








Tel: ..... Name/Nom Vorname/Prénom ..... Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		2025
		<b>Woche / Semaine 41</b>
		Von/de 07.10.2025
		Bis/Jusqu'au 13.10.2025

	Datum					Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 07.10.2025	Gemspfeffer Spätzli Rosenkohl	<i>Civet de chamois Spaetzli Choux Bruxelles</i>				
	Mittwoch / Mercredi 08.10.2025	Siedlfeisch Meerrettichsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	<i>Bœuf bouilli, sc. raifort Pommes nature Légumes racines</i>				
	Donnerstag/ Jeudi 09.10.2025	Poulet Involtini mit Pilzen Risotto Zucchetti	<i>Involtini de poulet forestière Risotto Courgettes</i>				
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 10.10.2025	Sellerie-Kartoffel Gratin Gemüsebeilage	<i>Gratin de céleri et pdt Légumes</i>				
	Samstag / Samedi 11.10.2025	Rahmschnitzel (Schwein) Nudeln Karotten	<i>Escalope de porc à la crème Nouilles Carottes</i>				
	Sonntag / Dimanche 12.10.2025	Rindsschmorbraten Kürbisgnocchi Bohnen	<i>Daube de bœuf Gnocchi de courge Haricots verts</i>				
	Montag / Lundi 13.10.2025	Pastetli mit Fleischfüllung Reis Gemüsebeilage	<i>Vol au vents (viande) Riz Garniture de légumes</i>				
Vegetarisch Végétariens <i>(es het solangs het)</i>		Vegi Lasagne Gemüsebeilage	<i>Lasagne végété Garniture de légumes</i>			DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>		Kuzu Tandir (Lamm) Reis Gemüsebeilage	<i>Kuzu Tandir (Agneau) Riz Légumes</i>	 		DI	FR

Preis pro Menu: CHF 17.00

Prix par menu: CHF 17.00

Bestellungseingang bitte SPÄTESTENS bis zum VORTAG der Lieferung um 12:00 Uhr

**Bestellungen NACH 12:00 Uhr werden mit CHF 5.- Administrationsgebühr aufgerechnet**

Luginbühl's EVENT & CATERING

Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei

Sans gluten



Laktosefrei

Sans lactose



## Luginbühl's bESSER Wissen

### Reise im Orient Express 1. Etappe Istanbul



Die Sonne neigte sich über Istanbul, und ein goldener Schimmer legte sich über die Dächer der Stadt. Von den Minaretten hallten die Rufe des Muezzins, während unten in den Gassen Händler ihre Stände einpackten und die Lichter der Teehäuser aufflackerten. Am Sirkeci-Bahnhof, dem Tor zum Westen, warteten elegante Damen mit Pelzkrägen neben

Geschäftsleuten im Anzug, Rucksäcke voller Erinnerungen neben glänzenden Koffern – alle vereint in der Erwartung einer Reise mit dem legendären Orient Express.

Ein kleiner Kreis von Passagieren hatte sich zuvor in einer Taverne unweit des Bahnhofs versammelt. Der englische Professor, der noch in Ankara Ausgrabungen besucht hatte, schwärmte von antiken Stätten. Die französische Sängerin stimmte ein Lied an, das sofort die Aufmerksamkeit der übrigen Gäste fesselte. Und eine alte Dame schrieb schon jetzt eifrig in ihr Tagebuch, als würde sie ahnen, dass die kommenden Tage voller Geschichten stecken würden.

Der Wirt brachte dampfende Teller herein: **Kuzu Tandir**, zart geschmortes Lamm, das so lange im Ofen gegart wurde, bis es beinahe von selbst auseinanderfiel. Dazu reichte er duftenden Reis, Tomaten und geschmortes Gemüse, das die Farben der Stadt widerspiegelte – Rot wie die Teppiche des Großen Basars, Grün wie die Gärten am Goldenen Horn. „Dies ist ein Gericht für Reisende“, erklärte er, „kräftig, sättigend und voller Geschichten.“



Die Gäste kosteten, und für einen Moment war es still. Dann seufzte die Sängerin: „Manchmal erzählt ein Bissen mehr als hundert Worte.“ Der Professor notierte sich gewissenhaft den Namen des Gerichts, und die alte Dame kritzelte ein Sternchen in ihr Tagebuch, als wolle sie sich diesen Geschmack für immer bewahren.

Von draußen ertönte ein schriller Pfiff. Auf dem Bahnsteig stand der Orient Express, dunkelblau lackiert, mit goldenen Ornamenten, die im Schein der Laternen funkelten. Kinder drückten sich die Nasen platt, um einen Blick ins Innere zu erhaschen, während die Schaffner in makellosen Uniformen die Gäste willkommen hießen.

Die kleine Gesellschaft aus der Taverne ging gemeinsam los. Noch einmal blickten sie zurück auf die Lichter von Istanbul, dann verschwanden sie in den Wagen, in dem Samtvorhänge und Kristallleuchter auf sie warteten. Während sich der Zug in Bewegung setzte, blieb der Duft von Kuzu Tandir noch in ihrer Erinnerung – ein kräftiger Gruß der Türkei, der sie bis weit in die Nacht begleiten sollte.

