

Tel:		2025
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 37
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 09.09.2025
		Bis/Jusqu'au 15.09.2025

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 09.09.2025	Rindshamburger mit Peperonisauce Kartoffelwedges Blumenkohl	<i>Hamburger de bœuf à la sauce poivrons Wedges de pdt, choux fleur</i>	 		
	Mittwoch / Mercredi 10.09.2025	Lammvoressen Emmentaler Art Spätzli und Bohnen	<i>Blanquette d'agneau à l'Emmental Spaetzli et haricots verts</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 11.09.2025	Schweinskotelette Kartoffelgnocchi Kefen	<i>Côtelette de porc Gnocchi de pdt Pois mangés tous</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 12.09.2025	Auberginen Piccata Milanais Tomatensauce Spaghetti und Ratatouille	<i>Piccata d'aubergines Milanaise (sc. tomate) Spaghetti et ratatouille</i>			
	Samstag / Samedi 13.09.2025	Brätchügeli mit Currysauce Reis Erbsli und Rüeblli	<i>Quenelles de veau, sc. curry Riz Petits pois et carottes</i>			
	Sonntag / Dimanche 14.09.2025	Rindsschmorbraten Kartoffelstock Gemüsebukett	<i>Daube de bœuf Pommes purée Bouquet de légumes</i>			
	Montag / Lundi 15.09.2025	Penne alla arrabiata Gemüsebeilage Salat	<i>Penne alla arrabiata Légumes Salade</i>			
Vegetarisch Végétarien <i>(es het solangs het)</i>	Vegi Äpler Makkaronen Apfelkompott Gemüse	<i>Maccarons des Alpes Compote de pommes Légumes</i>			DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>	Geschnetzeltes Kalbsleber Rösti Gemüsebeilage	<i>Emincé de foie de veau Roesti 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 Wisser Taste – the Co-Kitchen Working Space

Taste the Co-Working Space – eine Geschichte des guten Geschmacks

Mitten im Herzen unserer Region ist ein Ort entstanden, der Arbeit, Genuss und Gemeinschaft verbindet: der **Co-Kitchen Working Space „Taste the Co-Working Space“**. Hier verschmelzen Kreativität, Handwerk und kulinarische Leidenschaft zu einer einzigartigen Symbiose.

Gestern, am **19. August**, war ein besonderer Tag: Die **Bierbrauerei Ernst** füllte ihr erstes Bier in der neuen Brauerei ab. Unter der Leitung von **Dominik Hauser** entstand ein erfrischender Sud, der nicht nur für den Geschmack, sondern auch für echte Regionalität steht. Die Zutaten kommen von ganz in der Nähe – die Gerste und der Hopfen wachsen am **Räbhubel in Schwadernau**. Kurze Wege, starke Partnerschaften und ein ehrlicher, bodenständiger Charakter machen dieses Bier zu einem echten Botschafter der Region.



Doch Bier ist nur eine der Köstlichkeiten, die hier entstehen. Auch **Reto Kofmel** hat mit seinem Unternehmen **Fleischgenuss** im Co-Kitchen Working Space eine neue Heimat gefunden. Sein Fleischhandel beliefert vor allem gastronomische Betriebe – mit Produkten, die für Qualität und Vertrauen stehen. Reto versteht es, das Beste vom Tier mit Respekt und Leidenschaft zu verarbeiten. Damit bildet er eine wertvolle Ergänzung in unserem kulinarischen Netzwerk.

Neben Bier und Fleisch sind es aber vor allem die vielen **Caterer**, die unserem Space seinen lebendigen Puls verleihen. **VAIS Catering** unter der Leitung von **Valentin Hari** bringt frische Ideen und kreative Menüs auf den Tisch. Ob Business-Lunch oder private Feier – Valentins Handschrift ist unverkennbar. Auch **Philippe Perret** von **Perret Events** ist mit an Bord. Mit seinem Team sorgt er dafür, dass Veranstaltungen nicht nur reibungslos ablaufen, sondern auch kulinarisch in Erinnerung bleiben.

Und das ist erst der Anfang. Unser Co-Kitchen Working Space ist ein Ort der Begegnung, an dem sich Produzenten, Caterer und Gastronomen gegenseitig inspirieren und beflügeln. Hier werden Netzwerke geknüpft, Ideen ausgetauscht und Visionen in die Tat umgesetzt.

„Taste the Co-Working Space“ ist mehr als nur ein Arbeitsort – es ist ein Schaufenster regionaler Vielfalt und ein Motor für Innovation in der Gastronomie. Jeder Mieter trägt mit seiner eigenen Handschrift zu diesem besonderen Ganzen bei.



Wer hier vorbeikommt, spürt sofort: Hier geht es nicht nur um Produkte, sondern um Leidenschaft, Qualität und die Freude am gemeinsamen Gestalten. Willkommen in einer Welt, in der Arbeit nach Genuss schmeckt.

