

1871

Essen. Trinken. Sein.



Feste feiern im Ambiente anno 1871.

Zelebrieren Sie individuell, stilvoll, unkompliziert und an einmaliger Lage. Ob drinnen mit bis zu 120 Sitzplätzen oder draussen auf der gedeckten Terrasse mit Blick auf See und Pilatus - Ihre Gäste werden Ihr Fest mit Sicherheit in bester Erinnerung behalten. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Ihrem Budget entsprechendes Angebot.

Wir haben etwas gegenKrümel im Bett.

Jeden Sonntag von 10 bis 13.30 Uhr. Frische Brote, hausgemachte Konfi, Früchte, Lachs, Käse, Birchermüesli, Joghurt, Speck, Rührei, Würstchen, Pancakes, Fruchtsäfte, Kaffee, Tee, Süssigkeiten und weitere feine Sachen. Neu mit Fleischspezialitäten vom Ueli-Hof. Auch als Geschenkgutschein erhältlich. Pro Person CHF 44.- / Kinder CHF 2.- pro Altersjahr. Frühzeitige Tischreservation empfehlenswert.

APERO & CATERING 1871 – INDIVIDUELL,PERSÖNLICH UND KREATIV.

Wir haben uns spezialisiert für Anlässe bis 300 Gäste. Vom einfachen bis exklusiven Apéro auf dem Schiff oder an Land, Firmen und Gala-Diner, Geschäftseröffnungen oder Produktpräsentation. Wann dürfen wir Ihre Gäste individuell, persönlich und kreativ überraschen?

Genuss-Menu 1871.

Black Tiger Riesencrevetten und Jakobsmuscheln

Pinker Couscous und Meeresspargel mit Meerrettich

Spezial-Cuvée-Blanc „1871“, BRUNNER Weinmanufaktur, Hitzkirch, 2010
Traubensorte: Müller-Thurgau, Pinot blanc, Sauvignon blanc / 1 dl CHF 8.50

...

Topinambursuppe

Mostbröckli vom Naturabeef und Senf-Focaccia

...

Filet vom Willisauer Bachsaibling an Muschelfumet mit Safran und Koreander

auf Salzkartoffeln und Apfel-Fenchel

Pinot Grigio, Cantarutti, Friuli Grave, 2010 / Traubensorte: 100% Pinot Grigio / 1 dl CHF 8.00

...

Holundersorbet

mit Martini Gold

...

Filet vom Innerschweizer Kalb mit Ardbeg-Whisky Kruste

Federkohl und Polentabaumkuchen

Primitivo Negroamaro, Puglia IGT, 2008 / Traubensorte: 50% Primitivo, 50% Negroamaro / 1 dl CHF 8.00

...

Käse vom Buffet

Porto Graham's LBV Late Bottled Vintage 2003, Porto Graham's, 2003 / Traubensorte: Touriga Nacional / 5 cl CHF 8.50

...

Schokoladenvariation

Weisses Parfait mit Rum, Mousse au lait, Kuchen mit Preiselbeeren

Moscato d'Asti, 2010 / Traubensorte: Moscato / 1 dl CHF 9.50



3 Gang Menü CHF 74

4 Gang Menü CHF 84

5 Gang Menü CHF 94

6 Gang Menü CHF 104

7 Gang Menü CHF 114

Vorspeisen.		normal	klein
	Black Tiger Riesencrevetten und Jakobsmuscheln	26	20
	Pinker Couscous und Meeresspargel mit Meerrettich		
	Siedfleisch vom Naturabeef mit vietnamesischen Aromen Glasnudelsalat	23	18
	In Meersalzbutter gebratene Milken mit Mandarinen und Kardamom Nüsslisalat an Sherrydressing	23	18
	Tatar „1871“ - Dreierlei vom Natura Beef Senf-Whisky, Speck-Rauchsatz und Sesam-Teriyaki serviert mit getoastetem Zopf Als Hauptgang (140 g Fleisch)	26 39	
	Nüsslisalat mit Wachteleiern und Brotchips klassische französische Salatsauce	16	
	Bunte Salatbowle mit Gemüsecrudités und knuspriger “Lingua di Suocera” Italienisches, französisches oder Ceasar-Dressing	10	

Suppen.

normal

klein

Topinambursuppe

14

10

Mostbröckli vom Natura Beef und Senf-Focaccia

Exotische Kürbissuppe

14

10

Black Tiger Riesencrevette

Vegetarisch.

Serviettenknödel mit Mascarponespinat

29

22

Gebratene Wachteleier

Risotto mit Glarner Schabziger und Datteln

29

22

Geröstetes Wintergemüse

Fisch.

normal

klein

Filet vom Willisauer Bachsaibling an Muschelfumet mit Safran und Koreander
Salzkartoffeln und Apfel-Fenchel

43

33

Medaillon vom Orkneylachs im Brikblatt
Wasabirisotto mit gebratenem Rosenkohl und Babymais

46

36

Bärenkrebs mit Chorizzo
Linguini und geröstetes Ofengemüse

46

36

Fleisch.

normal

klein

Filet vom Innerschweizer Kalb mit Ardbeg-Whisky Kruste
Polentabaumkuchen und Federkohl

55

42

Brüstchen vom Schweizer Maispoulet gefüllt mit Amaretti
Linguini und Ofengemüse

43

Entrecôtes vom „Rusmu“-Rind mit 1871-Café de Paris Butter
Serviettenknödel und Bohnen mit Speck

54

41

Hackbraten "1871" mit Kräuterrahmsauce
Kartoffelstock und buntes Gemüse

34

25

Käsebuffet.

Schweizer Käsespezialitäten vom Chäs Barmettler
mit Glarner Birnenbrot und feinen Beilagen 1.50/ 10Gramm

Süsses.

Schokoladenvariation 16
Weisses Parfait mit Rum, Mousse au lait, Kuchen mit Preiselbeeren

Topfenknödel 14
mit Holundersorbet auf caramelisierten Äpfeln

Exotische Früchte im Cassolette heiss serviert 14
Aloe vera-Glace und Sesamcracker

Lädeli.

Konfitüren aus Rhabarber-Banane, Erdbeer-Rooibos oder Aprikose-Passionsfrucht	250 g	9.50
Eingelegte Kumquats	250 g	9.50
Aromatisches Kräutermeersalz	130 g	8.50
Oliventapenade	200 g	13.50
Tomatentapenade	200 g	13.50
Feigensenf	300 g	11.50
Apéro-Nussmix „1871“	je 100 g	2.70
Grappa „1871“	2,5 dl	18.00
Cuvée-Blanc „1871“, BRUNNER Weinmanufaktur, Hitzkirch, 2010	7,5 dl	17.00
Cuvée-Rosé „1871“, BRUNNER Weinmanufaktur, Hitzkirch, 2010	7,5 dl	19.00
Cuvée-Rouge „1871“, BRUNNER Weinmanufaktur, Hitzkirch, 2010	7,5 dl	19.00
Kuschelige Schaffelle		50.00
Rote Fleece-Decken		35.00

Unsere Partner / Herkunftsbezeichnung

BIO Fleisch	Schweiz	Uelihof, St. Niklausen	Comestibles		Rageth, Landquart
Kalbfleisch	Schweiz	Keller Metzgerei, Kriens	Käse	Schweiz	Chäs Barmettler, Luzern
„Rusmu“ Rind	Schweiz	Rottal Metzgerei, Russwil	Milchprodukte		Wespi, Luzern
Orkney Lachs	Schottland	Dörig, Schlieren	Gemüse/Früchte		Mundo, Rothenburg
Saibling	Schweiz	Fischhuus Mühletal, Willisau	Brot		Bäckerei Bachmann, Luzern
Bärenkrebs	Vietnam	Dörig, Schlieren	Birnenbrot		Bäckerei Rothen, Elm

Orknby Lachs, Friend of the sea (FOS).

Black Tiger Crevetten, EDEN SHRIMPS, aus den Mangrovenwälder des Mekong Deltas.