teigwaren
Maiskroketten	Trockenreis	Spätzli

## Desserts

Schokoladen Crème	CHF	5.50
Gebrannte Crème	CHF	5.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF	6.50
Hausgemachte Caramelköpflli	CHF	6.50
Mousse au Chocolat	CHF	6.50
Meringue mit Rahm	CHF	6.50
Lebkuchen mit Rahm	CHF	7.50

Bestellungen sind ab 20 Stück pro Dessert-Variante möglich.

## Herkunftsbezeichnung Fleisch

Fleisch	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland
Pouletspiesschen	Thailand (wird in der Schweiz nicht produziert)
Forelle/Felchen	Schweiz
Egli/Lachs	Je nach Marktangebot – Wir informieren Sie gerne!

Laut landwirtschaftlicher Deklarationsverordnung weisen wir Sie darauf hin, dass Fleisch und Geflügel ausländischer Herkunft mit Hormonen und/oder mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein können.

Bei Fragen zu Ingredienzien in Bezug auf Allergene wenden Sie sich an die Mitarbeiter der Cafeteria oder an das Fachpersonal der Küche.

## Getränke / Catering

Für Getränke verlangen Sie bitte unsere Wein- und Getränkekarte.

Für Catering- und Partyservice steht Ihnen unsere separate Angebotskarte zur Verfügung.

## Dekoration

Gerne decken wir unsere Tische mit einem Tischset und saisonalen, bunten Servietten ein. Ebenfalls wird Ihr Tisch passend zu Ihrem Anlass geschmückt.

Auf Wunsch decken wir die Tische mit weissen Tischtücher und Stoffservietten ein. Der Aufpreis beläuft sich auf CHF 5.00 pro Person.

## Informationen

- Die Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.
- Unsere Dienstleistungen werden jeweils von Montag bis Freitag von 11.00 bis 23.00 Uhr angeboten.
- Samstag, Sonntag und an allgemeinen Feiertagen bieten wir keine Dienstleistungen an.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation und stehen Ihnen bei Fragen oder Unklarheiten gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Marcel Ritter  
Leiter Gastronomie / Küchenchef

Carmen Schneider  
Verantwortliche Heimeintritt / Anlässe

**heime  
kriens**