



# Mundwerk

Catering der GasseChuchi

Luzern, April 2020

## Preise und Menüvorschläge

Das Cateringangebot Mundwerk ist ein soziales Projekt, mit dem wir Armutsbetroffenen eine Arbeits- und Verdienstmöglichkeit bieten. Dabei legen wir Wert darauf, preiswert sowie kostendeckend zu arbeiten. Unsere Kund\*innen und Gäste sollen in den Genuss feiner, frischer und nach Möglichkeit lokaler Produkte kommen.

Sie möchten Ihre Veranstaltung bei uns durchführen? Wir bieten Ihnen ein besonderes Ambiente in unseren Räumlichkeiten in der GasseChuchi am Geissensteinring.

Wir freuen uns, Ihnen nachfolgend ein paar Menüvorschläge vorzustellen, die bei unseren Gästen beliebt sind und sich bewährt haben. Haben Sie ein bestimmtes Gericht, das Sie sich vorstellen? Wir berücksichtigen gerne Ihre Menüwünsche und beraten Sie in einem persönlichen Gespräch. Nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

### Apéros

---

#### Apérohäppchen, pro Stück

2.50

Alle unsere Apérohäppchen werden frisch zubereitet.

#### Kalt

Crostini – Baguettescheiben mit Olivenöl im Ofen knusprig gebacken

- bestrichen mit einer Frischkäse-Dörrtomaten-Paste
- bestrichen mit Frischkäse und belegt mit Landrauchschinken und Rucola
- bestrichen mit einer Frischkäse-Dattel-Masse

Linsensalat mit gebratenem Gemüse im Glas

Hummus mit knusprigem Baguette

Mini-Crêpes gefüllt mit einer Rauchforellen-Ricotta-Creme

Mini-Crêpes gefüllt mit einer Salbei-Zitronen-Ricotta-Creme

Gazpacho – kalte Tomaten-Gemüse-Suppe im Glas (S)

Saisonaler Fruchtsalat im Glas

#### Warm

Hackfleischkügelchen mit einem Pommerysenf-Quark-Dip

Taleggio-Zwiebel-Küchlein mit Thymian

Randen-Kokos-Basilikum-Suppe im Glas (W)

Rüebli-Ingwer-Suppe im Glas

Mini-Tofu-Blätterteig-Gipfeli

(W) Winter

(S) Sommer

---



# Mundwerk

Catering der GasseChuchi

## Vorspeisen

---

### Suppen

Gerne offerieren wir Ihnen eine saisonale und zum Menü passende Suppe. 4.00–6.00

### Salate

Saisonaler grüner Blattsalat 4.50  
garniert mit Gemüsespiralen an hausgemachtem Dressing

Gemischter Salat 6.50  
mit vier unterschiedlich marinierten saisonalen Gemüsesalaten,  
dazu Blattsalat an hausgemachtem Dressing

## Hauptgänge

---

**Burgunder Geschnetzeltes** 21.00  
Rindsgeschnetzeltes mit Speckwürfeli, Champignon,  
Perlzwiebeln und Sauerrahm

**Rindsschmorbraten** 20.00  
Rindsschulter in würzigem Kräuter-Rotwein-Jus geschmort

**Rindsragout** 19.00  
In Würfel geschnittenes Fleisch, sorgfältig in kräftigem Jus gekocht

**Fleischvogel** 19.00  
Geschmorte Rindfleischrouladen, gefüllt mit Kalbsbrät und Speck

**Hackbraten** 19.00  
Eine Mischung aus Hackfleisch, Kalbsbrät und fein  
geschnittenem Gemüse, gebacken in einer Form

### Beilagen (zur Auswahl):

- Hausgemachter Kartoffelstock
- Hausgemachter Kartoffelgratin
- Nudeln
- Reis
- Polenta
  
- Saisonales Gemüse



# Mundwerk

Catering der GasseChuchi

<b>Saltimbocca</b>	21.00	
Schnitzel vom Schweinefleisch, mit Rohschinken und frischem Salbei belegt, serviert mit Safranrisotto und Rotwein-Jus, garniert mit		
- gebackenen Datteltomaten und Rucola (S)		
- Dörrtomaten und Federkohl-Chips (W)		
<b>Burger vom Grill</b>	22.00	
Hausgemachte Rinds- oder vegetarische Burger im Brötchen, befüllt mit saisonalem Gemüse, Kräutern und Saucen		
- mit saisonalem Salatbuffet, mit hausgemachten Saucen und verschiedenen Garnituren		
- mit Pommes frites (möglich in der GasseChuchi, ausser Haus je nach Gegebenheit)		
	27.00	
<b>Grilladen mit Salatbuffet</b>	24.00	
Verschieden marinierte Steaks vom Rind, Schwein, Lamm und Poulet, Mini-Kalbs- und Schweinsbratwürste, Grillkäse-Gemüse-Spiess mit reichhaltigem saisonalem Salatbuffet, mit hausgemachten Saucen und verschiedenen Garnituren		
<b>Vegetarisches Thai-Curry</b>	15.00	
Ein mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen und Tofu, Gewürzen und Kräutern gekochtes rotes Curry serviert mit Basmati-Reis (vegan)		
<b>Tajine</b>		
Dieses nordafrikanische Schmorgericht kochen wir mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen und mit den typischen Kräutern und Gewürzen;		
- serviert mit Couscous (vegan)		15.00
- zubereitet mit Lammfleisch		18.00
<b>Pilzrisotto</b>	15.00	
Klassisches italienisches Reisgericht mit frischen und getrockneten Pilzen		



# Mundwerk

Catering der GasseChuchi

## Pasta

Spaghetti an einer Sauce Bolognese	16.00
Spaghetti an einer Tomatensauce mit gebratenem Gemüse, Kapern, Oliven und frischen Kräutern	15.00
Spaghetti an einer cremigen Gorgonzola-Rahm-Sauce	15.00
Spaghetti mit Pesto	15.00
Spaghetti mit dreierlei Saucen nach Wahl	17.00
Lasagne mit Fleisch	17.00
Lasagne mit Gemüse	15.00

(W) Winter

(S) Sommer

## Fleischherkunft

Unser Fleisch beziehen wir hauptsächlich von der Metzgerei Stalder in Ennetbürgen (NW), die ausschliesslich mit Bauern aus dem Kanton Nidwalden zusammenarbeitet.

Für einen Menüaufpreis beziehen wir das Fleisch auch gerne über die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Kastanienbaum.

## Desserts

---

Alle unsere Desserts werden frisch zubereitet.

Mascarpone-Creme mit heissen Beeren im Glas	5.00
Pannacotta mit Himbeersauce, serviert mit einem Pistaziensablé	5.00
Gebrannte Creme	5.00
Hausgemachte Cakes	5.00
Saisonaler Fruchtsalat	5.00

---

**Alle Preisangaben in Schweizer Franken inklusive Mehrwertsteuer.**