



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR



Edgar Ming  
Turmherr Pulverturm  
Riedstrasse 13  
CH-6010 Kriens  
Natel: 079 214 44 31  
Mail: [turmherr@wzl.ch](mailto:turmherr@wzl.ch)  
[edgar.ming@vivonda.info](mailto:edgar.ming@vivonda.info)



**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

# Inhaltverzeichnis

	Seite(n)
Begrüssung	1
Weg zum Pulverturm Luzern	2 - 3
Platzangebot im Pulverturm	4
Allgemeine Mietbedingungen	5
Allgemeine Geschäftsbedingungen und Hausordnung	6
Getränkekarte (Mineral, Bier, Kaffee usw.)	7
Standard-Weissweinkarte	8
Standard-Rotweinkarte	9
Erweiterte Weissweinkarte	10 - 11
Erweiterte Rotweinkarte	12 - 20
Champagner	21
Apéro-Beilagen (Speisen) und Imbissvorschläge	22
Vorspeisen	23
Pulverturm-Menüs	24
Dessertkarte	25
Historisches zur Museggmauer	26 - 27
Technische Daten & Geschichte des Pulverturms	28
Informationen über den Ausbau des Pulverturms	29
Impressionen vom Pulverturm: Turm-Lounge	30
Impressionen vom Pulverturm: Turmstube	31



**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

Sehr geehrte Gäste

Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, einen Anlass in unserem historischen Pulverturm Luzern durchzuführen.

Gönnen Sie sich etwas Besonderes und geniessen Sie in gemütlicher und einmaliger Atmosphäre unser Angebot aus Küche und Keller.

Egal, ob Sie

- ein paar angenehme Stunden im Kreise der Familie, mit Freunden und Bekannten verbringen möchten,
- Ihren Geschäftsfreunden eine kulinarische Überraschung bereiten wollen,
- für Ihre Mitarbeitenden eine Betriebsfeier organisieren möchten,
- mit Ihren Vereinsmitgliedern einen Apéro durchführen wollen,

verbringen Sie diese Stunden in unserem Turm!

Gerne steht Ihnen unser Turmherr oder sein Stellvertreter zur Verfügung, um mit Ihnen die administrativen und organisatorischen Einzelheiten Ihrer Veranstaltung zu besprechen.

Turmherr:

Edgar Ming  
Riedstrasse 13  
CH-6010 Kriens

Turmherr

Stellvertreter:

Christian Lampart  
Bachtalen 11  
CH-6020 Emmenbrücke

Natel:                   079 214 44 31           078 679 62 20  
E-Mail:                 turmherr@wzl.ch  
Turmtelefon:         041 410 15 63

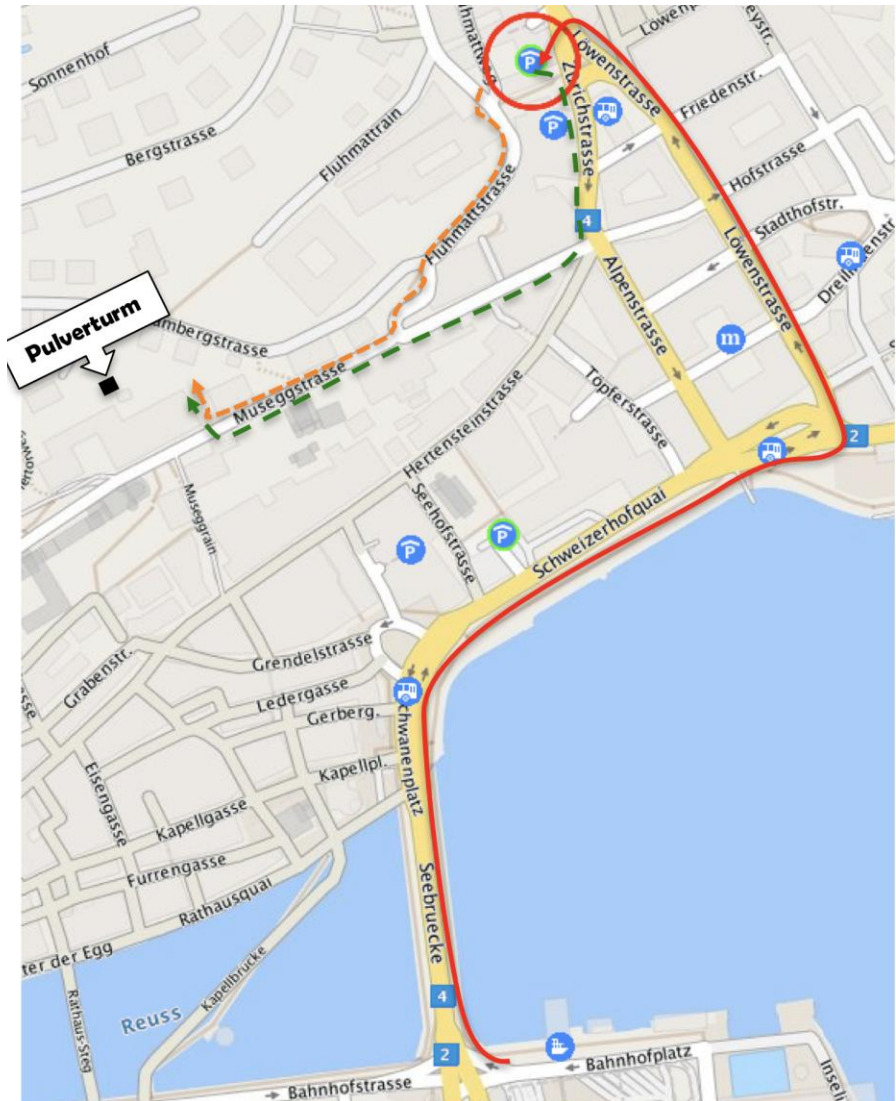
**Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Pulverturm Luzern!**



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Weg zum Pulverturm (1)

In der unmittelbaren Nähe des Pulverturms sind die Parkplatzmöglichkeiten sehr eingeschränkt. Wir empfehlen Ihnen deshalb das Parkhaus beim Löwencenter zu benutzen, welches über 355 Parkplätze verfügt und während 24 Stunden geöffnet ist.



Neue Adresse für den Pulverturm (Oktober 2020):  
**Musegg 3, 6004 Luzern**

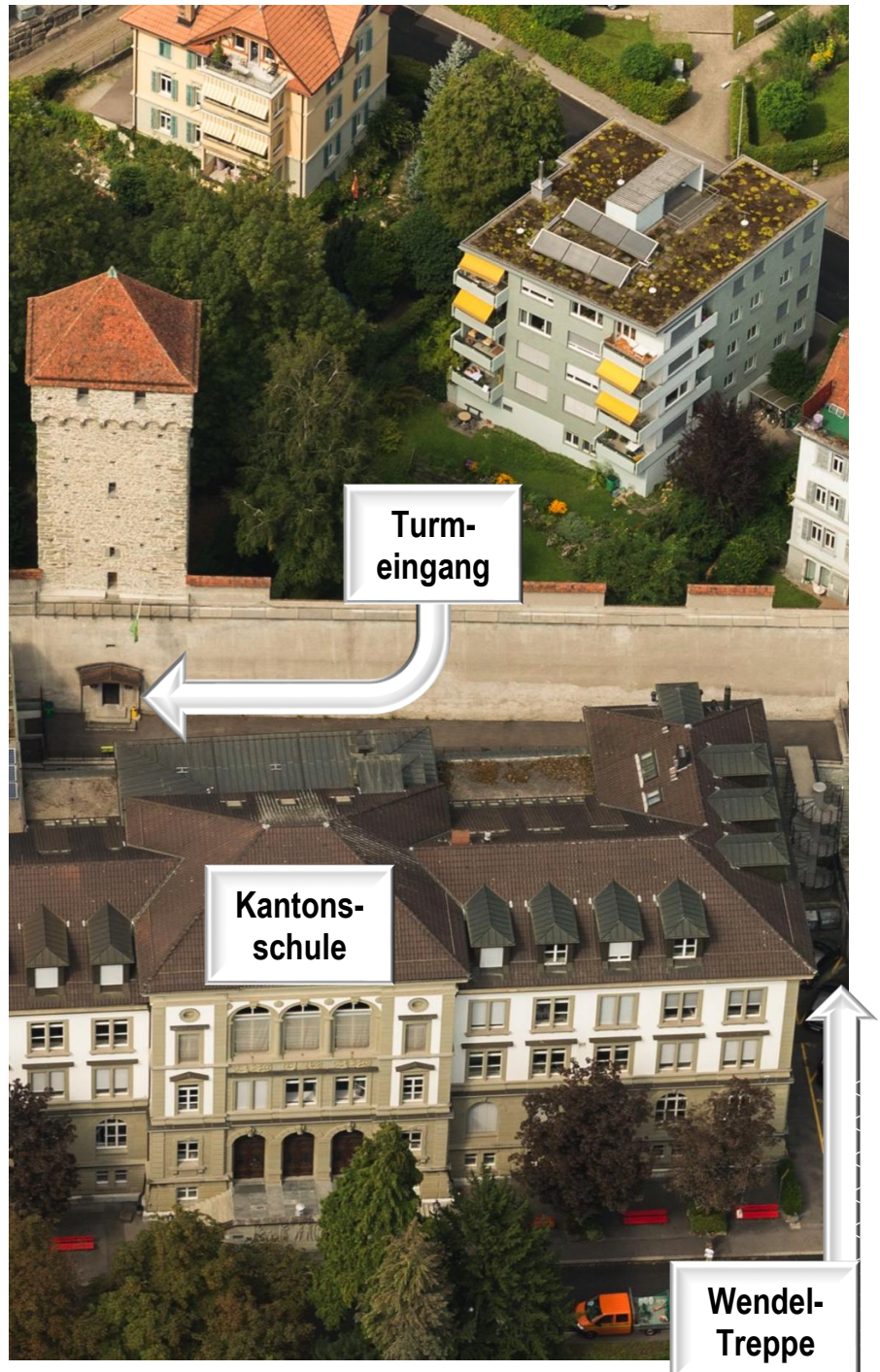
**Fussweg 1 (orange Linie):** Mit dem Lift im Löwencenter nach oben fahren. Links der Fluhmattstrasse entlang marschieren, anschliessend rechts in die Museggstrasse einbiegen.

**Fussweg 2 (grüne Linie):** Entlang der Zürichstrasse marschieren und dann rechts in die Museggstrasse abbiegen.

## Weg zum Pulverturm (2)

Neue Adresse: Musegg 3, 6004 Luzern.

Der einzige Zugang zum Turm führt über die Wendeltreppe. Diese befindet sich etwas zurückversetzt zwischen der Museggstrasse 20 und der Kantonsschule Musegg (Museggstrasse 22).

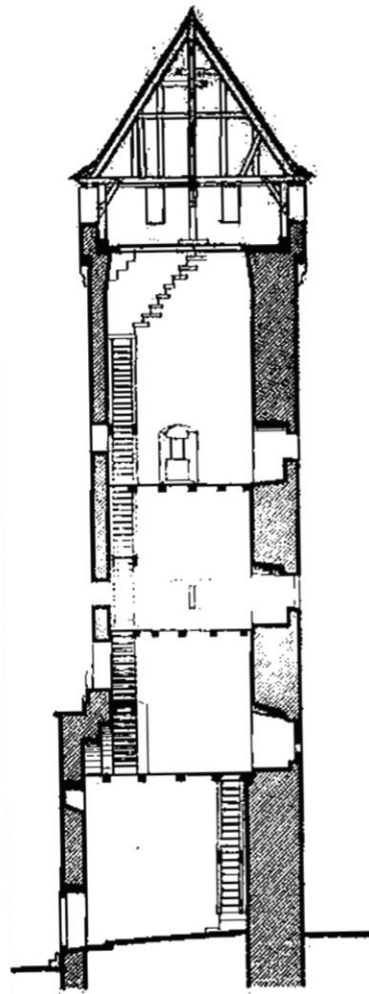


Die Eingangstür ist stets geschlossen. Bitte die Türklingel, welche rechts von der Eingangstür angebracht ist, benützen. Die Tür wird dann elektrisch vom Brettmeister bzw. Personal geöffnet und Sie können selbständig die Treppe hochsteigen.



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Platzangebot im Pulverturm



### **Turmstube**

(50 Sitzplätze mit Esstischen)

Küche, Office, Toilette

Sitzungszimmer

(12 Sitzplätze und 25 Stehplätze)

### **Turmlounge**

(8 Sitz- und max. 30 Stehplätze)

Toilette, Garderobe, Archiv

Kellerabteil, Turmeingang

Dank unserer Elektroheizung kann der Pulverturm Luzern während dem ganzen Jahr benützt werden.

**Die Turmlounge** eignet sich hervorragend für Empfänge und Aperitifs. Unsere Vorschläge, welche Beilagen zum Apéro serviert werden könnten, finden Sie auf der Seite 20 dieses Dokuments.

**In der Turmstube** bewirten wir Sie sehr gerne mit unseren Vorspeisen und traditionellen Menüs inklusive Desserts, welche auf den Seiten 21 bis 23 dieser Broschüre zu finden sind.



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

# Allgemeine Mietbedingungen

Sie können den Pulverturm für Ihren Anlass mieten.

Die Mietkosten betragen\*:

- Anlass mit Essen max. 7 Stunden Fr. 650.00\*
- Nur Aperitif max. 2 Stunden Fr. 350.00\*
- Jede weitere Stunde
- Fr. 75.00\*

**In den Mietkosten\* sind folgende Dienstleistungen inbegriffen:**

- Vorbereitung Ihres Anlasses;
- Reinigung der benützten Räumlichkeiten;
- Kosten des Brettmeisters;
- Kosten für das benötigte Küchen- und Servicepersonal;
- Falls vom Gast gewünscht: Ein Kurzreferat über die Geschichte der Museggmauer, des Pulverturms und die Wey-Zunft Luzern;
- Eine moderne Musikanlage (Sonos) steht in der Turm-Lounge, im Sitzungszimmer und in der Turmstube zur Verfügung. Die Benützung erfolgt in Absprache mit dem Turmherrn bzw. dem Brettmeister.

**Anmerkung:** Die oben aufgeführten Mietpreise und Dienstleistungen gelten, unter der Voraussetzung, dass die Getränke und die Speisen über unsere zunftinternen Lieferanten bestellt werden. Bei einem externen Catering entstehen Mehrkosten für den Brettmeister (Verantwortlicher der Zunft für Ihren Anlass) und (wenn gewünscht) für das Servicepersonal.

**In den oben aufgeführten Preisen sind nicht inbegriffen:**

- Spezielles Dekorationsmaterial wie beispielsweise Blumenschmuck, Girlanden usw.;
- Textiltischtücher und Textilservietten (Aufpreis pro Tischtuch Fr. 8.50 / pro Serviette Fr. 2.00)
- Eine Leinwand steht zur Verfügung und kann zum Preis von Fr. 30.00 gemietet werden;
- Weitere technische Hilfsmittel für Präsentationen (Dia-Projektor, Beamer, usw.) können **nicht** zur Verfügung gestellt werden.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen und Hausordnung

1. Nach Erhalt der schriftlichen Reservationsbestätigung durch den Turmherrn kann innerhalb von vier Tagen vom Vertrag zurückgetreten werden. Später muss die im Vertrag vermerkte Mietgebühr vom Besteller vollumfänglich übernommen werden.
2. Die ausgewählten Speisen und die Getränke sind baldmöglichst bzw. bis spätestens 14 Tage vor dem Anlass schriftlich zu bestellen.
3. Änderungen der Anzahl Menüs sind bis maximal 5 Arbeitstage vor dem Anlass machbar. Nach Ablauf dieses Termins müssen zu viel bestellte Apéro-Beilagen oder Snacks bzw. Menüs und/oder Desserts verrechnet werden.
4. Die Beilagen (zu den auf Seite 22 aufgeführten speziellen Pulverturm-Menüs 1 bis 8) können nach Belieben ausgetauscht werden. Ein kleiner Preisaufschlag ist möglich.
5. Das Menü wird ausschliesslich in der Turmstube serviert.
6. Für spezielle Desserts wird ein minimaler Aufpreis zum Menüpreis verlangt (vgl. Seite 23 in der Dokumentation).
7. Ab Seite 10 dieser Dokumentation finden Sie eine erweiterte Weinkarte. Es ist möglich eigene Weine mitzubringen. Um unseren Aufwand abdecken zu können müssen wir Ihnen pro Flasche (7,5 dl) ein **Zapfengeld von Fr. 28.00** verrechnen.
8. Aus organisatorischen Gründen kann **kein Barinkasso** erfolgen. Sie erhalten nach Ihrem Anlass eine detaillierte schriftliche Rechnung.
9. **Offene Feuer** (z.B. Kerzen, Fackeln usw.) sind **verboten**.
10. Beim Verlassen des Turmes ist auf die Nachtruhe der Anstösser Rücksicht zu nehmen!
11. Der Pulverturm wird aus Rücksicht auf die Anwohner und gemäss Mietvertrag um 24:00 Uhr geschlossen.





## Getränkekarte

### Mineralwasser und Fruchtsäfte

Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure	(1.5 lt)	Fr. 10.00
Knutwiler Mineralwasser ohne Kohlensäure	(1.5 lt)	Fr. 10.00
Coca-Cola und Coca-Cola Zero	(1,5 lt)	Fr. 10.00
Granini Orangensaft	(1 lt)	Fr. 10.00

### Bier

Eichhof Lager	(33 cl)	Fr. 4.50
Eichhof alkoholfrei	(33 cl)	Fr. 4.50

### Kaffee / Tee

Kaffee Nature / Crème		Fr. 4.50
Espresso Nature / Crème		Fr. 4.50
Kaffee fertig (Träsch, Chrüter, Zwetschgen, Pflümli und Halb-Halb)		Fr. 5.00
Kafi-Frosch (Turmspezialität)		Fr. 6.50
Tee Nature		Fr. 4.50
Tee Crème		Fr. 4.50
Holdrio		Fr. 5.00

### Spirituosen

Kirsch	(4 cl)	Fr. 6.00
Zwetschgen	(4 cl)	Fr. 6.00
Pflümli	(4 cl)	Fr. 6.00
Williams	(4 cl)	Fr. 7.00
Calvados	(4 cl)	Fr. 7.00
Vieille Prune	(4 cl)	Fr. 7.00
Cognac	(4 cl)	Fr. 7.00
Grappa	(4 cl)	Fr. 7.00
Marc	(4 cl)	Fr. 7.00

### Mixgetränke

Apérol Sprizz (Apérol mit Prosecco)	(2.5 dl)	Fr. 8.00
Kir Royal (Weisswein mit Crème de Cassis)	(2.5 dl)	Fr. 8.00
Hugo (Weisswein & Holdunderblütensirup)	(2.5 dl)	Fr. 8.00
Gin Tonic	(2.5 dl)	Fr. 9.00
Cuba Libre (Rum und Cola)	(2.5 dl)	Fr. 9.00
Caipirinha (Rum und Tonic Water)	(2.5 dl)	Fr. 9.00



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Standard-Weissweinkarte



<b>Schweiz</b>	<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Cordis AOC Sonnenrain (Turmwein)</b> Riesling-Sylvaner. Helles, klares Goldgelb mit grünen Reflexen, vielschichtige, sortentypisches Aroma von Zitrusfrüchten und Holunderblüten und dezente Muskattöne. <a href="#">Produzent: W. &amp; H. Deschwanden, Luzern</a>	Fr. 47.00 
<b>Legio Julius Vin de Pays Suisse Jubiläumswein 100 Jahre Wey Zunft</b> Chasselas-Arvine-Arneis	Fr. 49.00 

## Standard-Schaumweinkarte

<b>Schweiz</b>	<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Cinzano Prosecco Spumante</b> Der Klassiker unter den Schaumweinen wird aus der Prosecco Traube hergestellt und ist ein trockener und prickelnder Schaumwein. Kenner schätzen sein kräftiges Perlvermögen und diesen unnachahmlichen, vollmundigen lange nachklingenden Geschmack. <a href="#">Produzent: Davide Campari-Milano S.p.A. Sesto San Giovanni</a>	Fr. 45.00



**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

## Standard-Rotweinkarte

	<b>Preis (75 cl)</b>
<p><b>Primitivo Merlot IGT Puglia (Turmwein)</b> Der Primitivo-Merlot Puglia ist ein kraftvoller Wein aus Apulien (Italien). Der Wein vereint die Traubensorten Primitivo und Merlot ideal. Die dunklen, reifen und würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich hervorragend mit dem Duft von schwarzen Beeren, vor allem Brombeeren und Schokolade des Merlot. Verfeinert wird der Aromastrauß durch feine würzige Noten und einem Hauch Vanille. Sehr vollmundig mit viel Körper und intensivem Abgang. <a href="#">Produzent: Luccarelli s.t.l., Manduria</a></p>	Fr. 46.00 
<p><b>Reserve de Don Carlos Valencia DO Jubiläumswein 100 Jahre Wey Zunft</b> dieser Wein mit einem schönen Bukett nach Kirschen, Pflaumen, Wald- und Brombeeren, abgerundet mit einem feinen Hauch von Zimt und Nelken. Im Glas dann vollmundig und mit hervorragend integrierten Gerbstoffen. Weich in der Struktur, konzentrierte Aromen von Früchten, Schokolade und süsser Vanille. <a href="#">Produzent: Don Carlos, Valencia</a></p>	Fr. 52.00 



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

# Erweiterte Weisswein-Karte (1)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)





<b>Schweiz</b>	<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Riesling – Silvaner Rosenau</b> In der Nase frische Blütendüfte von Apfel, Aprikose und Pfirsich. Im Gaumen gehaltvoll, mineralisch und ausgewogen. Langer Ausklang mit milder, bekömmlicher Säure. <a href="#">Produzent: Weinbau Ottiger, Luzern</a>	Fr. 54.00 
<b>Johannisberg du Valais AOC</b> In der Nase finden wir die typischen Aromen von Quitten und Mango mit dezenten Noten von gerösteten Mandeln, unterstrichen durch elegante mineralische Noten. <a href="#">Produzent: Pierre-Alain Mathier, Wallis</a>	Fr. 58.00 
<b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc AOC</b> Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit. <a href="#">Produzent: Adrian Mathier, Wallis</a>	Fr. 62.00 
<b>Doral La Côte Collection Expression</b> Intensive Aromen nach Früchten und Blumen, leicht würzig. Früchte wie Aprikose, Pfirsich und Birne. <a href="#">Produzent: Cave de La Côte, Waadt</a>	Fr. 52.00 
<b>Sauvignon blanc AOC, Küttigen</b> Grapefruitduft steigt ebenso in die Nase wie Paprika. Knackige Säure sowie Süsse, Salzigkeit und ein breites Aromenspektrum machen diesen Wein spannend, vielseitig und zu einem wahren Erlebnis. <a href="#">Produzent: Wehrlis, Aargau</a>	Fr. 58.00 





WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Erweiterte Weisswein-Karte (2)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)

<b>Italien</b>		<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Langhe Arneis</b> 100% Arneis, im Stahltank ausgebaut, strohgelber Weisswein mit delikater, fruchtiger Nase. Trocken, elegant, harmonisch und frisch. <a href="#">Produzent: Damilano, Piemont</a>		Fr. 54.00

<b>Frankreich</b>		<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Cuvée „Blanc de Blancs“</b> Assemblage: 60% Rolle, 30 % Sémillon, 10 % Clairette. Ein fruchtiger, blumiger Weisswein aus dem Weingut Domaine des Planes in Südfrankreich, welches im Besitz von Familie Christophe Rieder aus Kastanienbaum ist. Biologischer Wein nach Euro-Norm. <a href="#">Produzent: Domaine des Planes, Côtes de Provence</a>		Fr. 58.00

## Erweiterte Rosé-Wein-Karte

<b>Frankreich</b>		<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Cuvée Tiboulen</b> Ein erfrischender Rosé aus dem Weingut Domaine des Planes in Südfrankreich, das im Besitz von Familie Christophe Rieder aus Kastanienbaum ist. Haupttraubensorte: Tibouren. Goldmedaille Paris 2013. Biologischer Wein nach Euro-Norm. <a href="#">Produzent: Domaine des Planes, Côtes de Provence</a>		Fr. 58.00



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Erweiterte Rotwein-Karte (1)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)



<b>Schweiz</b>	<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Passio AOC Sonnenrain</b> Traubensorte: 100% Gamaret Dunkle, rubinrote Farbe, würzige Note, weiche Tannine, nachhaltig im Abgang. <a href="#">Produzent: W. u H. Deschwanden, Luzern</a>	Fr. 51.00 
<b>Pinot Noir Kastanienbaum</b> Blauburgunder; In der Farbe glänzendes Rubin. In der Nase feine Aromen von roten und schwarzen Früchten, mit leichter Würzigkeit wie auch rauchige Noten. Im Gaumen ein fein abgerundeter fruchtbetonter Pinot mit elegantem Ausklang. <a href="#">Produzent: Weinbau Ottiger, Luzern</a>	Fr. 57.00 
<b>Merlot Kastanienbaum</b> Schönes Granatrot mit violetten Reflexen. Intensive Dünfte von roten Kirschen und etwas Cassis, unterstützt von Röstnoten wie Tabak, Kaffee und Gewürzen. <a href="#">Produzent: Weinbau Ottiger, Luzern</a>	Fr. 68.00 
<b>Weiblich AOC</b> 10 Monate im Barrique ausgebaut. Intensiv und vielschichtig, Erdbeerkonfi, Brombeer, Vanille, Schoggi, leichte Röstaromen. <a href="#">Produzent: Weingut Bisang, Luzern</a>	Fr. 78.00 
<b>Männlich AOC</b> 10 Monate im Barrique ausgebaut. Intensiv, würzig, reife Pflaumen, Röstaromen.. <a href="#">Produzent: Weingut Bisang, Luzern</a>	Fr. 78.00 
<b>Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC</b> Der Cabernet Sauvignon verleiht dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge ihren fruchtigen Geschmack. Der Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm seine Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffer- note. Der Pinot Noir verbindet diese drei Weine. <a href="#">Produzent: Adrian Mathier, Wallis</a>	Fr. 62.00 



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Erweiterte Rotwein-Karte (2)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)







Schweiz	Preis (75 cl)
<b>Malbec AOC, Küttigen</b> Er riecht nach getrockneter Dörripflaume, Brombeere sowie Lorbeer und Nelke. Die schön eingebundenen Tannine und die stützende Säure verleihen diesem Wein Fülle und Charakter. <a href="#">Produzent: Wehrlis, Aargau</a>	Fr. 66.00 
<b>Prà Rosso DOC</b> Rubinroter Wein mit violetten Nuancen, bei dem die primären Aromen des Merlot sehr gut ausgedrückt werden. Die Eleganz des Tannins verleiht ihm einen grossen Charakter. <a href="#">Produzent: Guido Brivio, Tessin</a>	Fr. 54.00 
<b>Castelrotto Vallombrosa DOC</b> 100% Merlot Intensives, konzentriertes und tiefes Rubinrot. An der Nase komplexes Bukett von reifen Sauerkirschen und Gewürzen. Am Gaumen sorgen die ausgewogenen <a href="#">Produzent: Claudio Tamborini, Tessin</a>	Fr. 76.00 
<b>Quattromani Ticino Merlot DOC</b> Gärung in Holzfässern von 20 Monaten und Flaschenreifung von 2 weiteren Monaten. Bordeauxrot mit granatroten Reflexen. Das Bouquet ist frisch, leicht würzig und von Fruchtnoten hervorgehoben. <a href="#">Produzent: Tamborini/Brivio/Delea/Gialdi, Tessin</a>	Fr. 94.00 



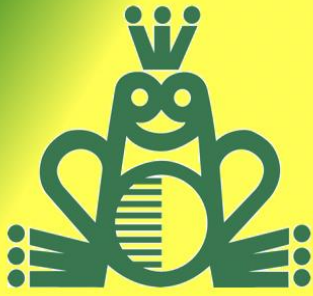
WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Erweiterte Rotwein-Karte (3)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)

Frankreich 	Preis (75 cl)
<b>Château Batailley</b> Cabernet Franc, Petit Verdot 5ème grand cru classé <a href="#">Produzent: Château Batailley, Pauillac</a>	Fr. 98.00
<b>Château Lafitte</b> 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc	Fr. 72.00
<b>Château Montlau Hors Série</b> 66% Merlot, 33% Cabernet Franc <a href="#">Produzent: Château Montlau Armand Schuster</a>	Fr. 98.00
<b>Cuvée Réservee</b> Bei dieser Assemblage wird die Traubensorte 60% Mourvèdre und 40% Cabernet Sauvignon kombiniert. Eine harmonische Cuvée aus dem Weingut Domaine des Planes in Südfrankreich, das im Besitz von Familie Christophe Rieder aus Kastanienbaum ist. Die Nase dichtbeerig nach Brombeere und Heidelbeere, aber auch typische Noten von Paprika und etwas Tabak. Im Geschmack überzeugt er durch ebenso vielschichtige Aromen. Die beerigen Komponenten werden im langen Nachhall von kräuterwürzigen Komponenten abgerundet und von reifen Tanninen unterstützt. Biologischer Wein nach Euro-Norm. <a href="#">Produzent: Domaine des Planes, Côtes de Provence</a>	Fr. 62.00  
<b>La Triade</b> Bei dieser raffinierten Assemblage wird die Traubensorte 95% Syrah mit 3% Mourvèdre und 2% Cabernet Sauvignon kombiniert. Sehr fruchtiger Wein mit Noten von roten Früchten, Gewürzen und Unterholz. Die Tannine sind fein, aber anhaltend. Angenehm zu trinken als junger Wein, aber die Reifung verleiht ihm eine überlegene Dimension. Ein eleganter Wein aus dem Weingut Domaine des Planes in Südfrankreich, das im Besitz von Familie Christophe Rieder aus Kastanienbaum ist. Biologischer Wein nach Euro-Norm. <a href="#">Produzent: Domaine des Planes, Côtes de Provence</a>	Fr. 68.00  





WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Erweiterte Rotwein-Karte (4)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)



Italien	Preis (75 cl)
<b>Barbera d'Asti « Nizza » DOCG</b> Traubensorte: Barbera. Sehr intensives purpurrot mit violett Reflexen; in der Nase sehr komplex nach Pfeffer, Vanille und hellem Tabak. Im Gaumen sehr gut strukturiert und ausgewogen. <a href="#">Produzent: Neirano s.p.a., Piemont</a>	Fr. 76.00 
<b>Barolo Lecinquevigne DOCG</b> Ein Rotwein von rubinroter Farbe mit orangen Reflexen. An der Nase Erinnerungen an Rosen und Tabak mit einem delikaten Duft nach Veilchen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und samtig mit einer guten Struktur und einem langen Abgang. <a href="#">Produzent: Damilano Azienda Agricola, Piemont</a>	Fr. 78.00 
<b>Barolo Lecinquevigne DOCG Magnum</b> (Magnum = 1,5 Liter-Flasche) Ein Rotwein von rubinroter Farbe mit orangen Reflexen. An der Nase Erinnerungen an Rosen und Tabak mit einem delikaten Duft nach Veilchen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und samtig mit einer guten Struktur und einem langen Abgang. <a href="#">Produzent: Damilano Azienda Agricola, Piemont</a>	Fr. 158.00 



**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

## Erweiterte Rotwein-Karte (5)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)



<b>Italien</b>	<b>Preis (75 cl)</b>
<p><b>Valpolicella classico Superiore DOC "Ripasso"</b> Traubensorten vom "Le Crosare Ripasso": Corvina, Rondinella und Molinara. Intensives Rubinrot. Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade. Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen. <a href="#">Produzent: Cantine Lenotti, Veneto</a></p>	Fr. 55.00 
<p><b>Merlot Casara Roveri DOC</b> Im Barrique ausgebaut. Ein edler Wein aus den Berici-Hügeln im Veneto mit einem komplexen Körper und einem langen Abgang. Weiche Aromen von Pflaumen, Schokolade und Kräutern runden den Genuss ab. <a href="#">Produzent: Dalmaso, Veneto</a></p>	Fr. 79.00 
<p><b>Amarone della Valpolicella classico</b> Traubensorten des "Monte Masua, Il Sestante": 70% Corvina Veronese, 25% Rondinella, 5% Molinara. Intensives Rubinrot. Am Gaumen zeigt sich der Wein füllig, mit einer vielschichtigen Aromenstruktur nach roten Beeren, eingelegten Früchten und Kräuternoten. Der Ausbau im Holz verleiht dem Wein Struktur und Dichte. Alkohol, Tannin und die üppige Frucht harmonieren gut und enden in einem langen Finale. <a href="#">Produzent: Dario Tommasi, Veneto</a></p>	Fr. 89.00 







WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Erweiterte Rotwein-Karte (6)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)



Italien	Preis (75 cl)
<p><b>Brunello di Montalcino</b> Dieser Sangiovese wird zuerst für 20 Tage in Edelstahl-Tank, anschliessend 30 Monate in französischen und slowenischen Eichenfässern ausgebaut und zum Schluss, bevor der Wein auf den Markt kommt, noch 18 Monate in der Flasche gereift. <a href="#">Produzent: Villa Le Prate, Toskana</a></p>	Fr. 86.00 
<p><b>Rancore Toscana IGT</b> Ausbau während 14 Monaten in französischem Holz und sechsmonatige Lagerung in der Flasche. Im Glas verströmt er ausgeprägte Düfte von reifen Früchten. Durch den Einsatz von Merlot und Pinot sind diese nicht nur im dunklen Beeren-Bereich anzusiedeln. Ebenso sind rote Beeren zu riechen. Der Gaumen darf getrost als feinkörnig, saftig und elegant bezeichnet werden. <a href="#">Produzent: Andrea Paoletti, Toskana</a></p>	Fr. 88.00 
<p><b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC</b> Assemblage aus 64% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet franc, 9% Petit Verdot. Intensives, kräftiges Rubinrot. In der Nase satte Aromen. Nach roten Beeren duftend. Dazu ein Hauch Gewürze, auch blumige Noten, etwas Mokka und warme Röstnoten. <a href="#">Produzent: Bolgheri, Toskana</a></p>	Fr. 98.00 
<p><b>Castello di Bolgheri DOC</b> 14-monatiger Ausbau im Barriques Füllig am Gaumen mit eleganten, feinkörnigen Tanninen. Ausgewogen und vollmundig. Eleganz wie man es von den Besten aus dem Bolgheri erwartet. Mit viel Charme und einem lang anhaltendem Abgang. <a href="#">Produzent: Bolgheri, Toskana</a></p>	Fr. 112.00 




**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

## Erweiterte Rotwein-Karte (7)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)



<b>Italien</b>	<b>Preis (75 cl)</b>
<b>Lagrein DOC</b> Ein eleganter Wein mit samtiger Struktur. Es ist der Lagrein für alle Tage: rubin- bis granatrot in der Farbe, fruchtige Struktur und frisch in der Nase, würzig und elegant, samtig und mit weichen Gerbstoffen im Mund. <a href="#">Produzent: Klosterkellerei Muri-Gries, Südtirol</a>	Fr. 56.00 



WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Erweiterte Rotwein-Karte (8)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)



Portugal	Preis (75 cl)
<b>Vale do Lacrau Reserva</b> In der Nase mineralisch-komplexer Auftakt. Aromen von wilden Kirschen, reifen Himbeeren, Pflaumen, mit einem Hauch Cassis, subtile Anklänge an Vanille, Toast und blaue Veilchen. Schöne mineralische Note. Toll verwobenes Holz, wirkt nur unterstützend. <b>Produzent:</b> <a href="#">Secret Spot, Douro</a>	Fr. 68.00

## Spanien



Preis  
(75 cl)

### Rioja DOC Reserva "Julian Madrid"

Elegantes Kirschrot mit granatfarbenem und dunklem Rand. In der Nase dominierende Aromen von Waldbeeren und frisch gepressten Trauben. Nuancen von Caramel und Vanille. Füllt und verführt den Gaumen mit seiner vollmundigen Struktur und seinem gut gezügelten Tannin, süß und fleischig.

**Produzent:** [Bodegas Casa Primicia, Laguardia](#)

Fr. 58.00



### Valduero Crianza DO

Intensives Granatrot. Fruchttige Nase mit würzigen Noten von Kümmel, Gewürznelken und Muskatnuss. Am Gaumen kräftig, harmonisch und ausgewogen mit langem Abgang.

**Produzent:** [Bodegas Valduero, Ribera del Duero](#)

Fr. 58.00



### Aalto DO

100% Tempranillo

20 Monate in Barriquefässern ausgebaut

Fr. 92.00

## Erweiterte Rotwein-Karte (9)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)





WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Spanien

Preis  
(75 cl)

### Tempranillo Whisky

Ausbau 18 Monate in gebrauchten Whisky-Fässern.  
Sehr aromatischer Toro mit intensiven Noten  
von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen,  
Schokolade und einem Touch Rauch.

Fr. 78.00



Produzent: [Rodriguez Sanzo, Toro](#)

## Erweiterte Karte (10)

(nur auf Vorbestellung möglich; Jahrgang auf Anfrage)

## Champagner



## Frankreich

Preis  
(75 cl)

### Louis Roederer Brut

Helles Strohgelb, feine, anhaltende Perlung. Dieser noble Champagne aus dem Hause Roederer besteht aus der klassischen Assemblage der drei Rebsorten. Das Bouquet riecht nach frischen Beeren, Quitte und Weissdorn, reifer Apfel und gerösteten Mandeln. Im Geschmack zeigt er sich weich und vielschichtig, durch die Assemblage aus 50 unterschiedlichen Crus.

Fr. 89.00



Produzent: [Louis Roederer, Champagne](#)



## Apéro-Beilagen

### Kalte Speisen (Preis pro Person)

Pilatus-Alpkäse gebrochen, mit Oliven garniert	Fr. 6.00
Pilatus-Alpkäse gebrochen, mit Oliven garniert und Sauerteigbrot	Fr. 7.00
Obwaldner Hobelkäse (mit/ohne Pfeffer)	Fr. 5.00
Frische Gemüsestreifen mit Dip	Fr. 5.00
Erdnüsse, Sticks, Pommes-Chips etc.	Fr. 2.00

### Warme Speisen (Preis pro Stück)

Fr. 3.00

Mini-Apéro-Beilagen gemischt:

- Schinkengipfeli,
- Chäs-Chüechli,
- Pizza,
- Spinatchüechli,
- Currygipfeli.

## Imbiss-Vorschläge

### Warme Imbisse

Heisser Bauernfleischkäse mit Kartoffelsalat	Fr. 26.00
Schinken im Brotteig, Kartoffelsalat	Fr. 34.00
Käse-Fondue (von Chäs Barmettler, Luzern)	
- Hausmischung	Fr. 30.00
- Moitié – moitié	Fr. 30.00
- «Baustein» Fondue	Fr. 30.00
(Das «Baustein» Fondue wird durch die Gäste selber am Tisch zubereitet)	



**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

## Vorspeisen

### Kalte Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets garniert	Fr. 16.50
Geräucherte Entenbrust mit Saisonsalat	Fr. 17.00

### Warme Vorspeisen

Quiche Lorraine	Fr. 14.00
Hausgemachte Kraftbrühe mit Einlagen	Fr. 9.00
Hausgemachte saisonale Crèmesuppen:	Fr. 9.00
- <b>Frühling:</b> Spargelcrèmesuppe	
- <b>Sommer:</b> Tomatencrèmesuppe	
- <b>Herbst:</b> Kürbiscrèmesuppe	
- <b>Winter:</b> Selleriecrèmesuppe	

## Unsere Pulverturm-Menüs

Auf der folgenden Seite finden Sie acht spezielle Pulverturm-menüs. Es ist möglich, andere Vorspeisen bzw. Gerichte anzubieten. Bei rechtzeitiger Bestellung servieren wir die aufgeführten Menüs in angepasster Art und Weise für Vegetarier oder für Personen, welche unter einer Lebensmittel-unverträglichkeit leiden. Der Turmherr oder sein Stellvertreter werden Sie gerne beraten und Ihnen eine Offerte erstellen. Es ist ebenfalls möglich, die auf der Folgeseite vorgeschlagenen Beilagen zu den Menüs (Beilagen/Gemüse) anzupassen. Je nach Wunsch ist ein bescheidener Preisaufschlag möglich.





**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

## Unsere speziellen Turm-Menüs

<b>Menü 1</b> Gemischter Schnittsalat mit französischer Sauce Original Wey-Frosch-Pastete mit Marktgemüse Dessert	Fr. 48.00
<b>Menü 2</b> Rindsschmorbraten Burgunderart mit Polenta und Marktgemüse Dessert	Fr. 55.00
<b>Menü 3</b> Schweinsfilet im Blätterteig mit Jus, Trockenreis und Marktgemüse Dessert	Fr. 57.00
<b>Menü 4</b> Gemischter Schnittsalat mit französischer Sauce Geschnetztes Kalbfleisch mit Pilzrahmsauce und Spätzli Dessert	Fr. 57.00
<b>Menü 5</b> Gemischter Schnittsalat mit französischer Sauce Kalbsbraten glasiert nach Zunftmeisterart mit Teigwaren in Butter und Marktgemüse Dessert	Fr. 58.00
<b>Menü 6</b> (bis maximal 35 Personen) Gemischter Schnittsalat mit französischer Sauce Fondue Chinoise mit 5 Saucen und Beilagen dazu Trockenreis Dessert	Fr. 62.00
<b>Menü 7</b> Gemischter Schnittsalat mit französischer Sauce Heisses Roastbeef mit Sauce Béarnaise, dazu Kartoffelgratin, Kefen und Rüeblli Dessert	Fr. 72.00
<b>Menü 8</b> Hobelfleischplatte mit Sauerteigbrot «Baustein» Fondue» (Das «Baustein» Fondue wird durch die Gäste selber am Tisch zubereitet) Dessert	Fr. 48.00



**WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR**

## Unsere Auswahl an köstlichen Desserts

Ein Dessert (1 – 5) nach Wahl ist im Menüpreis inbegriffen. Für ein Dessert (6 – 11) müssen wir einen kleinen Aufpreis verrechnen.

Aus organisatorischen Gründen können wir **pro Anlass nur eine Dessertsorte** anbieten. **Ausnahme:** Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit.

### Köstliche Dessert-Vorschläge

welche im Menü-Preis enthalten sind:

- **Dessert 1:** Pulverturm-Crèmeschnitte
- **Dessert 2:** Früchtekuchen mit Rahm
- **Dessert 3:** Luzerner Lebkuchen und Birnenweggen mit Rahm
- **Dessert 4:** Schwarzwälder-Tortenstück
- **Dessert 5:** Erdbeer-Tortenstück

### Dessert-Vorschläge mit minimalem Aufpreis

- **Dessert 6:** Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Rahm  
**(Aufpreis = Fr. 4.00)**
- **Dessert 7:** Gebrannte Crème nach Grossmutterart mit Rahm  
**(Aufpreis = Fr. 4.00)**
- **Dessert 8:** Süssmost-Crème mit Rahm  
**(Aufpreis = Fr. 4.00)**
- **Dessert 9:** Caramelköppli mit Rahm  
**(Aufpreis = Fr. 5.00)**
- **Dessert 10:** Hausgemachter Fruchtsalat mit frischen Früchten und Rahm **(Aufpreis = Fr. 5.00)**
- **Dessert 11:** Apfelsorbet mit Calvados **(Aufpreis = Fr. 5.00)**

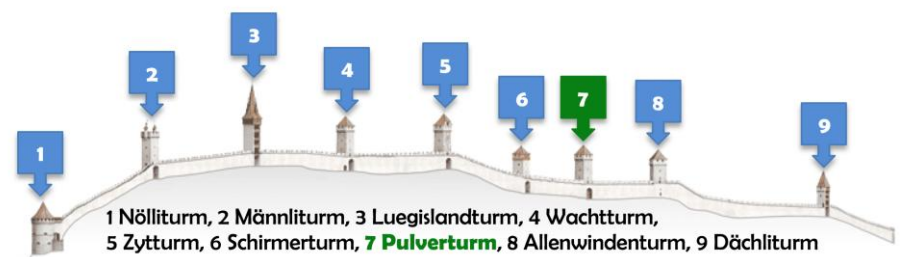
Selbstverständlich sind wir in der Lage andere Dessertvorschläge entgegenzunehmen. Je nach Wunsch ist ein Aufpreis möglich.

## Historisches zur Museggmauer (1)

Mit dem Bau der ersten Stadtbefestigung wurde in der zweiten Hälfte des 11. Jahrhunderts begonnen.

Spätestens während der zweiten Hälfte des 14. Jahrhunderts wurde der Bau des zweiten Mauerrings über die im Norden der Stadt gelegene Musegg aufgenommen. Die Bauarbeiten für die Museggmauer und der damals dazugehörenden Türme dauerte ungefähr ein Jahrhundert.

Wasserturm, Kapellbrücke und Museggmauer bestimmen als dominierende Wahrzeichen das historische Ortsbild der Stadt Luzern. Wer sich beispielsweise vom Luzerner Seebecken her der Stadt nähert, sieht und spürt die magische Wirkung, die von den malerischen Türmen ausgeht.



Die Bauarbeiten begannen im 14. Jahrhundert. Die Museggmauer mit ihren neun Türmen zeigt sich seither nahezu unverändert. 1860 wurden das Äussere Weggistor und 40m der Museggmauer abgebrochen. Sie ist heute auf einer Länge von 870 m erhalten und ein nationales Denkmal unter dem Schutz der Schweizerischen Eidgenossenschaft. Je nach Geländebeschaffenheit ist die Mauer ungefähr 9 bis 12 Meter hoch und etwa 5 Meter dick.



## Historisches zur Museggmauer (2)

Die Zinnen erheben sich über einem nach aussen vorkragenden gemauerten, unregelmässigen Rundbogenfries mit eckigen und abgerundeten Konsolen. Hinter ihrer Zinnenkrone zieht sich ein ungedeckter Wehrgang hin.

Alle Türme, mit Ausnahme des als westlicher Endpunkt dienenden Nöllitürms (1), stehen vor der Mauer. Die meisten Türme waren ursprünglich Schalentürme, das heisst gegen die Stadt hin offen. In späteren Jahren wurde die offene Seite nachträglich zugemauert. Nur der Luegislandturm hat diese ursprüngliche Form noch bewahrt.

Einige Türme besaßen ursprünglich keine Dachaufbauten, sondern innerhalb der Zinnenkrone ein gegen Osten abfallendes Pultdach. Der Zytturm, der Schirmerturm und der Dächliturm erhielten schon vor 1513 Dachaufbauten, die übrigen Türme vor 1597.

Ab 1833 wurden einige Tore und Türme der inneren und äusseren Stadtbefestigung abgebrochen, um die Stadt zu „verschönern“ und den Strassenverkehr zu verbessern. Im 19. Jahrhundert sind auf der Ostseite rund 40 m der Mauer sowie das äussere Weggistor abgebrochen worden.

Im Sommer 2002 wurden der Verein und 2003 die Stiftung zur Erhaltung der Museggmauer gegründet. Sie bezwecken die flächendeckende Restaurierung, die Erhaltung und Attraktivitätssteigerung der Museggmauer und ihrer Türme als mittelalterliches Baudenkmal von nationaler Bedeutung und identitätsstiftendes Wahrzeichen der Stadt Luzern.

Von 2006 bis 2015 wurde die ganze Museggmauer und alle Türme total restauriert und teilweise neu verputzt.

Dank des unermüdlichen Engagements von Helen Haas, Präsidentin des Vereins für die Erhaltung der Museggmauer (2002-2015), und unserem ehrenfesten Alt-Zunftmeister Beat Fischer, Präsident der Stiftung für die Erhaltung der Museggmauer (2007-2015), konnte das spätmittelalterliche Befestigungswerk wieder in Stand gesetzt und für künftige Generationen zugänglich gemacht werden



## Technische Daten und Geschichte des Pulverturms

- Baujahr 1399
- Höhe 31,68 m
- Grundfläche unten 9,09 m x 7,99 m
- Grundfläche oben 9,61 m x 7,50 m
- Mauerstärke 0,65 m – 1,90 m

Der siebte Turm in der Museggmauer wurde, wie der Luzerner Apotheker, Notar, Grossrat und Stadtschreiber Renwart Cysat in seiner Chronik angab, zirka 1399 aufgebaut. Die untere Turmpartie steht auf einem noch älteren Fundament eines „steinernen Hauses“, welches das älteste Mauerwerk der ganzen Befestigung bildet und nur auf das Jahrhundert genau datiert werden kann.

Die Mauern sind durchschnittlich 1,6 m dick. Die untere Partie der drei Aussenmauern besteht vom gewachsenen Boden bis in die Höhe von ca. 5 m aus regelmässigem kleinem Quaderwerk, welches sich schon im Farbton vom oberen Mauerteil abhebt. Die im Durchschnitt fast quadratischen Steine sind in waagrechten Lagen mit breiten Mörtelfugen versetzt. Das obere Mauerwerk ist ebenfalls, und im Gegensatz zu den restlichen Museggtürmen unverputzt und sorgsam in Schichten gemauert. Die Ecken besitzen Bossenquader. Auch der Pulverturm war ursprünglich ein Schalenturm. 1443 wurde er auf der Stadtseite zugemauert und mit einem Pultdach versehen.

Nach dem ums Jahr 1570 angrenzenden Gartenbesitzer Jost Holdermeyer wurde er früher auch Holdermeyerturm genannt.

Zu Beginn des 16. Jahrhunderts wurde der Pulverturm restauriert und zwischen 1513 und 1516 mit dem Pyramidendach versehen.

Der Pulverturm diente danach als Wachturm und während einer gewissen Zeitspanne zum Einlagern von Schiesspulver.

Während dem Zweiten Weltkrieg war im zweiten Boden eine militärische Kommandostelle eingerichtet. Von 1944 bis 1980 waren die 141 Hofbrückenbilder im Pulverturm eingelagert.

Seit dem **01. Januar 1975** ist die Wey-Zunft Luzern Mieterin des Pulverturms.



# Einige Informationen über den Ausbau des Pulverturms

## Wey-Zunft Luzern und Pulverturm

Ab Mietbeginn 1975 bis 1978 wurde der Ausbau durch die zunftinterne Turmbaukommission geplant. Dabei galt es die Auflagen der kantonalen Denkmalpflege und der Gebäudeversicherung des Kantons Luzern zu berücksichtigen. Eine weitere Herausforderung war es, die von der Nachbarschaft eingegangenen Einsprachen zu beseitigen bzw. deren Auflagen einzuhalten. Dank der grosszügigen Unterstützung des damaligen Stadtpräsidenten und Baudirektors Matthias Luchsinger und dem guten Willen aller Beteiligten konnte ein für alle Parteien befriedigender Kompromiss erzielt werden.

1981 – 1987 wurde der Pulverturm in Fronarbeit ausgebaut. Jeden Dienstag-abend, manchmal auch am Donnerstagabend und samstags wurde abgebrochen, ausgehoben, betoniert, gezimmert, geschreinert, installiert, montiert, gestrichen und gereinigt. Insgesamt wurden weit über 8'500 Stunden Fronarbeit geleistet. Um den Ausbau finanzieren zu können wurde aus der Zunftkasse ein namhafter Betrag bezahlt. Dazu kamen durch Freunde der Wey-Zunft und Wey-Zünftler geschenkten Baumaterialien, Einrichtungs-gegenstände, historische Wertsachen und Möbelstücke.

1991 wurde im Auftrag der Turmbaukommission die Küche umgebaut und erweitert, um die Gäste und Zünftler kulinarisch verwöhnen zu können.

Im Jahr 2010 beantragten einige Jungzünftler die bisherige Jass-Stube zu einer zeitgemässen Turm-Lounge umzubauen. Nachdem die Generalversammlung den Antrag genehmigt hatte richtete eine kleine Gruppe von Zünftlern in Fronarbeit die Turmlounge ein. Die Kosten wurden durch Spenden von Zünftler beglichen. Seitdem treffen sich die Zünftler, deren Lebenspartnerinnen und Gäste jeweils am letzten Donnerstag des Monats von 19:00 bis 23:00 Uhr zur traditionellen Turm-Lounge.

Im Rahmen der Sanierung der Stützmauer hinter dem Museggschulhaus wurden von 2013 bis 2015 das Mauerwerk des Pulverturms verputzt, der Fussweg zum Turm verbreitert und asphaltiert, eine neue Weg-Beleuchtung installiert sowie die Wendeltreppe komplett erneuert.

Bisher haben die Zünftler über 12'000 Fronarbeitsstunden geleistet und über 1,5 Millionen Franken investiert, um die Räumlichkeiten des Pulverturms Luzern zu pflegen und in einem hervorragenden Zustand der Nachwelt zu erhalten.

# Impressionen vom Pulverturm

## Die Turm-Lounge

Sie Turm-Lounge eignet sich mit den 8 Sitzplätzen und maximal 30 **Stehplätzen** ausgezeichnet als Aperitif-Raum für Ihren Anlass.





WEY-ZUNFT LUZERN  
TURMHERR

## Die Turmstube

Die Turmstube bietet Platz für rund 50 Personen. Bei Ihrem Anlass sorgt der Turmherr mit einem seiner Brettmeister und dessen Helfer für das leibliche Wohl für Sie und Ihre Gäste.

