

Gasthof zur Fennern

Sommernachts-Dinner

5. Juni 2026

Wir laden ein zu einem unvergesslichen Abendessen. Es erwarten Sie 6 köstliche Gänge vom Champagner Apéro bis zum hausgemachten Erdbeerparfait. Der Höhepunkt des Abends: Wagyu-Beef vom japanischen Rind.

Jeder Gang wird begleitet von einem auserlesenen Tropfen aus dem Haus Fischer Weine Sursee.

Der Gasthof zur Fennern ist an diesem Abend nur für reservierte Gäste geöffnet. Erleben Sie ein festliches Dinner, zubereitet von Cristina, Inhaberin und Küchenchefin sowie unserem motivierten, japanischen Jungkoch Taki.

Für charmante Bedienung sorgt Tinu mit seinem Team-

Das Wagyu-Rind ist ein Fleischlieferant höchster Güte. Um einen kleinen Einblick in Herkunft und Zucht zu erhalten, lockert Beat Tännler, Landwirt und Wagyu-Züchter mit einem kleinen Vortrag den Abend auf.

Menü:

*Lachs- und Tartar Häppchen, begleitet von einem
Champagner Moët&Chandon, Imperial Brut*

*Wasabi-Erbesen Schaum auf frittiertem
Frühlingsrollenteig garniert mit Granatapfelkernen*

Frischer Blattsalat mit tropischen Früchten

Sellerie-Apfel Suppe mit Prosecco Schaum

Scroppino Cocktail

*Wagyu und Black Angus Duett mit Grillspargel und
Bratkartoffel, begleitet von krokantem Knoblibrot.*

Erdbeerparfait, festlich garniert

Preis pro Person all inklusive

169 CHF

*Reservierungen nehmen wir gerne telefonisch oder über uns
Kontaktformular entgegen.*

Start des Events: 18:30 Wir erwarten pünktliches Erscheinen.