

















Tel:		2021
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 48
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 30.11.2021
		Bis/Jusqu'au 06.12.2021

	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi, bis 12:30	Dienstag / Mardi. 30.11.2021	Rinds Meatballs Curry Sauce Kartoffelstock und Gemüse	<i>Boulette de bœuf Sauce Curry Pommes purée et légumes</i>	 	
	Mittwoch / Mercredi 01.12.2021	Trutenpiccata Milanaise Spaghetti Gemüsebeilae	<i>Piccata de dinde Milanaise Spaghetti Légumes</i>		
	Donnerstag/ Jeudi 02.12.2021	Schweinsgeschnetztes süss-sauer Gebratener Reis, Gemüse	<i>Emincé de porc aigre-doux Riz sauté Légumes</i>	 	
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 03.12.2021	St. Petersfisch, Dillsauce Salzkartoffeln Gemüse	<i>Filet de St. Pierre, aneth Pommes nature Légumes</i>	 	
	Samstag / Samedi 04.12.2021	Kalbspojarski mit Peperoni-Sauce Ebli und Gemüsebeilage	<i>Pojarski de veau à la sauce aux poivrons Ebli et légumes</i>	 	
	Sonntag / Dimanche 05.12.2021	Hirschschulter-Braten Spätzli Gemüsebeilage	<i>Rôti d'épaule de cerf Spaetzli Légumes</i>	 	
	Montag / Lundi 06.12.2021	Kabiseintopf mit Rindshackfleisch und Kartoffeln	<i>Pôté aux choux, viande haché de bœuf et Pommes de terre</i>	 	
Vegetarisch Végétarien <i>(es het solangs het)</i>	Vegi Lasagne Gemüsebeilage und Salat	<i>Lasagne végé Légumes et salade</i>		DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>	Kalbsleber Rösti Gemüsebeilage	<i>Foie de veau Roesti Légumes</i>	 	DI	FR

Preis pro Menu: **CHF 15.00**

Prix par menu: **CHF 15.00**

Preis versteht sich inkl. Lieferung und MwSt. / Prix inclus livraison et TVA

Luginbühl's EVENT & CATERING
Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten
Telefon **+41 (0)32 373 18 01**, Telefax +41 (0)32 373 18 02
welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei
Sans gluten



Laktosefrei
Sans lactose





Luginbühl's bESSER-Wisser...

Kalbspojarski

Pojarski (Falsches Kalbskotelett) ist ein ursprünglich russisches Gericht. Pojarski ist ein Hackbraten in Kotelettform. Der Name stammt vom gleichnamigen Erfinder, einem russischen Gastwirt.

Es gibt verschiedene Theorien zur Entstehung.

Historiker der russischen Küche unterstützen die Theorie, nach der das Gericht von dem Kaufmann Ivan Mefodjewitsch Pozharsky in der Not erfunden wurde. Der Kaufmann hatte eine Taverne in der Stadt Torzhok – eine Stadt zwischen Moskau und St. Petersburg.



Ein russischer Zar (Nikolaus I. Pawlowitsch (1796–1855) oder Alexander I. Pawlowitsch Romanow (1777–1825)) kam auf einer Reise in Torzhok vorbei und verlangte ein Kalbsschnitzel. Da der Gastwirt kein Kalbsfleisch zur Verfügung hatte, erfand er die Speise aus Hühnerfleisch, welches er mit einem Knochen versah und in Ei und Semmelbröseln wälzte. Für diese Geschichte verbürgt sich der berühmte russische Dichter Alexander Puschkin (1799–1837), der dort ebenfalls zu Gast war. Puschkin schrieb sogar in einem Gedicht über die Taverne Pozharsky in Torzhok. Auf der Taverne wurde später unter anderem ein Museum. Das Gebäude ist 2003 niedergebrannt.

Eine andere Theorie schreibt die Speise Fedor Fedorowitsch zu, der ein Wirtshaus im Städtchen Ostaskowo betrieb. Der Adjutant von Nikolaus I. Pawlowitsch (1796–1855) verlangte für den Zaren ein Kalbskotelett und drohte mit einer schweren Strafe. Die Wirtsleute hatten allerdings nur ein paar Hühner zur Verfügung und formten daraus Koteletts. Der Zar lobte die Speise, der Wirt gestand die Täuschung und durfte die Speise nach dem Zaren benennen.

Pojarski wird mehrfach im "The Boston Cooking School magazine of culinary science and domestic economics" aus dem Jahr 1896 genannt.

Mittlerweile wird Pojarski üblicherweise aus Kalbfleisch hergestellt.

