



Menuvorschläge

Hotel Alexander und Partylokal „Baume“



Unsere Menuvorschläge

In unserer Dokumentation finden Sie Unterlagen mit festen Menuvorschlagen. Diese Menus haben wir auf die verschiedenen Jahreszeiten abgestimmt. Sie können jedoch Ihr ganz spezielles und auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Menu selber zusammenstellen.

Unsere Menuvorschläge gelten ab 15 Personen. Die gemeldete Personenanzahl 2 Tage vor dem Anlass dient als Rechnungsgrundlage. Im hinteren Teil finden Sie die speziellen „Baume“-Menuvorschläge.

Die nachfolgenden Vorschläge sollen Ihnen einen kleinen Einblick in unser kulinarisches Angebot gewähren. Gerne beraten wir Sie, komponieren ein Menu nach Ihren ganz speziellen Wünschen und beziehen die Saisonalität der jeweiligen Produkte mit ein.

Die Räumlichkeiten

Hotel Alexander: Unsere Säle bieten jeglichen Komfort und Atmosphäre für Ihren ganz speziellen Anlass mit Sicht auf Berge und den See.

Bankettsaal (132m ²)	bis 80 Personen
Grossen Bankettsaal (150 m ²)	bis 110 Personen
Panoramalounge mit Lichteffekten	bis 40 Personen

Partylokal Baume: Der Bauernhof besteht seit über 150 Jahren und wurde bis 1983 auch als solcher bewirtschaftet. Der damalige Bauer Toni Murer verliess in diesem Jahr den Hof, um weiter die Alp Grat zu bewirtschaften. Ab diesem Zeitpunkt wurde der Stall und später die Heubuhne als Bankett- und Partylokal genutzt.

In der Baume geniessen Sie die ****-Kulinarik der Hotels Alexander und Gerbi. Von der Cocktailparty bis hin zum Galadiner sind keine Grenzen gesetzt. Wir decken die Tische rot-weiss kariert oder festlich mit Stuhlhussen - je nach Anlass

Tann	bis 24 Personen
Heustock	bis 80 Personen
Bar (Getränke)	bis 40 Personen

Informationen

Getränke	Für Ihre Weinauswahl verlangen Sie bitte unsere Weinkarte. Gerne sind wir bereit, Ihnen bei der Auswahl behilflich zu sein um einen nach Ihren Wünschen speziellen Wein auszuschenken.
Dekoration	Gerne organisieren wir eine nach Ihren Wünschen und Gefallen passende Dekoration. Unsere Bildermappe steht Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Einsicht bereit.
Übernachtung	Kombinieren sie das Fest mit einem Aufenthalt in unseren Hotelbetrieben. Wir verfügen über verschiedene Zimmerkategorien in verschiedenen Preisklassen. Die Benützung unserer Wellnessanlage „Vitalis“ ist für unsere Hotelgäste kostenlos
Parkplätze	Es stehen Ihnen genügend Parkplätze gratis zur Verfügung.
Bootanlegesteg	Unser privater Anlegesteg steht gegenüber dem Hotel Gerbi für Sie bereit.
Stuhlüberzüge	Sehr gerne „verpacken“ wir die Stühle mit weissen Hussen für Fr.8.- /Stck.
Technik	Hellraumprojektor, Flipcharts, Videobeamer oder Pinnwände stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.
Tische	Sie wählen zwischen runden Tischen (150 cm oder 180 cm), Blocktische oder einer grossen Tafel.
Verlängerung	Ab 0.30 Uhr berechnen wir Fr. 200.-- / Stunde (Max. bis 2.30 Uhr)
Apéritifs	Wir servieren Ihnen einen Apéritif unter auf der mediterranen Terrasse mit Kiwilaube, direkt am See oder beim Baume-Stall inmitten saftiger Wiesen.

Aperitivvorschläge Getränke

Ein sprudelndes Gläschen

Holunderblütensirup mit Champagner	Fr. 14.-- / Glas
Weggiser Apéro (Prosecco mit Rosenblütensirup)	Fr. 58.-- / Flasche
Fragolino bianco (weisser Erdbeersekt)	Fr. 58.-- / Flasche

Bowlen

Weggiser Rosenbowle (mit Alkohol)	Fr. 35.—pro Liter
Früchtebowle mit Alkohol (saisonale Früchte)	Fr. 35.—pro Liter
Früchtebowle ohne Alkohol	Fr. 25.—pro Liter

Apéritivorschläge Speisen

Baguettes

Trockenfleisch

Salami

Bauernschinken

Kalter Braten

Tomaten-Mozzarella

Rigi Bergkäse

Geräucherte Truthahnbrust

Rohschinken

Pro Person CHF 9.00

Kalte- & Warme Speisen

Rohschinken mit Grissini

Beefsteak Tatar

Rauchlachs mit Meerrettich

Sashimi vom Schwertfisch mit Wasabi

Gewürzthunfisch mit Nostrano Gurken

Waadtländer Tomme mit Nüssen (Vegi)

Pro Stück CHF 2,50

Meatballs mit zwei verschiedene Saucen

Käseküchlein (Vegi)

Schinkengipfeli

Riesencrevetten im Kartoffelmantel

Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Sauce

Gebackene Samosa (Vegi)

Riesencrevetten im Reisblatt

Finger Pizza (Vegi)

Süppchen in der Mokkatasse (warm oder kalt)

Wir empfehlen bei einem Apéritif von 30 Minuten eine Auswahl von 4 Häppchen pro Person

Fingerfood-Apéro

Verschiedene kalte und warme Häppchen, sowie einem Süppchen serviert auf Löffel, Schälchen oder Tässchen. Lassen Sie sich von unserer Küchencrew überraschen

Fr. 23.-- / Person

Unsere Alexander-Klassiker

Menu „Classic“

Marinierte Avocados mit Tomatenvinaigrette
und Salatbouquet (Vegi)

CHF 13.00

Gebratenes Forellenfilet mit Oliven und Safransauce
auf Gemüseravioli

CHF 18.00

Schweinerücken am Stück gebraten mit
Kräuterjus, Marktgemüse und Kartoffelpüree

CHF 32.00

“Creme Caramel“

CHF 12.00

4gang Menu 68.00

3gang Menu 51.00

Menu „Alexander“

Bunte saisonale Blattsalate
mit Speck, Ei und Brotcroutons

CHF 14.00

Rindskraftbrühe mit Flädli und Gemüse

CHF 9.00

Lammrücken mit Schalottenjus auf Ratatouille
und Bäckerinnenkartoffeln

CHF 36.00

Grand Marnier Eissoufflé mit Orangen

CHF 12.00

4gang Menu 62.00

3gang Menu 47.50

Menu „Naschkatze“

Terrine und Praline von der Gänseleber
mit Butterzopf
CHF 27.00

Schaumsuppe von Risotto mit schwarzem Trüffel (Vegi)
CHF 11.00

Seeteufel am Stück gebraten auf Currylinsen
CHF 24.00

“Surf & Turf“ vom Rindsfilet und Riesencrevette
mit Rosmarin-Speckkartoffeln
CHF 41.00

Gratinierter Ziegenkäse auf Trockenfrüchtekompott mit Honig (Vegi)
CHF 11.00

Halbgefrorenes von Mandeln und weisser Schokolade
mit Pfeffer-Ananas
CHF 14.00

6gang Menu 115.00

5gang Menu 85.00

Frühlingsmenu

empfohlen von März bis Mai

Menu „di Prima vera“

Marinierter Stangenspargel in Gemüsevinaigrette
mit Kapern und Orangen (Vegi)

CHF 16.00

Schaumsuppe von Brunnenkresse (Vegi)

CHF 11.00

Medaillon vom Lammrücken mit Gartenkräuterkruste
Frühlingsgemüse und Safran-Kartoffelpüree

CHF 36.00

Vanille-Panna Cotta mit Erdbeersorbet
und Erdbeer-Rhabarberkompott

CHF 12.00

4gang Menu 67.00

3gang Menu 52.00

Menu „Frühlingsgefühle“

Sashimi vom Gewürz-Thunfisch mit Meerrettich
auf Avocados und Nostrano-Gurken

CHF 24.00

Risotto von Bärlauch mit Kartoffeln und Cherrytomaten (Vegi)

CHF 17.00

Gebratene Perlhuhnbrust auf geschmortem Stangenspargel
Spargelravioli und Estragonschaum

CHF 35.00

Weisses Mokka Schaumgefrorenes
mit marinierten Erdbeeren

CHF 12.00

4gang Menu 76.50

3gang Menu 57.00

Sommermenu

empfohlen von Juni bis August

Menu „d'Estate“

Carpaccio von der Cavaillon Melone mit Bündner Rohschinken
Rucola, Parmesan und Limettenöl

CHF 22.00

“Gazpacho Andaluse“ (Vegi)

CHF 12.00

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Auberginen, Nektarinen und Chili
Neue Kartoffeln

CHF 33.00

Vanille-Semi freddo mit Greppener Himbeeren
und Olivenöl

CHF 12.00

4gang Menu 69.00

3gang Menu 56.00

Menu „Sommerliebe“

Medaillon vom Zander auf marinierten Zucchetti und Pesto
mit sommerlichen Blattsalaten

CHF 24.00

Essenz von Zitronengras und Koriander mit Ravioli (Vegi)

CHF 13.00

“Vitello Tonnato“ vom Kalbsteak und Saku Thunfisch
mit Lauchgemüse und Kartoffelgnocchi

CHF 48.00

Angelos Tirami-sû

CHF 12.00

4gang Menu 85.50

3gang Menu 62.00

Herbstmenu

empfohlen von September bis November

Menu „Cacciatore“

Gebratene Taubenbrust mit Honig
auf römischen Berglinsen

CHF 22.00

Kürbisrisotto mit Waldpilzen, Ziegenfrischkäse (Vegi)
und Salbei

CHF 17.00

Medaillon vom Hirschrücken mit Hagenbuttenjus
Serviettenknödel und herbstlichem Gemüse

CHF 38.00

Maronipüree mit Portweifeigen
und Vanilleeis

CHF 12.00

4gang Menu 78.00

3gang Menu 58.00

Menu „Herbströte“

Mille feuille von mariniertem Lachs und Kohlrabi
mit Kräutervinaigrette

CHF 20.00

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Ravioli (Vegi)

CHF 12.00

Doppeltes Rindsentrecote auf Rosmarinpolenta
mit Balsamicosauce

CHF 40.00

Pochierte Williamsbirne mit Schokoladenmousse
und Nusseis

CHF 12.00

4gang Menu 74.00

3gang Menu 56.00

Wintermenu

empfohlen von Dezember bis Februar

Menu „d’Inverno“

Salat von Kaninchen und eingelegtem Kürbis
mit Kürbiskernöl-Aioli

CHF 16.00

Schaumsuppe von Polenta mit Riesencrevetten

CHF 11.00

Filet von der Goldbrasse auf Wirsinggemüse
Waldpilztrifolati und Kartoffelgnocchi

CHF 31.00

Tirami-sû vom Lebkuchen
mit Gewürz-Mandarineragout

CHF 12.00

4gang Menu 64.00

3gang Menu 49.00

Menu „Kaminfeuer“

Marinierter Bachsaibling auf Gemüsechutney
und winterlichen Blattsalaten

CHF 20.00

Schaumsuppe von Sauerkraut (Vegi)

CHF 11.00

Pochiertes Schweinefilet mit Waadtländer Zungenwurst
auf Gemüse-Bouillonkartoffeln und Spinatravioli

CHF 38.00

Mohnparfait mit Zimtsabayon
und Rotwein-Zwetschgenkompott

CHF 11.00

4gang Menu 69.50

3gang Menu 53.50

Das Menu selber zusammengestellt

Vorspeisen & Suppen

Roulade vom Rauchlachs und Avocados
Mit Zitronen-Joghurtdressing und Sprossensalat
CHF 22,-

Carpaccio von der Cavaillon Melone mit marinierten Riesencrevetten
Limettenöl, Rucola und Parmesan
CHF 22,-

Risotto von Tomaten und Safran mit Gemüse
CHF 18,-

Weggiser Fischsuppe mit Gemüse & Safran
CHF 14,-

Schaumsuppe von Curry, Kokos und Zitronengras
CHF 14,-

Hauptgänge

Ofenbraten vom Kalb mit Gremolatajus
Mascarpone-Kartoffelpüree
CHF 34,-

Im Ofen gebratenes Rippli mit Grappajus
auf Meerrettichrisotto
CHF 32,-

Am Stück gebratener Rindshohrücken mit Rotweinjus
und Basilikumpestopüree
CHF 39,-

Rindsfilet im Ofen gebraten mit Knoblauch und Salbei
Tomatenvinaigrette und gratinierte Polentahalbmonde
CHF 56,-

Dessert

Der Klassiker "Angelo`s" Tirami-sû mit Kaffee und Mascarpone
oder auf Wunsch Saisonal angepasst
CHF 13,-

Variation von Schokolade (kalt, warm, Mousse, gefroren)
CHF 14,-

Apfelstrudel mit kalter Calvadosabayone und Vanilleeis
CHF 14,-

Partylokal Baume

- Miete: Wir verrechnen Fr. 400.—pauschal.
Bewirtung ausschliesslich durch die Hotels
- Darbietungen: Es dürfen ab 21.30 Uhr keine Veranstaltungen im Freien stattfinden
- Pers. Gespräch: Gerne laden wir Sie zu einem persönlichen Gespräch ein besprechen mit Ihnen vor Ort sämtliche Details. Unser Küchenchef ist Ihnen bei der Menüplanung gerne behilflich und stellt ein nach Ihren Wünschen ausgesuchtes Menu zusammen.
- Nachtruhe: Bitte beachten Sie, dass Sie Rücksicht auf die Nachbarn sowie die Hotelgäste nehmen. Daher bitten wir Sie, den Stall so leise als möglich zu verlassen.
Herzlichen Dank
- Lärmpegel: Die Lautstärke im Innern des Stalls darf **82 dB nicht überschreiten**
Bei lauter Musik müssen die Fenster und Türen geschlossen bleiben
(Nachbarn)
Musik ist bis 1.30 Uhr erlaubt.
- Personenzahl: Die gemeldete Personenzahl 2 Tage vor dem Anlass gilt als Berechnungsgrundlage.
- Feuerwerk: Bitte beachten Sie, dass bei Anlässen im Stall kein Feuerwerk sowie Darbietungen mit brennen Fackeln, Laternen, etc. aus brandschutztechnischen Gründen erlaubt sind.
- Ende: Es gelten die Vorschriften des Wirtschaftsgesetzes des Kt. Luzern
Ab 00.30 Uhr berechnen wir Fr. 200.-- / Stunde
Ende spätestens 2.30 Uhr
- Technik: Hellraumprojektor, Beamer, Stereoanlage stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Apéritifs (nach Saison)

Süsser oder saurer Most vom Bauer	Fr. 14 / liter
Weisser Glühwein vom Chessi im Chacheli serviert	Fr. 29 / liter
Fruchtbowl von der Trotte serviert (mit Alkohol)	Fr. 35 / liter
Grepper Sbrinz mit Weggenbrot	Fr. 8 / Pers.
Schweizer Trockenfleisch auf dem Holzteller	Fr. 12 / Pers.
Salsiz, Salamettli, Rauchwürste und Speck zum selber schneiden	Fr. 10 / Pers.
Rindstartar aus dem Töpfchen mit Körnerbrot	Fr. 12 / Pers.

Unser Küchechef empfiehlt:

Apéro-Häppchen in kleinen Portionen kalt und warm
Serviert auf Platten, Tässchen, Löffel, etc. Lassen Sie sich überraschen Fr. 23.-- / Pers.

„Zum Sälberschöpfe“

Heuboden-Buffer

Verschiedene geräucherte Wurst- und Fleischwaren, geräucherte Fische, Bruschette, Vitello tonnato, Melone mit Rohschinken, eingelegtes Gemüse, Grosses Salatbuffet, Tomaten-Mozzarella
Saucen und Garnituren sowie Brotauswahl

Fr. 32.-

Süsses Landleben

Fruchtwähe, gebrannte Crème, Fruchtsalat, Schokoladenmousse, Tirami-su, Frucht mousse im Gläsli, Eisparfait, Crème Caramel, Fruchtcrème, Saisondesserts, Käseplatte mit einheimischem Käse

Fr. 25.-

Vom Holzkohlegrill

Marinierte Schweins-, Kalbs- und Rindsplätzli, Jürg's Mini Cervelat, Kalbs- und Grillwürstli, Spareribs & Pouletflügeli, Grillgemüse, Maiskolben und Ofenkartoffeln
Sour Cream und verschiedene Grillsaucen

Fr. 42.-

Wir schlagen Ihnen vor, den Grillplausch mit einem Vorspeisenbuffet (wie oben beschrieben)
oder
mit einem Salatbuffet mit grosser Salatauswahl (12 Sorten) für Fr. 12.-- / Pers. zu kombinieren.

Brunch-Buffer

Getränke Kaffee, diverse Tee, Chocolat, Ovomaltine, Orangen-, Grapefruit- und Multivitaminensaft, Mineralwasser Prosecco

Brote: Weiss- sowie Schwarzbrot, Hausbrot, Zopf, Kleingebäck, Toast Knäckebrot, Darvida, Vollkornbrot

Kalte Speisen Diverse Wurstaufschnitte, Salami, Rohschinken, Bündnerfleisch, Roastbeefplatte mit Sc Tartar, Käseplatte, Aufstrichen, Tomaten, Gurken, Melonen Früchte, Fruchtsalat, Geräucher Lachs und Forellen mit Dill-Senfsauce, Kleines Salatbuffet

Milchprodukte Natur- und Fruchtjoghurt, Quark, Hüttenkäse, Joghurt drink,

Cerealien Trockenfrüchte, Fruchtekompost, div. Cerealien, Cornflakes, Bircher Muesli

Warme Speisen Rühreier, Weiche Eier, Spiegeleier, Bratkartoffeln, Rösti, Speck und Schinken, Schweins- und Kalbsbratwurst am Meter

Desserts Fruchteuchen und Cakes, Crème Caramel

Fr. 45.-

Den Brunch können wir im Hotel Alexander oder bei schönem, warmem Wetter auch auf unserer mediterranen Terrasse vor dem Hotel Alexander anbieten.

“Baume-Stall“-Menus

Menu „Bächele Bächli“ Fr. 63.-

Roulade von mariniertem Lachs & Avocado mit Sprossen und Kresse
Joghurt-Zitronendressing

Medaillon vom Schweinscarre mit gesottener Zungenwurst
auf Zucchetti-Rosinengemüse mit Salsa Verde
Neue Kartoffeln

Weggiser Kirsch Panna Cotta mit Balsamicokirschen

Menu „Tänn“ Fr. 50.-

Bündner Gerstensuppe im Heubett serviert

Kalbs-Hackbraten mit Champignons und Speck
auf Mangold-Bohnengemüse & gratinierter Tessiner Polenta

Lauwarme Birnentarte mit Rosinen und Mandeln mit Vanilleeis

Menu „Baume-Gade“ Fr. 64.-

Hüttenkäse-Terrine mit Mostbröckli
und süss-sauren Champignons

Ofenbraten vom Mythener Kälbchen mit feinem Gemüse
Perlzwiebeln und Händöpfelstunggis mit Rosinen

S’Kaffi-Schnaps Dessert
(Zwetschgensorbet, Kaffeemousse, kaltes Kaffi-Schnaps-Sabayon)

Menu „Mosti“ Fr. 52.-

Nüsslisalat mit Mostbröckli und Nüssen
An Feigensenfdressing

Geräuchertes Rippli im Briocheteig gebacken
Saisonales Gemüse
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Kräuter

Variation von Schokolade
Schoggikuchen, dunkles und weisses Mousse, Schoggi-Glace

Was man im Stall sonst noch kochen kann

Vorspeisen

Geräuchertes Felchenfilet auf süss-saurem Salat von Karotten und Zitronenmelisse mit Hüttenkäse	Fr. 22.-
Gepökelte Rindszunge mit Gemüse-Linsenvinaigrette, eingelegtem Blumenkohl und Salatbouquet	Fr. 18.-
Salat von Avocados und Ziegenfromagini von der Rigi Mit Himbeer-Vinaigrette	Fr. 22.-
Gersauer Käsekuchen mit Bündner Rohschinken, Rucola und Tomaten-Balsamicovinaigrette	Fr. 19.-

Zwischengerichte

Schaumsuppe von Tessiner Risotto mit gebratenen Waldpilzen und Gartenkräutern	Fr. 11.-
Oberländer Capuns mit Sbrinz gratiniert, Salsiz und Nidle	Fr. 24.-
Kartoffelravioli mit Gorgonzola, Baumnüsse und Birnen	Fr. 23.-
Käsespätzli mit Bauernschinken und schwarzem Trüffel	Fr. 29.-

Hauptgänge

Geschmorter Rindstafelspitz mit Tessiner Merlot Wurzelgemüse und „Hexen-Polenta“	Fr. 36.-
Am Stück gebratenes Rib Eye vom Innerschweizer Jungbullen mit Mascarpone-Härdöpfelstunggis	Fr. 39.-
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Tomaten mit Kresserösti	Fr. 35.-

Dessert

„Angelos“ gebrannte Crème mit Beerenkompott im Chacheli serviert	Fr. 12.-
Walliser Aprikosen-Ricottaknödel mit süssen Bröseln	Fr. 14.-
Rigi „Chäställer“ von der Alp Chäserenholz auf dem Holzbrett serviert Rigi-Bergkäse und Rohmilchmutschli von der Ziege und der Kuh Mit Früchtebrot und Trockenfrüchtekompott	Fr. 15.-



Partylokal „Baume“



Terrasse vor dem Hotel



Panoramasalon



Bankettsaal im Alexander

