



Gastronomie Eichhof  
Stadt Luzern

## Getränkekarte



Gastronomie Eichhof  
Stadt Luzern  
Steinhofstrasse 13  
6005 Luzern  
Tel. 041 319 71 00  
Fax 041 319 71 09  
Gastronomie-Eichhof@StadtLuzern.ch  
[www.Gastronomie-Eichhof.ch](http://www.Gastronomie-Eichhof.ch)



## Getränkekarte

### Alkoholfreie Getränke und Säfte

Knutwiler natur	Liter Flasche	Fr. 5.00	pro Liter
Knutwiler natur ohne Kohlensäure	Liter Flasche	Fr. 5.00	pro Liter
Coca-Cola	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Coca-Cola light	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Rivella rot oder blau	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Citro	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Orange	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Orangensaft	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Apfelsaft	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Traubensaft rot	Liter Flasche	Fr. 6.00	pro Liter
Knutwiler natur	5/10 Pet	Fr. 3.60	pro Flasche
Coca-Cola	5/10 Pet	Fr. 3.60	pro Flasche
Coca-Cola light	5/10 Pet	Fr. 3.60	pro Flasche
Fanta	5/10 Pet	Fr. 3.60	pro Flasche
Sprite	5/10 Pet	Fr. 3.60	pro Flasche
Eistee	5/10 Pet	Fr. 3.60	pro Flasche
Rivella rot oder blau	5/10 Pet	Fr. 3.60	pro Flasche

### Biere

Braugold	30cl	Fr. 3.50	pro Flasche
Pony	30cl	Fr. 3.50	pro Flasche
Eichhof Lager	58cl	Fr. 4.30	pro Flasche
Eichhof alkoholfrei	50cl	Fr. 4.30	pro Flasche
Clausthaler alkoholfrei	30cl	Fr. 3.50	pro Flasche

### Kaffee, Tee

Preise inkl. Kaffeerahm, Zucker und Süsstoff

Heisser, schwarzer Filterkaffee	Liter	Fr. 8.00	pro Liter
Heisser Schwarztee fixfertig	Liter	Fr. 5.00	pro Liter

### Frischzubereitung vor Ort

Kaffee, Espresso	Tasse	Fr. 2.00	pro Portion
Tee verschiedene Aromen (kl. Sortiment)	Tasse	Fr. 2.00	pro Portion

Miete Cinopresso Kaffeemaschine		Fr. 100.00	pro Maschine
---------------------------------	--	------------	--------------

Gastronomie Eichhof  
 Stadt Luzern  
 Steinhofstrasse 13  
 6005 Luzern  
 Tel. 041 319 71 00  
 Fax 041 319 71 09  
 Gastronomie-Eichhof@StadtLuzern.ch  
 www.Gastronomie-Eichhof.ch



## Weinkarte

### Weissweine

#### Féchy AOC „Les Allards“

Ein frischer Weisswein aus Chasselas-Trauben die in der La Côte, im Weinbaudorf Féchy gewachsen sind. Ein leichter Wein zum Aperitif, zu Fisch und Vorspeisen.

50cl Fr. 17.30 pro Flasche

#### St. Saphorin AOC

Ein kräftiger Weisswein aus dem Weinbaugebiet Lavaux, zwischen Lausanne und Montreux. Ein schöner Wein zum Aperitif, zu Fisch, zu Vorspeisen und Käse

50cl Fr. 19.90 pro Flasche

#### Epesses AOC

Ein spritziger Weisswein aus Chasselas-Trauben die in den steilen Rebbergen der Lavaux gewachsen sind. Ein toller Wein zum Aperitif, zu Fisch, zu Vorspeisen und Käse

50cl Fr. 19.90 pro Flasche

#### Neuchâtel „Champréveyres“ AOC

##### „Ville de Neuchâtel“

Die Weissweine aus dem Kanton Neuenburg sind bekannt als spritzige Weine. Dieser aus Chasselas-Trauben gekelterte Wein zeigt eine schöne Frucht, im Gaumen ist er schön voll und spritzig, und mit einem schönen Abgang. Passt gut zum Aperitif, zu Fisch und zu Vorspeisen

75cl Fr. 28.60 pro Flasche

#### St. Saphorin AOC „Pierre Noire“

Dieser fruchtige und kräftige Weisswein hat die Heimat im Weinbaudorf St. Saphorin in der Lavaux. Dieser schöne Wein passt gut zum Aperitif, zu Fisch, zu Vorspeisen und Käse

70cl Fr. 33.20 pro Flasche

#### Epesses AOC „La République“

Dieser spritzige Wein aus der Lavaux wird aus Chasselas-Trauben gekeltert. Er präsentiert sich schön fruchtig, im Gaumen voll und frisch, und mit einem schönen Abgang. Ein schöner Wein zum Aperitif, zu Fisch, zu Vorspeisen und Käse

70cl Fr. 33.20 pro Flasche

#### Bianco di Merlot Ticino DOC „Montalbano“

Dieser kräftige Weisswein wird aus roten Merlot-Trauben gekeltert. Sein Bouquet ist intensiv und fruchtig, im Gaumen präsentiert er sich schön voll und ausgeglichen, mit einem langen Abgang. Passt gut zum Aperitif, zu Fisch, zu Vorspeisen und Käse

75cl Fr. 30.10 pro Flasche

#### Grüner Veltliner „Brunnthal“

Die Heimat dieses Lagenweines ist das Donauland bei Krems, zirka 50 km westlich von Wien. Aus der Traubensorte Grüner Veltliner wird dieser fruchtige und vollmundige Weisswein gekeltert. Sein Bouquet zeigt eine schöne Frucht, im Gaumen ist er schön voll und ausgeglichen, mit einem samtigen Abgang. Ein schöner Wein zum Aperitif, zu Fisch, zu Vorspeisen und Käse

75cl Fr. 33.20 pro Flasche

Gastronomie Eichhof  
Stadt Luzern  
Steinhofstrasse 13  
6005 Luzern  
Tel. 041 319 71 00  
Fax 041 319 71 09  
Gastronomie-Eichhof@StadtLuzern.ch  
www.Gastronomie-Eichhof.ch



## Weinkarte

### Rotweine

<p><b>Salvagnin AOC „Flamborant“</b> Dieser bekannte Wein aus dem Waadtland wird aus Pinot-Noir und Gamay-Trauben gekeltert. Er zeigt ein fruchtiges Bouquet, ist schön voll und samtig im Abgang. Passt gut zu hellem Fleisch, zu Teigwarengerichten, zu Wurstwaren und Käse.</p>	50cl	Fr. 15.60	pro Flasche
<p><b>Dôle du Valais AOC „Cave St. Pierre“</b> Der bekannteste Rotwein aus dem Wallis wird aus Pinot Noir und Gamay-Trauben gekeltert. Sein Bouquet ist fruchtig, im Gaumen ist er schön voll und ausgeglichen, mit einem samtigen Abgang. Ein schöner Wein zu hellem Fleisch, zu Teigwarengerichten, zu Wurstwaren und Käse</p>	50cl	Fr. 15.60	pro Flasche
<p><b>Merlot Ticino DOC</b> Die Merlot Trauben für diesen Rotwein sind in verschiedenen Gegenden des Kantons Tessin gewachsen. Er zeigt eine schöne rubinrote Farbe, das Bouquet ist schön fruchtig, im Gaumen zeigt er sich schön voll und ausgeglichen, und im Abgang zeigt er schön eingebettete Tannine. Ein schöner Wein zu hellem und dunklem Fleisch, zu Teigwarengerichten und Wurstwaren</p>	50cl	Fr. 15.80	pro Flasche
<p><b>Fleurie AOC „Reserve St. Paul“</b> Der Klassiker aus dem Beaujolais-Gebiet in Frankreich wird aus Gamay-Trauben gekeltert. Sein Bouquet ist schön fruchtig, im Gaumen präsentiert er sich voll und mit einem runden Abgang. Passt gut zu hellem und dunklem Fleisch, zu Teigwarengerichten und Wurstwaren.</p>	50cl	Fr. 17.90	pro Flasche
<p><b>Malans „Steinböckler“</b> Dieser aus Blauburgunder-Trauben gekelterte Wein stammt aus dem Weinbaudorf Malans in der bündnerischen Herrschaft. Er zeigt eine schöne rubinrote Farbe, das Bouquet ist intensiv und fruchtig, im Gaumen ist er schön voll und ausgeglichen, und mit einem langen Abgang. Ein vollmundiger Wein zu hellem und dunklem Fleisch, zu Teigwarengerichten, zu Wurstwaren und Käse</p>	75cl	Fr. 35.20	pro Flasche
<p><b>St. Saphorin rouge „Les Paulins“</b> Dieser fruchtige und kräftige Wein hat die Heimat im Weinbaudorf St Saphorin in der Lavaux, zwischen Lausanne und Montreux. Seine Farbe ist schön rubinrot, das Bouquet ist fruchtig, im Gaumen präsentiert er sich schön voll und ausgeglichen und mit einem langen Abgang. Dieser schöne Wein passt zu hellem und dunklem Fleisch, zu Teigwarengerichten, zu Wurstwaren und Käse.</p>	70cl	Fr. 34.30	pro Flasche
<p><b>Merlot Ticino DOC „Poggio Solivo“</b> Dieser Rotwein wird aus Merlot-Trauben gekeltert und stammt aus einem Rebberg der fünf Kilometer nördlich von Lugano liegt. Er zeigt eine schöne rubinrote Farbe, sein Bouquet ist intensiv und fruchtig, im Gaumen zeigt er sich schön voll und ausgeglichen und im Abgang ist er langanhaltend. Ein schöner Wein zu hellem Fleisch, zu Wurstwaren oder Käse</p>	75cl	Fr. 32.20	pro Flasche

Gastronomie Eichhof  
 Stadt Luzern  
 Steinhofstrasse 13  
 6005 Luzern  
 Tel. 041 319 71 00  
 Fax 041 319 71 09  
 Gastronomie-Eichhof@StadtLuzern.ch  
 www.Gastronomie-Eichhof.ch



## Weinkarte

<b>Blauer Zweigelt „Leth“</b> Die Heimat dieses aus Zweigelt-Trauben gekelterten Weines ist das Donauland bei Krems, zirka 50 km westlich von Wien. Seine Farbe ist schön rubinrot, das Bouquet ist intensiv und fruchtig, im Gaumen präsentiert er sich schön voll und ausgeglichen, mit einem samtigen Abgang. Passt gut zu hellem und dunklem Fleisch, zu Teigwarengerichten, zu Wurstwaren und Käse	75cl	Fr.	33.20	pro Flasche
<b>Primitivo Puglia IGT „Canaletto“</b> In Apulien, am Absatz des italienischen Stiefels, ist die Heimat dieses Weines. Aus der frühreifen Traubensorte „Primitivo“ wird dieser Wein in einer topmodernen Kellerei gekeltert. Er zeigt eine dunkelrote Farbe, sein Bouquet ist intensiv, im Gaumen ist er schön voll, und im Abgang zeigt er schöne Tannine. Ein toller Wein zu hellem und dunklem Fleisch, zu Teigwarengerichten und Wurstwaren	75cl	Fr.	29.10	pro Flasche
<b>Nero d’Avola IGT Sicilia, Cellaro</b> Dieser fruchtige Wein wird in der modernen Kellerei der Cantina Cellaro aus Nero d’Avola-Trauben gekeltert. Er zeigt ein intensives Bouquet mit Noten von frischen Beeren, im Gaumen präsentiert er sich voll, ausgeglichen und mit einem langen Abgang. Ein schöner Wein zu hellem Fleisch, zu Teigwarengerichten oder zu kalten Speisen	75cl	Fr.	29.10	pro Flasche
<b>Rosso Sicilia IGT „Altavilla della Corte“</b> In Zusammenarbeit mit Fachleuten aus Australien hat die Cantina Firriato diesen wunderschönen Rotwein erarbeitet. Dieser aus Nero d’Avola- und Cabernet-Sauvignon-Trauben gekelterte Wein wird für einige Monate in Barriquen ausgebaut. Seine Farbe ist intensiv und dunkelrot, im Bouquet zeigt er schöne Fruchtnoten wie Cassis und Heidelbeeren, im Gaumen ist er schön weich und ausgeglichen. Dieser Wein passt zu hellem und dunklem Fleisch, zu Pasta und zu kalten Speisen	75cl	Fr.	29.10	pro Flasche
<b>Rosso Sicilia IGT „Hugonis“</b> Der Hugonis aus der Tenuta Rapitalà hat schon viele Liebhaber gefunden. Dieser kräftige Wein wird aus Cabernet-Sauvignon- und Nero d’Avola-Trauben gekeltert und anschliessend während 15 Monaten in Barriquen ausgebaut. Er hat eine dunkelrote Farbe, das Bouquet zeigt Noten von reifen Früchten und ein wenig Holz, im Gaumen ist er schön voll und kräftig, und im Abgang zeigt er feine Tannine. Ein schöner Wein zu dunklem Fleisch	75cl	Fr.	57.20	pro Flasche



## Weinkarte

### Schaumwein

Prosecco IGT Spumante „Villa Jolanda

75cl

Fr.

25

pro Flasche

Rund 50 Kilometer nördlich von Venedig, bei der Stadt Conegliano, liegt die Produktionszone des Prosecco. Aus den Prosecco-Trauben wird im Tankgärungs-Verfahren dieser prickelnde Schaumwein gekeltert. Ein herrlich frischer Wein zum Aperitif und zum Anstossen bei grossen und kleinen Festen.

Sortiments und Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten



## Allgemeine Bedingungen





# Allgemeine Bedingungen

## Konditionen / Preise

Diese Dokumentation basiert auf dem Preisniveau Januar 2011.  
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## Offerte und Bestätigung

Gestützt auf die Angaben des Kunden unterbreitet die Gastronomie Eichhof auf Wunsch gerne eine detaillierte Offerte. Diese Offerte ist weder für den Kunden noch für die Gastronomie Eichhof in irgendeiner Form verbindlich.

Nach einer allfälligen Bestellung bestätigt die Gastronomie Eichhof den Auftrag in detaillierter Form schriftlich. Stimmt der Inhalt der Bestätigung nicht mit dem vom Kunden bestellten überein, so hat der Kunde innerhalb von 3 Arbeitstagen die Bestätigung schriftlich oder mündlich zu widerrufen. Ohne Meldung ist eine Vereinbarung zustande gekommen und die bestätigten Leistungen werden durch die Gastronomie / Küche Eichhof erbracht.

## Personenzahl

Bitte beachten Sie, dass wir Aufträge erst ab 25 Personen entgegennehmen können.

Die vom Kunden spätestens 3 Arbeitstage vor dem Anlass festgelegte Personenzahl ist für die Rechnungsstellung relevant. Spätere Änderungen können wir nicht mehr berücksichtigen.

## Annullierung

Bei einer Annullierung einer Bestellung durch den Kunden entrichtet der Kunde

bis 10 Arbeitstage vor dem Anlass - keine Kosten  
bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass - 50% der Warenkosten

Bei späterer Annullierung sind vom Kunden 100% der Warenkosten gemäss Auftragsbestätigung zu entrichten. Weitere Kosten werden gemäss Aufwand verrechnet.

## Lieferzeiten

Montag bis Sonntag 06.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Bei einer Auslieferung nach 18.00 Uhr ohne Personal, wird dem Kunden ein Umkostenbeitrag von Fr. 72.00 pro Stunde in Rechnung gestellt. Eine angebrochene halbe Stunde wird verrechnet.

## Rechnungsstellung, Bezahlung

Nach Durchführung des Anlasses erhält der Kunde von der Gastronomie Eichhof eine Rechnung mit detaillierter Auflistung aller erbrachten Leistungen. Die Rechnung ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu begleichen



# Allgemeine Bedingungen

## Mehrwertsteuer

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer wie folgt enthalten

Speisen	ohne Dienstleistung vor Ort	2.5% MWSt
Getränke ohne Alkohol	ohne Dienstleistung vor Ort	2.5% MWSt
Getränke mit Alkohol	ohne Dienstleistung vor Ort	8.0% MWSt
Tabletops	ohne Dienstleistung vor Ort	8.0% MWSt
Tischwäsche	ohne Dienstleistung vor Ort	8.0% MWSt
Transporte		8.0% MWSt

Bei Dienstleistungen vor Ort sind auf sämtlichen Leistungen 8.0% MWSt zu entrichten.

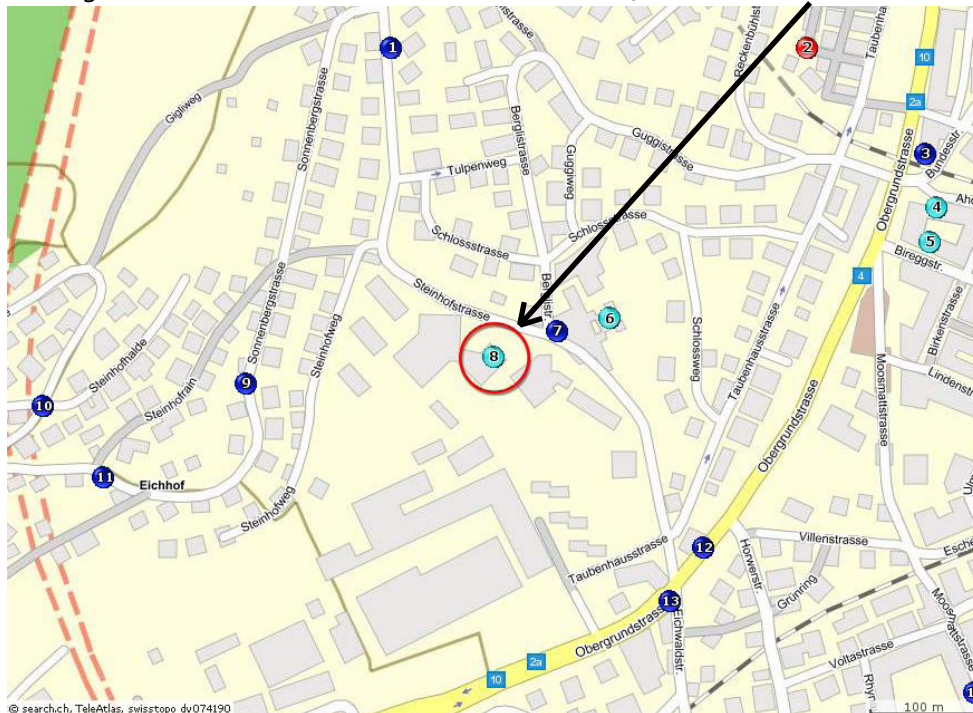
Bei Speisen und Getränken ohne Alkohol werden die Preise entsprechend angepasst.

## Gerichtsstand

Anwendbar ist schweizerisches Rech. Der Gerichtsstand ist Luzern.

## Unser Standort

Wenn Sie ihre Bestellung bei uns in der Küche Eichhof abholen möchten, finden Sie uns hier



Gastronomie Eichhof  
Stadt Luzern  
Steinhofstrasse 13  
6005 Luzern  
Tel. 041 319 71 00  
Fax 041 319 71 09  
Gastronomie-Eichhof@StadtLuzern.ch  
www.Gastronomie-Eichhof.ch