

## Unsere Bankett-Dokumentation

Wir freuen uns bereits jetzt sehr darauf, Ihnen schöne und genussvolle Stunden im Emmental zu schenken. Gutes ehrliches Handwerk, frische, möglichst regionale Produkte, die mit Liebe und Leidenschaft für Sie zubereitet werden.

Genau das ist die



Was bieten wir Ihnen noch...

...urchig-gemütliche Stuben für Feiern aller Art für bis zu 100 Gäste.

...16 Hotelzimmer nach verschiedenen Themen eingerichtet

...der helle, freundliche Lueg Saal «Heimatklang»

...Lueg Wellness - klein, aber fein, mit einem schönen Aussenbereich.

### Lieber Lueg-Gast

Bei einer persönlichen Beratung vor Ort können wir noch besser auf Ihre individuellen Wünsche eingehen, sowie Weine empfehlen, Dekorationsvorschläge zeigen und alle weiteren Details für die Feierlichkeit besprechen. Vereinbaren Sie einen Termin mit uns – gerne nehmen wir uns Zeit für Sie und Ihre individuellen Wünsche, damit Ihr Anlass ein Fest wird!

**Silke und Peter Sperner Gastgeber  
und Chris Lindenau Küchenchef  
gemeinsam mit dem Lueg-Team**

# Apéro Häppli zum genussvollen Einstieg

Chips, Nüsse und Oliven	2.5
Speck und Gemüsezopf von unserem Beck	3.5
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	3.5
Huuswurst mit Brot	3.5
Gemüse Quiche	4
Quiche Lorraine	4
Geröstetes Brot vom Beck mit aromatisiertem Frischkäse	
... und Radieschen	3.5
... und hausgebeizten Lachs	5
... und unserer Huuswurst	4

## Apéro Variationen auf Schieferplatten ab 10 Gästen

<b>Die beliebteste Variation...</b>	12 pro Person
Zweierlei Quiche, Gemüsesticks mit Sauerrahm, Emmentaler Trockenfleisch und Würste von unserem Metzger und Zopf	
<b>Feines mit Zopf...</b>	13 pro Person
Zweierlei Zopf-Canapés belegt mit Frischkäse und Radieschen hausgebeizten Swiss- Lachs, Mousse von der Bachforelle, regionale Schinken- und Wurstspezialitäten, Käse aus der Käserei Vorderrindenbach	
<b>Eine kulinarische Überraschung...</b>	14 pro Person
Rezenter Käse-Traubensalat, lauwarmes Sellerieschaumsüppchen, Schinkengipfeli, Feta-Basilikum-Schnecke, Fleischkäse im Blätterteigmantel, Roastbeef auf Waldorfsalat an BBQ Sauce	



## Kleine Köstlichkeiten einzeln angerichtet und liebevoll dekoriert. Gerne als Vorspeisenvariation

<b>Mit Fleisch oder Fisch</b>		<b>Ganz ohne Fleisch</b>	
Wurst-Käsesalat	5	Gemüse-Sticks mit diversen Dips	3
Siedfleisch Salat	4.5	Kirschtomaten-Mozzarella Salat	3
Zweierlei Kartoffelsalat mit Tranche vom Roastbeef	5.5	Hobelkäse-Cannelloni auf Radieschen Salat	4
Hausgebeizter Swiss Lachs mit Kräutersalat	6	Würfel vom reifen Emmentaler mit Trauben	4
Premium Garnele mit jungen marinierten Spinat Crevetten	6.5	Fenchelsalat mit Orangenfilets und Pinienkernen	4
Unser Rindstatar	7	Waldorfsalat mit marinierten Birnen und Belper Knolle	5
Bohnensalat mit Emmentaler Huuswurst	6	Mariniertes Grillgemüse mit Löwenzahn Sirup	5

**Weitere Spezialitäten gerne auf Anfrage...**

### Apéro Riche/ Stehlunch

Salatbuffet mit allem was dazu gehört mit Brotkorb mit Butter, zweierlei Dressings, drei verschiedenen Vorspeisen im Glas, Hackfleisch Bällchen im Tomaten Sugo, Gnocchi im Gemüse-Tomaten Sugo als vegane Variante, Obstkorb und kleines Dessert

**ab 20 Gäste CHF 39**

### Vorspeisen und Suppen

Saisonale Blattsalate garniert mit Kernen und Granatapfel	9
Gemischte Salate garniert mit Grissini und Kräutern der Lueg	11
Salat von zweierlei Tomaten, Mozzarella, frittiertem Rucola und Pinienkernen	15
Hausgebeizter Swiss Lachs an Schnittlauchsauerrahm und Lueger Kräutersalat	17
Regionaler Brie geflammt auf Pumpnickel, Waldorfsalat und marinierten Birnen	14
Fenchelsalat mit Orangenfilets und gerötete Kernen	11

# Suppen

Grosis Fleischsuppe mit einem Schuss Sherry, Kräuterflädle und Gemüse Julienne	9
Kräuterschaumsüppchen mit Gemüsestroh und Curryhaube	10
Selleriecrèmesüppchen mit Speckchip	10

# Zwischengang

Christines Härdöpfu-Tätschli an Kräuterschaum, garniert mit buntem Salatbouquet	16
Streifen von der Perlhuhnbrust auf Rucola-Weissweinrisotto und karamellisierten Randen	22
Gebackenes Eglifilets auf lauwarmen Fenchelsalat	22
Gnocchi mit Wiesenkräuter-Pesto und Spänen von der Belper Knolle	19



## Ihre Feier uf dr Lueg für Gruppen & Familien. Lassen Sie sich von uns verwöhnen

### Volksmusikmenü

Gemischter Salat  
\*\*\*

Schweinhalsbraten unter der  
Thymian-Honigkruste  
dazu Kartoffelstock und zweierlei Rüepli  
\*\*\*

Emmentaler Merängge  
mit Nidle und Vanilleglace  
CHF 35

### Emmentaler Wunschmenü

Grosse Vorspeisen-Variation  
aus dem Emmental  
\*\*\*

Kalbskarreebraten an Träsch-Jus  
mit Weissweinrisotto und Gemüse der Saison  
\*\*\*

Wir zaubern  
Ihr Wunsch-Dessert  
CHF 55

### Emmentaler Erlebnisküche

Apéro beim Lueg-Denkmal  
\*\*\*

Spanferkel vom Spiess  
Berner Platte auf unserem  
Kupferkessel  
Schwenkbarer Live-Grill  
Tafel-Freude-uf-dr-Lueg  
Futtern wie bei Muttern  
\*\*\*

Gebrannte Crème  
ab CHF 59

**Tip! Werten Sie Ihren Besuch mit folgenden Möglichkeiten auf:**

- Klassischer Apéro mit Emmentaler Bier, Berner Weine und Blätterteigstangen
- Auf Anfrage Fondue-Plausch möglich wie Käsefondue, Fondue Chinoise, ...
- Unsere Gourmet-Stube, die Blitzlochstube I + II sowie der klimatisierte Saal «Heimatklang» warten auf Sie!

**Unsere Menüs servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen, unsere Erlebnisküche ab 30 Personen, nur auf Voranmeldung möglich. Gerne beraten wir Sie persönlich und freuen uns auf Ihren Besuch!**

## Hauptgänge mit Fleisch

Schweinschalsbraten unter der Thymian-Honig-Kruste dazu Kartoffelgratin und zweierlei Rüeblì	25
Schweinsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce serviert mit Kräuter - Ebly	25
Schweinssteak an Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Röstitaler Ziberlihoger-Lisi-Filet (Schweinsfilet an Schinkenrahmsauce), hausgemachten Röstitalern	29 38
Im Ofen gegartes Kalbskarree am Knochen gereift an Portweinjus dazu Kartoffelgratin	39
Geschnetzeltes Kalbfleisch `Zürcher Art` dazu Kräuternüdeli	36
Rindsvoressen an Malzbiersauce dazu hausgemachte Spätzle	29
Rindsschmorbraten an eigener Jus dazu Pommes Dauphine	32
Rinds Entrecôte vom Weiderind, Bärner frites und sautierten Waldpilzen, Balsamicojus,	44
Rindsfilet an Morchel-Rahmsauce mit hausgemachtem Kartoffelgratin	48
Emmentaler Lammvoressen an Safransauce dazu Kräuter-Polenta	32
Pouletbrust Suprême an Limonen-Rahmsauce dazu Safranrisotto	26

## Unser Küchenchef empfiehlt Ihnen zu den Hauptgängen

**frisches buntes saisonales Pfannengemüse**  
**Sie wünschen eine Alternative?**  
**Bitte sprechen Sie uns direkt an.**

## Hauptgänge mit Fisch oder Vegetarisch

Frutiger Zanderfilet gebraten an Mandelbutter dazu gratinierte Kräuterpolenta	39
Pochiertes Schweizer Saibling Filet `Zuger Art` an Kräutersauce und Petersilienkartoffeln	42
Maisgriessschnitte gratiniert an Waldpilzrahmsauce und Gartenkräutern	24
Marinierter und gebratener Tofu auf Pfannengemüse dazu gebackene Kartoffelscheiben	23
Sämiges Safranrisotto mit karamellisierten Randen und gebratenen Pilzen	24





## Dessert

Emmentaler gebrannte Creme nach «Grosis Art» garniert mit Nidle und Früchten	7.5
Lueger Schoggi Traum im Glas dazu Vanilleglace, garniert mit Früchten und Nidle	11
Schangnauer Merängge mit Nidle und Früchten garniert	9
Schangnauer Merängge mit Glace und Nidle Rahm sowie mit Früchten garniert	11
Zweierlei Schokoladenmousse, Kirschcoulis mit Früchten und Rahm garniert	11
Hausgemachte Crèmeschnitte	9.5
Frischkäsekuchen im Glas mit marinierten saisonalen Früchten und Butter-Crumble	11
Dessert-Variation «Lueg», lassen Sie sich überraschen...	16
Käseteller mit dem Besten aus der Käserei Vorderrindenbach	18

## Lueg BBQ

Reichhaltiges Lueger Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten, dazu zweierlei Dressings, gerösteten Kernen sowie ofenfrisches Brot und Käsereibutter

Marinierte Schweinshalssteaks, feine Pouletbrust, dreierlei Bratwurst, Schafskäse dazu reichen wir Kartoffel Wedges und Grillgemüse, mit BBQ – Cocktail-Sweet-Chili-Sauce und Sour Cream, sowie Senf und Ketchup

Als Dessert empfehlen wir ihnen «Grosis» gebrannte Creme mit Nidle & Früchten

**CHF 53**

## Genuss BBQ

Reichhaltiges Lueger Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und hausgemachten Rohkostsalaten, Auswahl an Dressings sowie drei saisonale Vorspeisen.

Dazu reichen wir geröstete Kerne, sowie eine Brotauswahl aus der Region

Marinierte Schweinshalssteaks, Steaks vom Schweizer Weiderind, feine Poulet Brust, Dreierlei Bratwurst, grillierte Forellenfilets, Schafskäse in Folie.

Dazu reichen wir Ofenkartoffeln, Grillgemüse, Kartoffel Wedges, BBQ Sauce Cocktail Sauce, Sweet-Chili-Sauce und Sour Cream, Ketchup und Senf

Kleines Dessertbuffet mit Lueger Schoggi Traum, gebrannte Creme, Panna-Cotta mit Beerenkuli, hausgemachter Obstsalat, Merängge mit Nidle Rüeblkuchen und ein saisonales Überraschung Dessert

**CHF 79**

## Kleines Dessertbuffet Fr 18 je Gast

Lueger Schoggitraum, gebrannte Creme, Panna-Cotta mit Beerencouli, hausgemachter Obstsalat, Merängge mit Nidle Rüeblkuchen und ein saisonales Überraschung Dessert

## Grosses Dessertbuffet Fr 27 pro Gast

Buffet mit kleinen feinen Gläschen Schoggitraum, Rüeblkuchen, gebrannter Creme, Panna-Cotta mit Beerenkuli, Obstsalat, Merängge mit Nidle und ein saisonales Überraschung Dessert verschiedenen Premium Glace zweierlei Schokomousse und einer Auswahl an verschiedenen Glace Sorten Käsebrett

Unsere Buffets bieten wir gerne ab 20 Gästen an

## Das Genuss-Erlebnis auf der Lueg

Unsere Berner Platte auf dem offenen Feuer



**Erleben Sie beste Berner Küchentradition aus unserem alten Kupferkessel.**

**In unserer schönsten Stube bieten wir unseren Gästen ein unvergleichliches Erlebnis.**

### Der Klassiker

Saisonblattsalate mit Kernen  
und unserem feinen Hausdressing  
oder

Rindsbouillon mit Backperlen  
\*\*\*

Berner Platte aus dem Kupferkessel  
mit allem was dazu gehört  
\*\*\*

Merängge mit Nidle und Glace  
CHF 44

### Der Lueg -Plausch

Saisonblattsalate mit Kernen  
und unserem feinen Hausdressing  
oder

Rindsbouillon mit Backperlen  
\*\*\*

Siedfleisch, zweierlei Rindswurst, Rindszunge  
und geschmorter Rindsbraten aus dem  
Kupferkessel  
\*\*\*

Merängge mit Nidle und Glace  
CHF 52

### Die Emmentaler Tradition

Saisonblattsalate mit Kernen  
und unserem feinen Hausdressing  
oder

Rindsbouillon mit Backperlen  
\*\*\*

Emmentaler Buure Hamme  
aus dem Kupferkessel  
mit Kartoffeln und Sauerkraut  
\*\*\*

Merängge mit Nidle und Glace  
CHF 57

**Tipp! Werten Sie Ihren Besuch auf mit folgenden Möglichkeiten:**

- Emmentaler Genuss Apéro mit dem Besten der Emmentaler Küche
- Klassischer Apéro mit Emmentaler Bier, Berner Weine und Blätterteigstangen
  - Örgelspieler für stimmungsvolle Unterhaltung
- Rahmenprogramm wie Fahnen-schwingen, Armbrust-schiessen und vieles mehr...

Unsere Erlebnis-Angebote gelten ab 30 Personen und nur auf Voranmeldung.  
Gerne beraten wir Sie persönlich und freuen uns auf Ihren Besuch!

**Einige Menu Vorschläge als Anregung**  
**Gerne beraten wir Sie und stellen Ihr Wunsch Menu**  
**ganz individuell für Sie zusammen**

<p style="text-align: center;"><b>Menu 1</b>  Gemischter Salat  ***  Schweinschalsbraten  unter der Thymian-Honigkruste,  Kartoffelstock, zweierlei Rüebl  ***  Emmentaler Merängge  mit Nidle und Vanilleglace  <b>CHF 35</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Menu 2</b>  Lueger Kräutercremesuppe  mit bunten Gemüsestroh  ***  Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher  Art», Butternüdeli, heimisches Gemüse  ***  Lueger Schoggi Traum, dazu  Vanilleglace, garniert mit Früchten und  Nidle  <b>CHF 53</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Menu 3</b>  Bunter Blattsalat garniert mit Kernen  und Granatapfel mit  ***  Schweinsfilet an Orangenrahmsauce  und gestossenen bunten Pfeffer und  Tessiner Polenta und Gemüse der  Saison  ***  Panna Cotta mit Beeren  <b>CHF 47</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Menü 4</b>  Vorspeisen-Variation nach Art des  Hauses  ***  Kalbskarreebraten an Träsch-Jus  mit Weissweinrisotto und  Gemüse der Saison  ***  Dessert-Variation  <b>CHF 55</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Menü 5</b>  Hausgebeizter Swiss Lachs mit  Schnittlauchrahmsauce und Lueger  Kräutersalat  ***  Klare Tomaten Consommé mit  Käsestängli  ***  Pinte-Chrigu-Rindsfilet mit feiner Jus  und gehackten Kräutern, Pilzen,  Bratkartoffeln und frischen bunten  Gemüse  ***  Lueger Dessert Variation  <b>CHF 88</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Unser Vegi Menü</b>  Salat von zweierlei Tomaten,  Mozzarella, frittiertem Rucola und  Pinienkernen  ***  Maisgriessschnitte gratiniert an  Waldpilzrahmsauce und  Gartenkräutern  ***  Zitronen-Champagner-Frappé  <b>Fr. 36</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Unsere Tipps für mehr  Genuss</b>  Erweitern Sie Ihr Menu mit einer  saisonalen Suppe! Für nur Fr. 9 pro  Person  Oder verwöhnen Ihre Gäste mit einem  Dessertbuffet</p>