



Event - Plan Restaurant Kupferkessel 2022

Jeden letzten Donnerstag im Monat

Januar bis März jeden Donnerstag & Freitagabend Chalet Romantik inkl. Restaurant.

Fondue, Raclette & Rinds-Entrecote vom Flammengrill

28.April, Frühlings – Erwachen

3 – 5 Gang Menü, wir wecken die Frühlings – Gefühle mit frischen Produkten welche uns das Frühjahr schenkt.

26.Mai, Haute Cuisine – Die grosse französische Küche

3 – 5 Gang Menü, im Gedenken an den grössten Koch der Geschichte, Paul Bocuse.

30.Juni, Der kalte Süden

Tatar, Carpaccio, Gazpacho und vieles mehr – die perfekten mediterranen Gerichte für die heissen Sommertage.

28.Juli, American – Style

Spare Ribs à discrétion – Knackiger Cole Slaw, Fritten, Dips und so viele Rips wie Du magst.

25.August, Feuer & Flamme

Sommerabend – Gerichte direkt von unserem Flammengrill, reichhaltiges Salatbuffet und Beilagen.

29.September, Bier & Dine

5 – Gang Menü, Biersommelier Marcello Riesen serviert zu jedem Gang das passende Bier.

27.Oktober, Rösti – Farm

15 verschiedene Rösti – Kreationen, ob klassisch, deftig oder exotisch, hier findest Du Dein Favorit.

24.November, Thank's Giving

Erntedank Fest – Plattenservice, Du fühlst dich wie in Hotel Mama, aber ohne schlechtem Gewissen, dass Du Dich beim Abwasch nicht beteiligst.

15.Dezember, Fondue – Abend

Käsefondue – Rezente Luzerner Seetaler Fondue – Mischung, «chli stenke musses».