Menüs zum Glück

Die Kooperation von Setpember Vin & Vinyl und der Jazzkantine:

Ein Gericht für zwei Personen und eine passende Flasche Wein. Nach Hause nehmen, je nach Gericht kurz aufwärmen, anbraten oder in den Ofen stecken, Flasche auf und gut ist.

Menü 1 „sauer, fett & spät gelesen“

sFr. 48.- (+ Glasdepot 4.-)

1 Grabenbrot (3/4 gebacken, zu Hause kurz knusprig backen)
1 Glas Grammeln und Schmalz
1 Glas Rollmops aus dem See
(oder zwei Gläser von einem Gericht)

1 Flasche Oracolo

(Malvasia/Trebbiano/Ortrugo/Moscato, Marco Cordani, Colline Piacentini, Emilia Romagna, Italien 2017)

Menü 2 „Hacktätschli & Alpenwein“

sFr. 64.- (+ Glasdepot 2.-)

4 Jazzkantine-Hacktätschli vom Uelihof Jungrind
1 Glas Rahmsauce
1 Sauerteig Servietten Knödel

1 Flasche Vespolina

(Vespolina, Marco Arlunno, Nord Piemont, Italien, 2019)

Menü 3 „Fleisch & Seeli & südliche Rhone“

sFr. 68.-

4 Schweins-Bäggli mit Jus (Uelihof)
2 Portionen Albula-Bergkartoffel-Püree

1 Flasche Cuvée M

(Mourvèdre, Domaine de la Fagotière, südliche Rhone, Frankreich 2018)

Menü 4 „alles mit scharf & Wallis am Neuenburgersee“

sFr. 55.- (+ Glasdepot 4.-)

2 Gläser Gemüse-Curry mit Gemüse vom Gmüesmattli

1 Flasche Petite Arvine

(Petit Arvine, Francois Gasser, Boudry, Neuenburg, 2017)

Menü 5 „Lucio Dalla & Pippo Pollina“

sFr. 43.- (+ Glasdepot 2.-)

1 Glas Bolognese mit Fleisch vom Uelihof Jungrind

1 Flasche Guancianera

(Nero d'Avola, Fabio Ferracane, Marsala, Sizilien, Italien, 2018)

Öffnungszeiten Jazzkantine:

Dienstag 17.30-19.00 Uhr
Mittwoch 17.30-19.00 Uhr
Donnerstag 17.30-19.00 Uhr
Freitag 17.30-19.00 Uhr
Samstag 10.00-12.00 Uhr

Öffnungszeiten Setpember Vin&Vinyl:

Donnerstag 14.00-19.00 Uhr
Freitag 14.00-19.00 Uhr
Samstag 10.00-16.00 Uhr

Es hed so langs hed!

Wenn ihr genau wisst, was ihr möchtet und auf Nummer sicher gehen wollt, dass ihrs auch bekommt, könnt ihr am Vortag per Email vorbestellen:

post@jazzkantine.com oder mail@setpember.com (unbedingt Menge, Abholort und Abholtag bekanntgeben)

Jazzkantine
LUZERN

SET
PEM
BER