



Apéroangebot

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Apéroangebot vor. Dabei können Sie sich das Apéro selber zusammenstellen oder eine vorgeschlagene Pauschale von uns wählen.

Weiter präsentieren wir Ihnen unser Getränkeangebot, dieses Angebot ist nicht abschliessend. Für weitere Fragen oder Wünsche kontaktieren Sie uns direkt.

Am Schluss des Dokumentes finden Sie die Deklaration sowie die weiteren Konditionen.

Unser Apéroangebot bieten wir für Gruppen ab 10 Personen auf Vorbestellung an.

Nehmen Sie gleich Kontakt auf:

restaurant@quai4.ch

041 368 99 99



QUAI 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Apéroangebot

Häppchen

Portion Holzofen Olivenbrot mit feinstem Olivenöl, 100g	CHF	4.70
Portion Blätterteiggebäck, 100g	CHF	4.50
Portion Sbrinzmöckli, 80g	CHF	6.50
Portion hausmariniertes Gemüse, 80g	CHF	5.50
Portion hausmarinierte Champignons, 80g	CHF	5.50
Portion frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip, 80g	CHF	5.50
Tomatenspiesschen mit Büffelmozzarella, Stück (nur saisonal erhältlich)	CHF	3.00
Portion Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt, 80g	CHF	7.00
Portion Tessiner Coppa, 80g	CHF	9.00
Portion Aufgeschnittene Bio-Uelihöfler vom Ueli-Hof, 50g	CHF	7.50
Portion Bio-Mostbröckli vom Ueli-Hof, 50g	CHF	11.50
Polarbrot mit hausmariniertem Bio-Lachs aus Irland, Stück	CHF	3.50
Windbeutel gefüllt mit Mousse vom geräuchertem Mühletaler Forellenfilet, Stück	CHF	4.50
Portion Meatballs mit würziger Tomatensauce, 3 Stück à 30g	CHF	7.50
Warme Fleischkrapfen, Stück	CHF	3.50
Warme Mini-Spinatschnecken, Stück	CHF	3.00
Saisonale Suppe in der Espressotasse, Stück	CHF	ab 3.00
Mini-Sandwich mit Sempacher Straussenfleisch, Stück	CHF	4.50
Mini-Sandwich mit Pesto und mariniertem Gemüse, Stück	CHF	3.50
Verschiedene schmackhafte Sommersalate im Weckglas, Stück	CHF	3.50

Apéroplatten

Quai4 Plättli

Sbrinzmöckli, aufgeschnittene Bio-Uelihöfler vom Uelihof,
Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt und hausmariniertem Gemüse

Preis pro Plättli, für 2- 4 Personen

CHF 18.00

Dazu servieren wir Holzofen Chnorbrot

Käse- und Fleischplatte

Aufgeschnittene Bio-Uelihöfler vom Ueli-Hof
Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt
Tessiner Salami
Geräuchertes Mühletaler Forellenfilet
Sbrinzmöckli
Rassiger Stanser
Gerschnialp-Käse
Dallenwiler Star Brie
Hausmariniertes Gemüse

Preis pro Platte à 600g, (4-5 Personen)

CHF 49.50

Dazu servieren wir Holzofen Chnorbrot

Apéropauschalen pro Person

Variante 1

Holzofen Olivenbrot mit feinstem Bio-Olivenöl

Sbrinzmöckli

Hausmariniertes Gemüse und Champignons

Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip

Aufgeschnittene Bio-Uelihöfler vom Ueli-Hof

Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt

Preis pro Person

CHF 9.00

Variante 2

Holzofen Olivenbrot mit feinstem Bio-Olivenöl

Sbrinzmöckli

Hausmariniertes Gemüse und Champignons

Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip

Aufgeschnittene Bio-Uelihöfler vom Ueli-Hof

Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt

Tessiner Coppa

Polarbrot mit hausmariniertem Bio-Lachs aus Irland

Preis pro Person

CHF 17.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Variante 3

Holzofen Olivenbrot mit feinstem Bio-Olivenöl

Sbrinzmöckli

Hausmariniertes Gemüse und Champignons

Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip

Aufgeschnittene Bio-Uelihöfler vom Ueli-Hof

Doggwiler's Poulet-Curry Aufschnitt

Tessiner Coppa

Windbeutel gefüllt mit Mousse vom geräuchertem Mühletaler Forellenfilet

Polarbrot mit hausmariniertem Bio-Lachs aus Irland

Meatballs mit würziger Tomatensauce

Warme Fleischkrapfen

Warme Mini-Spinatschnecken

Preis pro Person

CHF 29.50



Q U A I 4

RESTAURANT – EINFACH GUT

Apéro Riche

Holzofen Olivenbrot mit feinstem Bio-Olivenöl

Hausmariniertes Gemüse und Champignons

Frisches saisonales Gemüse mit Kräuterdip

Aufgeschnittene Bio-Uelihöfler vom Ueli-Hof

Doggwiler`s Poulet-Curry Aufschnitt

Tessiner Coppa

Windbeutel gefüllt mit Mousse vom geräuchertem Mühletaler Forellenfilet

Polarbrot mit hausmariniertem Bio-Lachs aus Irland

Meatballs mit würziger Tomatensauce

Warme Fleischkräpfen

Warme Mini-Spinatschnecken

Saisonale Suppe in der Espressotasse

Tiramisù im Glas

Joghurtglace

Spitzbuben

Preis pro Person

CHF 39.50

Konditionen

Deklaration	Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch. Unser Lieferant für beste Fleischqualität ist die Metzgerei Doggwiler in Luzern und die Bio-Metzgerei Ueli-Hof in Ebikon. Süsswasserfische beziehen wir aus der Region. Salzwasserfische stammen aus einer nachhaltigen Fischerei.								
Alkohol	Wir schenken keinen Alkohol an unter 16-Jährige sowie keine Spirituosen, Apéritifs, Alcopops und Cocktails an unter 18-Jährige aus.								
Allergien	Bitte teilen Sie uns mögliche Allergien mit, damit wir Ihnen entsprechende Speisenvorschläge unterbreiten können.								
Preise	Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inkl. der gesetzlichen MwSt. von 7.7%. Preisänderungen bleiben vorbehalten.								
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns bis 7 Arbeitstage vor Anlass die genaue Personenzahl mit. Zusätzliche Personen werden zusätzlich verrechnet.								
Zapfengeld	Sie können Ihren Lieblingswein selber mitbringen. Bitte beachten Sie, dass der Wein mind. 2 Tage vor Ihrem Anlass an uns geliefert wird, damit der Wein nach dem Transport wieder ruhen kann. Den Weisswein kühlen wir Ihnen auf die richtige Temperatur. Weiter verwenden wir für das Weingedeck unsere Weingläser und übernehmen den Weinservice. Für diese Dienstleistungen berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche. Bitte beachten Sie, dass wir keine Verantwortung übernehmen für fehlerhafte Weine und ungenügende Mengen. Erfahrungsgemäss sollten Sie mit 3-4dl pro Person rechnen.								
Technik	Wir bieten Ihnen einen Anschluss für CD oder IPod/MP3 Player an. Weitere Technik-Informationen und Preise (z.B. für Funk-Mikrofon, zusätzl. Lautsprecher, Lichtenanlagen etc.) auf Anfrage.								
Annullation	Wir verrechnen folgende Annullierungskosten: <table style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Bis 30 Tage vor dem Anlass</td> <td>keine Kosten</td> </tr> <tr> <td>30 bis 20 Tage vor dem Anlass</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>20 bis 10 Tage vor dem Anlass</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Nach 10 Tagen vor dem Anlass</td> <td>100%</td> </tr> </table>	Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten	30 bis 20 Tage vor dem Anlass	25%	20 bis 10 Tage vor dem Anlass	50%	Nach 10 Tagen vor dem Anlass	100%
Bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten								
30 bis 20 Tage vor dem Anlass	25%								
20 bis 10 Tage vor dem Anlass	50%								
Nach 10 Tagen vor dem Anlass	100%								