

Lokal 97

RESTAURANT | KEGELBAHN | EVENTS | KULTUR | BAR

Bankette & Veranstaltungen
ab 20 Personen

Januar 2023

Apérohäppli

Im ConSol Gläsli

Mediterraner Ratatouille-Salat mit Knäckebrot	4.50
Randen Tatar mit Dill und Honig	4.50
Gerösteter Süsskartoffel Hummus mit Fladenbrot	4.50
Gemügestäbchen mit Dip	4.50

Finger Food

Focaccia mit Tomaten à 30gr.	3.00
Focaccia mit Rohschinken und Ruccola à 30gr.	3.00
Vegetarisches gefülltes Blätterteiggebäck	4.50
Mit Fleisch gefülltes Blätterteiggebäck	4.50
Datteln im Speckmantel mit Frischkäse	3.00
Hausgemachte Gewürznussmischung à 30g	3.00

Finger Food (à la minute zubereitet)

Mini Burger mit Poulet, Fruchtchutney und Basilikum	6.50
Mini Burger mit Blauschimmelkäse, Randen und gegrilltem Austernseitling	6.50

Salzige Wähen (ca. 5x5cm)

Käsewähe	4.50
Spinatwähe mit Feta und Dörrtomaten	4.50
Lauch-Speckwähe	4.50

Lokal 97

Sandwiches am Meter (ca. 5cm pro Stück / 20 pro Meter)

Hartkäse-Sandwiches mit Salat und Essiggurke	4.50
Sandwiches mit Antipasti-Gemüse	4.50
Fleischkäse-Sandwiches mit Tartarsauce und Salat	5.00
Rohschinken-Sandwiches mit Parmesanspänen und Rucola	5.00

In der Tasse

Saisonale Suppe oder Kaltschale pro dl	3.00
--	------

Antipasti

Parmesanstückli à 30gr.	3.50
Auberginenröllchen mit Frischkäse	3.50
Tomaten-Mozzarella-Spiessli à 30gr	3.50
Marinierte Oliven à 30gr.	3.50
Grilliertes Gemüse à 30gr.	3.50

Süßes im ConSol Gläsli

Teilen Sie uns Ihre Dessertfavoriten mit	5.00
--	------

Süßes Gebäck

Brownies ca. 50g	4.50
Mini-Gebäck ca. 50g	4.50

Aus der kalten Küche

Hausgebeizter Swiss Lachs

mit gepickeltem Blumenkohl, Spinatsalat auf Randen-Carpaccio

Toast und Butter

Vorspeise 23.00

Hauptgang 32.00

Rindstatar Lokal97

mit Senfkaviar, Essiggurken, Schalotten und Frisée

Toast und Butter

Vorspeise (80g) 23.00

Hauptgang (160g) 32.00

Dreierlei von der Petersilie

Mousse im ConSol Gläsli / gebacken auf Sauce Tartar /

Petersilienwurzelsalat mit Haselnüssen 19.00

Aus der Suppen-Küche

Cappuccino vom Muskatkürbis

mit Linsen und Gewürzrahm

8.00

Ochsenschwanzsuppe

mit Federkohl-Speckchip


10.00

Aus der Salat-Küche

Saisonaler Salatteller

Nüsslisalat mit Rüebl, Randen, Erbsen, Ei, Zwiebeln und Preiselbeeren

dazu lauwarme Kartoffeln

- mit ausgelöstem Backhuhn (Speckdressing) 28.00
- mit gebackenem Bergkäse (Kartoffeldressing)  24.00

Nüsslisalat

mit Speck, Ei, Sbrinz-Sauce und Sauerteig-Croûtons

18.00

Menüsalat

kleiner Tagessalat

6.00

Aus der Pasta-Küche

Wir verwenden ausschliesslich unsere eigene Bio-Knospen-Pasta und Ravioli. Diese werden von ConSol Pasta Monica am Ibelweg in Zug produziert.

Äpler Magronen

Magronen an cremiger Sauce, Kartoffelwürfel, Schabziger Klee, geriebener Bergkäse hausgemachtes Apfel-Birnenmus und knackige Röstzwiebeln 24.00

Mafaldine Bolognese

mit Bio Rindfleisch vom Zugerberg, Sbrinz-Chip und Apfelmus 26.00

Dinkel Casarecce

mit Kürbis-Duo, Petersilie und Sauerrahm 24.00

Verschiedene hausgemachte Weizen- und Dinkel Pasta-Sorten an saisonaler Sauce nach Empfehlung des Küchenchefs sind verfügbar.

Aus der vegetarischen Küche

Hafertaler vom Zugerberg

auf Erbsenpüree an Randencrèmesauce 24.00

Kürbisstrudel

mit Hüttenkäse, gebratenem Topinambur und Blumenkohlschaum 26.00

Aus der Fisch-Küche

Swiss Lachs gebraten

auf Schwarzwurzel à la crème und gebackenem Risotto-Taler

34.00

Fang des Tages

Fisch aus dem Zugersee mit Zitronenbutter und Kartoffeln

Tagespreis

Aus der Fleisch-Küche

Lokal97 Wurst

gebratene Schweinsbratwurst mit Senfkaviar an roter Zwiebelsauce,
gebackene Kartoffelstange, Gemüse und knusprigen Röstzwiebeln 26.00

Duo vom Innerschweizer Kalb

Filet und geschmorte Backe auf Kürbispüree und Romanesco 44.00

Im Luzerner Rotwein geschmorte Rindfleischwürfel

mit Speck, Perlzwiebeln, Champignons, Wurzelgemüse und Eiernudeln 36.00

Rotwein: Cuvée Terzett vom Toni Ottiger, Kastanienbaum (LU)

Am Stück gebratenes Roastbeef

mit Grapefruit-Hollandaise, Kartoffelgratin mit Schachner Bergkäse
und karamellisierten Cherrytomaten 48.00

Rindsfilet

mit Markhaube auf Steinpilzsauce, hausgemachte Dinkel-Mafalinde
und glasierten Randenschnitze 58.00

Für geschlossene Gesellschaften

11 saisonale Mini-Gerichte serviert
von Fleisch über Fisch zu vegetarisch - von kalt bis warm - von salzig bis süß 75.00

Aus der süssen Küche

Süsses vom Wurzelstock

kleine Naschereien im ConSol Gläsli 5.00

Steinzeit trifft Eiszeit

Gasparini-Glacé und/oder Bauernhof-Sorbets serviert auf eiskaltem Lorzenstein

pro Kugel 4.00

mit Rahm 1.50

Schokolade trifft Nuss

Whiskey-Schokoladenmousse mit Passionsfrucht Coulis und Baumnuss-Brownie 13.00

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Gasparini-Glacé 12.00

Gebrannte Caramelcrème

mit geräuchertem Orangensalat 11.00

Kegelbahnklassiker

Guet Holz Plättli

Schinken, Speck, Trockenfleisch, Käse, Essiggemüse, Brot und Butter 24.00

Guet Holz Plättli vegetarisch

verschiedene Käsesorten, Essiggemüse, Brot und Butter 24.00

Abräumer Flügeli

Pouletflügeli mit hausgemachter Asia-, Sauerrahm- und BBQ-Sauce 18.00

Damen Lachs Knusperli

gebackener Swiss Lachs mit Sauerrahm-Dill-Senf-Sauce und Zitronenschnitz 28.00

Königs Kartoffeln

frittierte Kartoffelstifte mit Ketchup und Mayonnaise 8.00

Deklaration und Allergene

Wir beziehen unser Fleisch und Fisch ausschliesslich aus der Schweiz, sofern nichts anderes vermerkt ist. Unsere hausgemachte Pasta ist Bio-Knospen zertifiziert.

Laktosefreie, glutenfreie sowie vegetarische und vegane Gerichte sind mit folgenden Symbolen gekennzeichnet:



Wir geben Ihnen gerne Informationen über die weiteren Allergene in den einzelnen Gerichten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen im Lokal97

Preise: Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF. Getränke werden immer nach Verbrauch verrechnet.

Personenzahl: Die offerierten Preise basieren auf der Anzahl Personen, welche uns bei der Anfrage angegeben werden. Falls sich die Personenzahl reduziert, muss allenfalls eine Preisanpassung vorgenommen werden. Sieben Tage vor dem Anlass teilen Sie uns die definitive Anzahl Personen mit. Dies ist die Mindestanzahl, welche wir Ihnen in Rechnung stellen. Falls es danach noch zu einer Änderung der Gästeanzahl kommen sollte, teilen Sie uns dies bitte mit. So können Engpässe in der Quantität der Speisen sowie Food Waste vermieden werden. Lebensmittelunverträglichkeiten sind uns schriftlich bei Anfrage oder spätestens sieben Tage vor dem Anlass mitzuteilen.

Annullierungsbedingungen: Nach der schriftlichen oder mündlichen Zusage Ihrerseits auf unsere Offerte, kommt der Auftrag zustande. Annullierungen von Seiten des Kunden/der Kundin können mit einer Bearbeitungsgebühr verrechnet werden. Ab dem 6. Tag vor dem Anlass verrechnen wir 100% der vereinbarten Leistungen. Muss ein Anlass aufgrund vom Kanton oder Bund verordneter Massnahmen kurzfristig abgesagt werden, werden wir gemeinsam mit Ihnen nach einer individuellen Lösung suchen.

Letzte Runde: 22.30 Uhr.