

Tel: Name/Nom Vorname/Prénom Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		2025
		Woche / Semaine 38
		Von/de 16.09.2025
		Bis/Jusqu'au 22.09.2025

	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 16.09.2025	Kalbsadrio mit Zwiebelsauce Teigwaren Brokkoli	<i>Atrio de veau, sc. oignons</i> <i>Pâtes</i> <i>Broccoli</i>		
	Mittwoch / Mercredi 17.09.2025	Poulet Cordon Bleu mit Greyerzer Käse Kartoffelwedges, Zucchetti	<i>Cordon Bleu de poulet au</i> <i>fromage Gruyère</i> <i>Wedges de pdt, courgettes</i>		
	Donnerstag/ Jeudi 18.09.2025	Berner Platte Salzkartoffeln Dörrbohnen	<i>Plats bernoise</i> <i>Pommes natures</i> <i>Haricots séchées</i>	 	
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 19.09.2025	Felchenfilet Zuger Art Schwadernauer Reis Fenchel	<i>Filet de féra à la façon Zug</i> <i>Riz de Schwadernau</i> <i>Fenouil</i>		
	Samstag / Samedi 20.09.2025	Schweinssteak Walliser Art Risotto Rosenkohl	<i>Steak de porc Valaisanne</i> <i>Risotto</i> <i>Choux Bruxelles</i>		
	Sonntag / Dimanche 21.09.2025	Kalbsbraten mit Pinot Noir Kartoffelgratin Glasierte Karotten	<i>Rôti de veau, sc. Pinot Noir</i> <i>Gratin dauphinoise</i> <i>Carottes glacées</i>		
	Montag / Lundi 22.09.2025	Urdinkel Kernotto (Risotto) mit Pilzen und Kürbis Gemüsebeilage	<i>Épautre Kernotto (Risotto)</i> <i>Aux champignons et courge</i> <i>Légumes</i>		
Vegetarisch Végétariens (es het solangs het)		Spätzli Gratin Gemüsebeilage Salat	<i>Gratin de spaetzli</i> <i>Légumes</i> <i>Salade</i>		DI FR
Wochenhit Hit de la semaine (es het solangs het)		Gnagi mit Erbsuppe Gemüsebeilage	<i>Gnagi</i> <i>Potage de pois jaunes</i> <i>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 Schweizer Genusswochen 18.-28.9.2025

Vor beinahe zwei Jahrzehnten, in der Westschweiz, entstand eine Idee, die zunächst klein begann, aber bald das ganze Land begeistern sollte: die Schweizer Genusswoche. Sie wurde von einer Handvoll leidenschaftlicher Geniesserinnen und Geniesser ins Leben gerufen, die überzeugt waren, dass gutes Essen mehr ist als bloße Nahrungsaufnahme. Es ist Kultur, Handwerk, Erinnerung und Zukunft zugleich. Seitdem

hat sich die Genusswoche Schritt für Schritt zu einem der wichtigsten kulinarischen Ereignisse des Jahres entwickelt und findet jeweils im September statt.

Die Grundidee war von Anfang an klar: Den Menschen soll bewusst gemacht werden, wie wertvoll regionale Produkte sind und wie eng Genuss, Nachhaltigkeit und Respekt für Lebensmittel miteinander verbunden sind. Im Laufe der Jahre hat sich die Genusswoche zu einer Plattform entwickelt, die Produzenten, Gastronomen, Schulen, Vereine und Konsumentinnen miteinander vernetzt. Das Ziel: kulinarisches Wissen vermitteln, Traditionen bewahren und gleichzeitig Raum für Innovation schaffen.

Heute ist die Genusswoche ein wahres Fest für alle Sinne. Sie umfasst Märkte voller Düfte und Farben, Kochkurse, in denen Groß und Klein gemeinsam den Kochlöffel schwingen, Degustationen edler Weine oder Käsesorten sowie thematische Wanderungen durch malerische Landschaften. Kinder lernen, wie man Brot bäckt, während Erwachsene in Workshops mehr über nachhaltige Landwirtschaft erfahren. Überall geht es darum, Bewusstsein zu schaffen: Woher kommen unsere Lebensmittel? Wie können wir sie wertschätzen und fair mit Ressourcen umgehen?

Im Jahr 2025, zur 25. Ausgabe, erstrahlt die Genusswoche in einem besonderen Glanz. Vom 18. bis 28. September verwandelt sie die Schweiz in eine Bühne des guten Geschmacks. Die diesjährige Genussstadt ist Aigle im Kanton Waadt – ein Ort, der durch seine lange Weintradition geprägt ist und inmitten von Reben liegt. Dort wird gefeiert, gekocht und verkostet, immer mit einem Blick auf die Balance zwischen Tradition und Innovation. Als charismatischer Genusspate begleitet der Spitzenkoch Edgard Bovier die Veranstaltungen. Mit seiner Erfahrung verbindet er die Leidenschaft für regionale Produkte mit einer weltoffenen, mediterranen Note.

Ein besonderes Highlight in diesem Jahr ist das Angebot für junge Menschen: Wer zwischen 16 und 25 Jahre alt ist, kann für nur 60 Franken ein Gourmet-Viergangmenü bei hochdekorierten Köchinnen und Köchen genießen. Damit will die Genusswoche eine neue Generation für die Freude am kulinarischen Entdecken begeistern. Darüber hinaus gibt es zahlreiche sogenannte Genussperlen – ausgewählte Veranstaltungen, die durch ihre Kreativität und Einzigartigkeit glänzen. Dazu gehören etwa ein traditionelles Weinfest in Jenins, ein stimmungsvoller Bäckerbrunch in Liestal oder innovative Workshops, die neue Zugänge zum Thema Nachhaltigkeit eröffnen.

So zeigt die Schweizer Genusswoche Jahr für Jahr, dass kulinarischer Genuss nicht nur den Gaumen erfreut, sondern auch Herz und Verstand anspricht. Sie ist längst mehr als ein Festival: Sie ist ein Bekenntnis zur Vielfalt, zur Qualität und zur Freude am gemeinsamen Erleben.

