



weinrausch Leidessen

Eine Trauerfeier kann die Angehörigen und die Trauergäste seelische und körperliche Kraft kosten. Daher ist es üblich, dass die Angehörigen und die Trauergäste nach der Trauerfeier in ein nahegelegenes Lokal oder Restaurant eingeladen werden. Da sich unser Eventlokal nur wenige Minuten vom Friedhof Friedental entfernt befindet eignet sich der „weinrausch“ bestens für Ihr Leidessen.

Der sogenannte Leichenschmaus ist ein weit verbreitetes Ritual, das in vielen Kulturen Sitte ist. Das Traueressen soll den Angehörigen signalisieren, dass das Leben weitergeht. Es soll aber auch im Gedenken an den Toten stattfinden und einen zwanglosen geselligen Rahmen bieten, in dem Geschichten und Anekdoten rund um den Verstorbenen erzählt werden. Dabei entsteht oft eine leichte Heiterkeit, die dabei helfen kann, negative Emotionen abzubauen. Durch das gemeinsame Essen und durch die Gespräche geht man einen Schritt in Richtung Alltag und Normalität. Den Angehörigen kann dieses ungezwungene Beisammensein bei der Trauerbewältigung helfen.

Es gibt keine Vorgaben dafür, was bei einem Traueressen gereicht werden soll. Üblich ist ein kleiner Imbiss, Kaffee und Kuchen oder ein Mittagessen. Meistens serviert man einfache Gerichte. Aber auch das Lieblingsessen des Verstorbenen oder ein Gericht, für dessen Zubereitung der Verstorbene bekannt war, können aufgetragen werden.

Salate

• Menü Salat	6.50
• Gemischter Blattsalat garniert	8.00
• Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum	9.00
• Nüsslisalat mit Ei und Brotcrouton	10.00

Suppen

• Gemüsebouillon	7.50
• Bouillon mit Eierflädli	7.50

Desserts

• Tiramisù	9.50
• Torten, Cremes, diverse Glaces	9.50

Klassischer Hauptgang

• Geschnetzeltes Pouletfleisch, Nüdeli Gemüse	22.00
• Luzerner Kugelipastetli mit Kalbfleisch, Gemüse	22.50
• Rindsgeschnetzeltes an Rotweinrahmsauce, Spätzli	22.50
• Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Rosmarinjus, Gemüse	26.00
• Rahmschnitzel vom Schweinscarrée, Gemüse, Nüdeli	26.00
• Schweinsfiletsmedaillon an Rahmsauce, Gratin, Gemüse	26.50
• Kalbs-Saltimbocca an Marsalajus, Risotto	32.00
• Roastbeef engl.gebraten, Sauce Bearnaise, Gratin, Gemüse	33.00
• Kalbsbraten, Gratin, Rosmarinjus, Gemüse	34.50

Fisch

• Luzerner Albelifilet gebraten an Weisswein mit Kräutersauce und Trockenreis	30.50
---	-------

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.
Die Preise gelten für Gruppen ab 15 Personen.
Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.– / Std.

andere Beilagen

je nach Saison oder Wunsch