



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Menüvorschläge Restaurant Quai4

Herzlichen Dank, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere Menüvorschläge vor.

Wir werden gemeinsam einen auf Ihre Wünsche perfekt abgestimmten Anlass organisieren. Zur Besprechung Ihres Anlasses, bitten wir Sie vorgängig mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Geschlossene Gesellschaften definieren wir wie folgt:

Mindestumsatz

Mo – Mi CHF 2'000.00

Do CHF 2'750.00

Fr – So CHF 3'500.00

Am Schluss des Dokumentes finden Sie die Deklaration sowie die weiteren Konditionen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Veranstaltung bei uns durchführen.

Mit Ihrem Anlass unterstützen Sie Arbeitsplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung
Herzlichen Dank!

Nehmen Sie gleich Kontakt auf

restaurant@quai4.ch

041 368 99 99

Vorspeisen

Luzerner Blattsalat an hausgemachter Salatsauce mit Croûtons Preis pro Person	8.50
Gemischter Salat Mit saisonalen Gemüsesalaten & Sprossen garniert Preis pro Person	12.50
Saisonaler Blattsalat an Meerrettichdressing & geräuchertes Mühletaler Forellenfilet Preis pro Person	16.-

Suppen

Orinentalische Linsensuppe	
Bündner Gerstensuppe	
Kürbiscrèmesuppe mit Dörripflaumen	
Pikante Kokossuppe mit Zitronengras	
Preis pro Suppe/Person	8.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Hauptgänge

Fleisch

Sous-Vide gegartes Kalbsfleischli (150g) an Kräuterjus, Tagliatelle & saisonalem Gemüse	
Preis pro Person	42.50
Niedergegartes Roastbeef (150g) mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffelgratin & saisonalem Gemüse	
Preis pro Person	41.50
Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffelrösti & saisonalem Gemüse	
Preis pro Person	37.50
Schweins Cordon Bleu serviert mit Pommes frites & saisonalem Gemüse	
Preis pro Person	37.50
Hausgemachte Rindfleischlasagne serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola	
Preis pro Person	29.-

Fisch

Sautiertes Bio-Lachsfilet (150g) an Safranschaum, Rosmarinkartoffeln & Ratatouille	
Preis pro Person	36.-

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüselasagne serviert im heissen Pfännli garniert mit mariniertem Rucola	
Preis pro Person	26.-
Hausgemachte Kräutertagliatelle an Kürbispesto serviert mit sautierten Steinpilzen	
Preis pro Person	26.-
Rotes Linsendahl mit Süsskartoffeln, Gemüse & Blumenkohltempura	
Preis pro Person	26.-
Bio-Risotto mit Pilzen der Saison garniert mit marinierten Urkarotten	
Preis pro Person	26.-



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Dessert

Zimtrahmglacé mit Caramel-Cookie Preis pro Person	7.-
Vermicelles-Mousse mit flüssigem Orangen-Rosmarincoulis Preis pro Person	7.-
Zimtrahmglacé, Preiselbeerträumli, Haselnuss-Kürbiscake Preis pro Person	15.-
Mandelmilchreis mit Apfelmus, Pistache-Schnecke, Glühweinsorbet Preis pro Person	15.-



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Konditionen

- Deklaration** Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch. Unser Lieferant für beste Fleischqualität ist die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon, die JVA Bio-Metzgerei Wauwilermoos und die Metzgerei Doggwiler in Luzern
- Alkohol** Wir schenken keinen Alkohol an unter 16-Jährige sowie keine Spirituosen, Apéritifs, Alcopops und Cocktails an unter 18-Jährige aus.
- Hunde** Aus hygienischen Gründen sind Hunde im Innenbereich des Restaurants leider nicht erlaubt. Ausgenommen von der Regel sind med. Begleit- oder Blindenhunde.
- Preise** Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%. Preisänderungen bleiben vorbehalten.
- Öffnungszeiten** Unser Restaurant schliesst in der Regel um 23:00 Uhr. Eine Verlängerung bis 0:30 ist grundsätzlich möglich, muss aber im Vorfeld mit uns abgesprochen werden..
- Sperrstunde** Die Sperrstunde in Luzern ist von 0:30 Uhr bis 5:00 Uhr. Eine Verlängerung von 0:30 Uhr bis 3:30 Uhr ist grundsätzlich möglich. Bitte teilen Sie uns dies im Vorfeld mit. Wir verrechnen Ihnen einen Betrag von CHF 180.- pro Verlängerungsstunde.
- Personenzahl** Bitte teilen Sie uns bis 7 Arbeitstage vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Kleinere Anpassungen bis 5 Personen, können bis 24 Stunden vor Anlass mitgeteilt werden.

Bei einer Stornierung verrechnen wir folgende Annullierungskosten:

Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
30 bis 20 Tage vor dem Anlass	25%
20 bis 10 Tage vor dem Anlass	50%
Nach 10 Tagen vor dem Anlass	100%