

FEIERN IM gartenHAUS



GRÜN, GRÜNER, gartenHAUS

Nachhaltig, modern,
lebendig mit viel Ge-
müse und Kräutern-
Das ist unsere Küche.

Unser Herz gehört klar dem Garten und der Wiese. Aber keine Angst, liebe Fleischtiger*innen, auch für eure Begehrlichkeiten wird bei uns bestens gesorgt. Unser einzigartiger Gastraum ist auch ein wunderschöner Ort für gesellige Events. Ob Firmenevents, Geburtstage, Gruppenerlebnisse oder Hochzeiten - wir machen dein Anlass bei uns zu etwas ganz Besonderem.

Hier kannst du ganz dich selbst sein und mit all deinen Gästen ein gutes Lauchgefühl geniessen.

Vergiss die Zeit und geniesse die grüne Oase an der Lindenstrasse in Luzern.

Restaurant

Feiern in der grünen Oase.



Lindenstube

Für etwas mehr Privatsphäre im Obergeschoss.



Terrasse

Genuss auf mehreren Ebenen.



Apéro Riche

Ab 20 Personen

Menu

Wir kochen mit ganz viel Liebe, Herz und saisonalen Produkten, mit Gemüse und Kräutern im Vordergrund.



& Apéro

Für den kleinen Hunger und zum anstossen.



Kontakt und Anfragen



Privat oder Business: Feiere bei uns. Wir kümmern uns um alles, damit dein Anlass rundum wunderbar wird. Wir können (fast) alles möglich machen.
Mehr über unser (Platz-) Angebot findest du auf den folgenden Seiten.

RESTAURANT



KAPAZITÄT

Exklusivnutzung ab 40 Personen

Sitzplätze: bis zu 50 Personen
Raumnutzung erweiterbar auf bis zu 80 Personen mit der Lindenstube.

MINDESTKONSUMATION BEI EXKLUSIVNUTZUNG

Mi / Do / So CHF 2'000
Fr / Sa CHF 5'000

Kann bei Feiertagen variieren.

ADMINISTRATIONS-PAUSCHALE

Bei einem Event ausserhalb der Öffnungszeiten, wird zusätzlich zur Mindestkonsumation noch CHF 50 pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

VERLÄNGERUNGSKOSTEN

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 250 pro angebrochener Stunde. Feiern könnt ihr bei uns bis maximal 03.00 Uhr.

DEKORATION & REINIGUNG

Falls Ihr Dekorationsmaterial verwenden möchtet, bitten wir euch, dies im Voraus mit uns abzustimmen. Konfettibomben oder ähnliches sind nicht gestattet.

Für alle, die Genuss und die moderne Gemüse- und Kräuterküche lieben.



SEMINAR

LINDENSTUBE

In der Lindenstube im Obergeschoss seid ihr ganz für euch. Geniesst das einmalige Gefühl von zu Hause, umgeben mit viel Grün und warmem Holz.

Egal ob für ein gemütliches Abendessen, ein Seminar, eine Sitzung oder einen Workshop - die Lindenstube steht für euch individuell zur Verfügung.

KAPAZITÄT

Ab 15 Personen bis maximal 37 Personen

MINDESTKONSUMATION

Mo-So CHF 2'000

Bei einem Event ausserhalb der Öffnungszeiten, wird zusätzlich zur Mindestkonsumation noch CHF 50 pro Mitarbeiterstunde verrechnet.

VERLÄNGERUNGSKOSTEN

Ab 24.00 Uhr verrechnen wir CHF 250 pro angebrochener Stunde. Feier könnt Ihr bei uns bis maximal 03.00 Uhr.



KAPAZITÄT

U-Form:	bis 15 Personen
Theaterbestuhlung:	bis 25 Personen
Bankettbestuhlung:	bis 24 Personen

Raummiete ohne Konsumation

Raummiete ohne Konsumation:
CHF 100 pro Stunde

Halbtags- Seminarpauschale pro Person CHF 86

- Wasser / Kaffee
- 1x Kaffeepause mit Gipfeli und Früchten
- Mittagessen

Ganztags- Seminarpauschale pro Person CHF 117

- Wasser / Kaffee
- 2x Kaffeepause mit Gebäck und Früchten
- Mittagessen

**Bei den Seminarpauschalen ist die Technik inkludiert*

Technik (inklusive)

- Whitewall
- Beamer und Leinwand
- Flipchart mit Papier
- Moderationskoffer
- Blöcke und Kugelschreiber
- WLAN

Für den kleinen Hunger oder als leckeren
Vorgeschmack auf das was noch kommen
wird. Wir starten klein, aber oho!
Such dir aus, was dir und deinen Gästen am
besten schmeckt und genieße unsere Köst-
lichkeiten, welche mit viel Liebe zubereitet
werden.

APÉRO



APÉROHÄPPCHEN

Preis pro Person

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| • Chips und Nüssli | CHF 1.5 |
| • Käsemöckli | CHF 3 |
| • getrocknete Tomaten | CHF 2.5 |
| • marinierte Oliven | CHF 2.5 |
| • gartenHAUS-Brot mit Aufstrich | CHF 5 |
| • Tempuragemüse | CHF 8 |
| • geräuchertes Rüeblitatar auf Brot | CHF 6 |
| • Obwaldner Trockenfleisch | CHF 7.5 |

APÉROPACKAGE

Preis pro Person

- | | |
|---|--------|
| Easy:
Chips & Nüssli, getrocknete
Tomaten, marinierte Oliven | CHF 5 |
| Liebling:
Getrocknete Tomaten, marinierte
Oliven, Käsemöckli | CHF 7 |
| Rüepli:
Käsemöckli, Tempuragemüse,
geräuchertes Rüeblitatar auf Brot | CHF 15 |
| Deluxe:
Käsemöckli, getrocknete Tomaten,
marinierte Oliven, Tempuragemüse,
Obwaldner Trockenfleisch | CHF 18 |

APÉRO RICHE

ab 20 Personen

Preis pro Person CHF 62

- Fleischplättli mit verschiedenen Fleischsorten
- gartenHAUS-Brot mit Aufstrich
- Zweierlei Käsemöckli
- getrocknete Tomaten
- marinierte Oliven
- warme- oder kalte Suppe (je nach Saison)
- gartenHAUS Frühlingsrollen
- gefüllte Arancini
- gartenHAUS Gemüsequiche mit saisonalem Gemüse und Käsemischung
- Tiramisu
- Schokoladen Profiteroles
- Kräutersorbet

FEUERTURM - SPECIAL IM WINTER*

Preis pro Person

- | | |
|--------------------------|-------|
| Winterliche Gemüsequiche | CHF 9 |
| Glühwein | CHF 6 |
| Winterlicher Punsch | CHF 6 |

*Winter: Oktober – März



MENUVORSCHLÄGE

Frisches Gemüse und Kräuter werden bei uns mit einer extra Portion Liebe geschnippelt, gekocht und probiert. Lass dich von uns überraschen und geniesse vielfältige Geschmackskomponenten.

Unsere Menuvorschläge

Preis gilt pro Person

3-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENU

Salat, Hauptgang, Dessert

Vegetarisch	CHF 49
Mit Fleisch	CHF 59

4-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENU

Salat, Suppe/Vorspeise, Hauptgang, Dessert

Vegetarisch	CHF 59
Mit Fleisch	CHF 69

AUF WUNSCH

Käseteller	+ CHF 13
------------	----------

[Hier geht es zu unserer Speise- sowie Getränkekarte.](#)

Natürlich achten wir auf Intoleranzen und Allergien. Bitte teile sie uns bis spätestens **10 Tage** vor Event mit, damit wir uns optimal vorbereiten können.

Beim Menu essen Kinder bis 12 Jahre für nur CHF 25 mit. Oder lieber köstliche Pasta? Kein Problem - Wir kreieren gerne einen Kinderteller auf Anfrage.

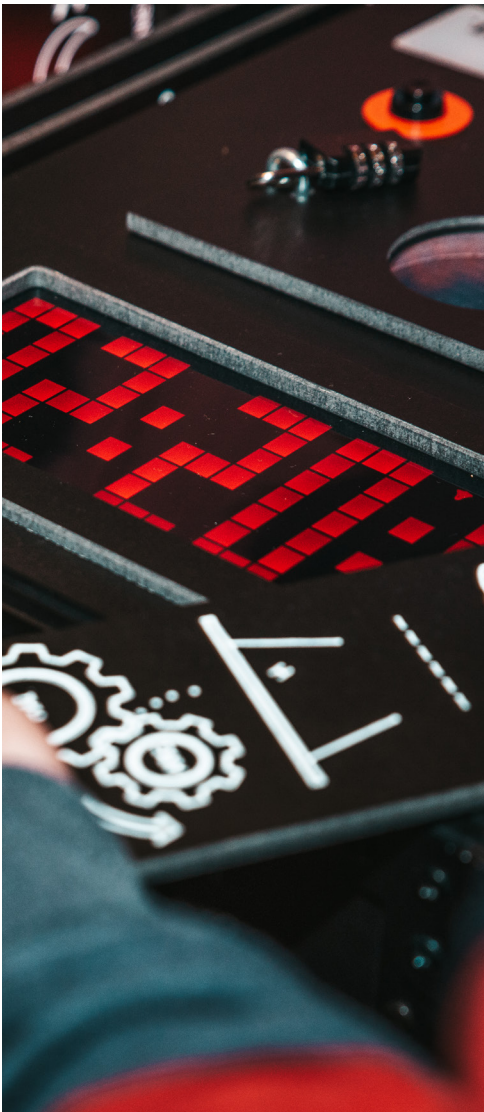
GRUPPENERLEBNISSE

Rätseln, bis die Köpfe rauchen und der Magen knurrt.

DAS STAATSGEHEIMNIS

Eine streng geheime Information wurde aus der digitalen Staatsbibliothek kopiert. Diese darf unter keinen Umständen an die Öffentlichkeit gelangen. Kannst du mit deinem Team die Datei rechtzeitig lösen? Geniesse einen Apéro und mach dich in Gruppen an das Rätsel. Im Anschluss geniesst du das Menu und feierst deinen Erfolg!

Spielbar	Mi - So mit 4 – 24 Personen
Gruppengrösse	4 – 6 Spieler
Start	16.30 bis 18.30 Uhr
Angebot:	feine gartenHAUS Apéro-Häppli, inkl. einem Getränk (Bier, Wein, Hausapéro oder Softgetränk)
Menu:	3-Gang Überraschungsmenu Vegetarisch oder mit Fleisch
Preispaket:	Apéro, Menu und Spiel
	Vegetarisch CHF 100
	Fleisch CHF 110



TATORT – KRIMIZIMMER

Alfred Osterwald, der Marketingverantwortliche eines Pharmaunternehmens, wird kurz nach dem Todesfall seiner Mutter leblos aufgefunden. Laut Zeugenberichten kam es in der Familie zu Streitereien bezüglich der Erbverteilung. Wurde er Opfer einer Familientragödie? Starte mit einem Apéro, schlüpf in deine Rolle und finde heraus, wer unter euch der Mörder ist. Während dem Spiel servieren wir dir das schmackhafte Menu. Die Auflösung gibt's zum Dessert.

Spielbar	Mi- So mit 10 – 60 Personen
Gruppengrösse	10 – 15 Spieler
Start	16.30 bis 18.30 Uhr
Angebot:	feine gartenHAUS Apéro-Häppli, inkl. einem Getränk (Bier, Wein, Hausapéro oder Softgetränk)
Menu:	3-Gang Überraschungsmenu Vegetarisch oder mit Fleisch
Preispaket:	Apéro, Menu und Spiel
	Vegetarisch CHF 120
	Fleisch CHF 130

DAS MANUSKRIPT

Ein Manuskript, dessen Existenz lange unbekannt war, ist nun in Gefahr, in falsche Hände zu geraten. Der ahnungslose Olaf erhält am Sterbebett seines Vaters die Aufgabe, das Manuskript zu beschützen. Mach dich mit Olaf auf die abenteuerliche Suche. Aber Achtung, die Zeit läuft...

Starte mit einem Apéro, such dir deine Partner und löse das Geheimnis. Geheimnis gelüftet – dann gibt’s das leckere Menu als Belohnung.

Spielbar	Mi - So mit 20 – 60 Personen	
Gruppengrösse	3 – 6 Spieler	
Start	16.30 bis 18.30 Uhr	
Angebot:	feine gartenHAUS Apéro-Häppli, inkl. einem Getränk (Bier, Wein, Hausapéro oder Softgetränk)	
Menu:	3-Gang Überraschungsmenu Vegetarisch oder mit Fleisch	
Preispaket:	Apéro, Menu und Spiel	
	Vegetarisch	CHF 110
	Fleisch	CHF 120



DIAMANTENJAGD

In der Stadt Luzern kam es kürzlich zu einem Diamantenraub. Die örtliche Polizei konnte mit den bisherigen Hinweisen die Täter nicht fassen. Mach dich in kleinen Teams auf die Jagd nach dem Diamanten. Eine Geschichte mit kniffligen Rätseln, einzigartigen Requisiten und geheimnisvollen Personen. Erlebe die spannende Kombination aus neuster Technik und altem Pfadfinderwissen.

Dieses Abenteuer wird in der Altstadt Luzern durchgeführt mit anschliessendem Essen im gartenHAUS.

Spielbar	Mi- So mit 16 – 80 Personen	
Gruppengrösse	alle zusammen	
Start	bis spätestens 16 Uhr	
Angebot:	feine gartenHAUS Apéro-Häppli, inkl. einem Getränk (Bier, Wein, Hausapéro oder Softgetränk)	
Menu:	3-Gang Überraschungsmenu Vegetarisch oder mit Fleisch	
Preispaket:	Apéro, Menu und Spiel	
	Vegetarisch	CHF 110
	Fleisch	CHF 120

JA, DAS KANN MAN ESSEN!

Wolltest du schon immer wissen, was die Natur kulinarisch so alles zu bieten hat? Spoiler: Es gibt echt viel essbares Grünzeug in unserer unmittelbaren Umgebung und im nahen Wald. Wir zeigen dir, wo die feinsten Kräuter und essbaren Pflanzen zu finden sind. Treffpunkt ist direkt vor dem Restaurant gartenHAUS. Dort wird dich Dominik von UCHRUUT willkommen heissen. Der Heilpflanzenfachmann und Fachberater für Selbstversorgung mit essbaren einheimischen Wildpflanzen nimmt dich mit in seine Welt. Nach einem kurzen Briefing geht's los auf eine zwei- bis dreistündige Wanderung in den Zimmereggwald. Erlebe dort die vielseitige Welt der

einheimischen Wildpflanzen und erfahre, welche du in deinen täglichen Speiseplan integrieren kannst. Du wirst verschiedene Pflanzen von Kraut bis Baum sowie ihre kulinarischen Einsatzgebiete kennenlernen. Anschliessend darfst du dich im Restaurant gartenHAUS auf einen wohlverdienten Apéro und ein feines Überraschungsmenü freuen. Bitte beachte: Der Weg hat einige steile Abschnitte. Achte daher auf gutes Schuhwerk und angepasste Kleidung. Bei schlechter Witterung wird das Programm auf das Abendessen im gartenHAUS gekürzt. Dies würden wir dir aber einen Tag im Voraus bekannt geben.

Spielbar	Mi - So mit 8 – 20 Personen	
Gruppengrösse	8 – 20 Spieler	
Start	bis spätestens 16 Uhr	
Angebot:	feine gartenHAUS Apéro-Häppli, inkl. einem Getränk (Bier, Wein, Hausapéro oder Softgetränk)	
Menu:	3-Gang Überraschungsmenu Vegetarisch oder mit Fleisch	
Preispaket:	Apéro, Menu und Spiel	
	Vegetarisch	CHF 120
	Fleisch	CHF 130

ZÜNDENDE IDEE

Im Team, im Verein, in der Klasse: Überall im Alltag sind wir mit Stress und Leistungsdruck konfrontiert. Lass dir in diesem Kurs wirkungsvolle Methoden aufzeigen, wie du wieder mehr Entspannung, Motivation und Freude in dein Leben bringst. Lebenscoach Gabriela versteht es, die Teilnehmenden auf lebendige, direkte und humorvolle Weise mitzureissen und zu begeistern. Anschliessend ans Teamcoaching gehst du direkt weiter zu Apéro und Abendessen, wo du genügend Zeit hast, dich mit deinen Arbeitsgspöndli über das soeben Erlebte auszutauschen. Freu dich auf einen Event, der garantiert in Erinnerung bleiben und dem Teamspirit neues Leben einhauchen wird – für alle, die sich trauen, sogar inklusive Scherbenlauf. Ein garantiert sinnvoller Motivationsschub für jede Gruppe.

Spielbar	Mi- Sa mit 10 – 40 Personen	
Gruppengrösse	10 – 40 Teilnehmer	
Coaching	45 – 90 Minuten	
Start	bis spätestens 17 Uhr	
Angebot:	feine gartenHAUS Apéro-Häppli, inkl. einem Getränk (Bier, Wein, Hausapéro oder Softgetränk)	
Menu:	3-Gang Überraschungsmenu Vegetarisch oder mit Fleisch	
Preispaket:	Apéro, Menu und Coaching	
	Vegetarisch	CHF 120
	Fleisch	CHF 130





Gerne stehen wir dir bei Fragen jederzeit zur Verfügung. Wir freuen uns sehr, zusammen mit dir einen einzigartigen Anlass zu kreieren. Bis bald im gartenHAUS.

KONTAKT UND ANFAHRT

ADRESSE

Restaurant gartenHAUS
Lindenstrasse 21
6015 Luzern

TELEFON

+41 41 240 25 65

WEBSEITE

gartenhaus-luzern.ch

E-MAIL

info@gartenhaus-luzern.ch

ANFAHRT MIT DEM ÖV

Mit dem Zug bis
Luzern Bahnhof, dann mit
dem Bus 2 Richtung Em-
menbrücke, Sprengi, aus-
steigen bei Fluhmühle und
4 Minuten laufen.

ANFAHRT MIT DEM AUTO

Ab Autobahn A2
Richtung Emmen-Süd in die
Linenstrasse.
Es sind nur wenige Park-
plätze vorhanden, daher
empfehlen wir für die An-
reise den ÖV.