



# Der SonntagsBäcker ... auch unter der Woche.

Bäckerei

Confiserie

Café

*Kreyenbühl*  
DER SONNTAGSBÄCKER



## Liebe Leserinnen und Leser,

seit über 60 Jahren arbeitet unser Team aus engagierten, fähigen Mitarbeitern täglich daran, Ihnen wahre Gaumenfreude auf höchstem Niveau zu bieten. Besonders wichtig ist uns dabei die hohe Qualität unserer Produkte. Deshalb verarbeiten wir ausschliesslich natürliche, hochwertige Schweizer Rohstoffe sowie auserlesene Zutaten. Um Ihnen den besten Geschmack zu bieten, verzichten wir möglichst auf chemische Zusätze, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker. Diese Merkmale schätzen unsere Kunden besonders bei uns.

Als erfolgreiches Familienunternehmen haben wir uns bereits weit über unser Quartier hinaus einen Namen geschaffen, der für leckere Backwaren, höchste Pâtisseriekunst, einzigartige Apéros und Genuss auf ganzer Linie steht. Dabei halten wir die eigenen Traditionen sowie alte Rezepte hoch, beschreiten gleichzeitig neue Wege und erfinden uns immer wieder neu. Lassen auch Sie sich von der einzigartigen Vielfalt und höchsten Qualität unserer Backwaren überzeugen.

*Ihr Josef Kreyenbühl*

Geschäftsführer und Sonntagsbäcker



Josef und Pia Kreyenbühl



Die Bäckerei Kreyenbühl  
steht für traditionelles  
Bäckerhandwerk mit  
modernem Flair.





# Handwerkskunst aus tiefster Überzeugung

## Unsere traditionsreiche Bäckerei

In unserer modernen Backstube leben wir das traditionelle Bäckerhandwerk. Deshalb werden alle Teige nach wie vor von Hand geformt. Denn unsere Erfahrung hat gezeigt: Nur so erhalten die Backwaren ihre typisch lockere Beschaffenheit und ihren authentischen, einzigartigen Geschmack.

### Lecker gefüllte Stückli

Sie lieben das Süsse? Gern verwöhnen wir Sie mit schokoladigen Schoggibrötli, Seerosen mit Vanillecrème, Meitschibei mit Haselnüssen und luftigen Berlinern. Unsere Stückli sind hausgemachte Feinbackwaren und sehr beliebt – egal ob für den Frühstückstisch, die Kaffeepause oder bei Events.

### Saftige Kuchen

Auch bei unserer grossen Auswahl an Kuchen setzen wir auf traditionelle Handarbeit: neben unserem Schoggi-Haselnuss-Gugelhopf, die süssfeine Linzertorte, das Apfelmakrönli oder der Ribiselkuchen mit Johannisbeeren, der mit seinen leicht säuerlichen Nuancen sämtliche Dessert-Buffets aufpeppt. Und natürlich der Luzerner Lebkuchen – mit Schlagrahm.

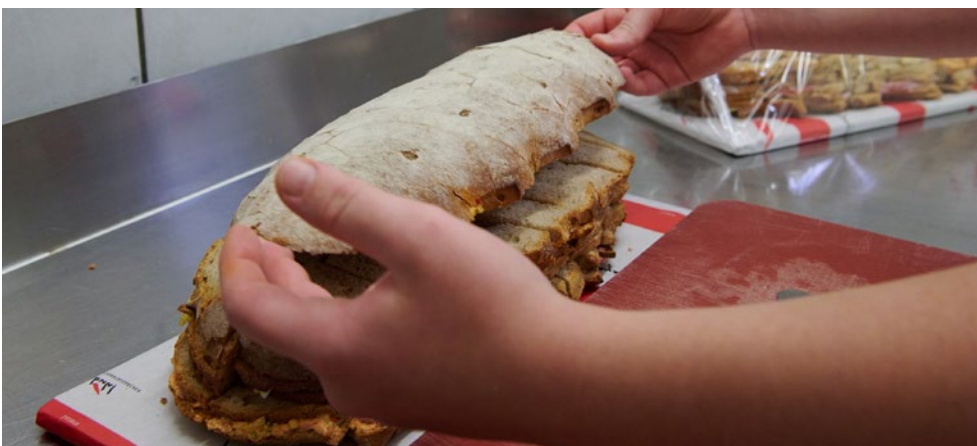


## Für jeden Geschmack genau das Richtige

Unser vielfältiges Sortiment erstreckt sich von rustikalen Brotsorten über Pralinen, die auf der Zunge zergehen, bis hin zu fein abgeschmeckten, cremigen Torten und fluffigen Stücklis.

## Knusprige Brote nach hauseigenen Rezepturen

Täglich vollenden wir eine Vielzahl traditioneller Brotsorten, saisonale Backwaren und trendige Produkte – ofenfrisch, geschmackvoll und gehaltvoll. Vom feinen Buttergipfeli über unser rustikales Spezialbrot bis hin zum weitem bekannten Sonntagsbäcker-Butterzopf.





# Für einen ganz besonderen Tag

## Unser vielfältiges Angebot für Ihren Apéro

Sie möchten ein ganz besonderes Fest feiern und Ihre Gäste verwöhnen, einen Apéro riche für den wichtigen Geschäftsanlass organisieren oder einfach im kleinen Rahmen Feines schmausen? Ganz egal welche Pläne und Wünsche Sie haben, wir beraten Sie gerne individuell und stellen Ihnen Ihr persönliches Paket zusammen.

Lehnen Sie sich entspannt zurück und lassen Sie sich von unseren hausgemachten Spezialitäten inspirieren. Denn wir liefern Ihnen das Beste, was die Apéro-Welt zu bieten hat. Vor allem unsere mit Raffinesse und Liebe zum Detail vollendeten Canapés sollten Sie sich nicht entgehen lassen! Sie sind klein und handlich – so können Sie sich nach Herzenslust durchprobieren.



### Lecker gefüllte Partykracher

Von unseren Partybroten und -brötli werden auch Ihre Gäste begeistert sein. Wählen Sie einfach die bevorzugten Füllungen aus – ganz egal ob mit Fleisch, Käse, verschiedenen Gemüsesorten oder Fisch.



### Für den Heisshunger

Wir lieben Blätterteig in allen Variationen und gerade unsere herzhaften Apéro-Klassiker erfreuen sich grosser Beliebtheit. Gerade in kalten Zeiten sind die Küchlein nicht wegzudenken und besonders schnell aufgegessen.

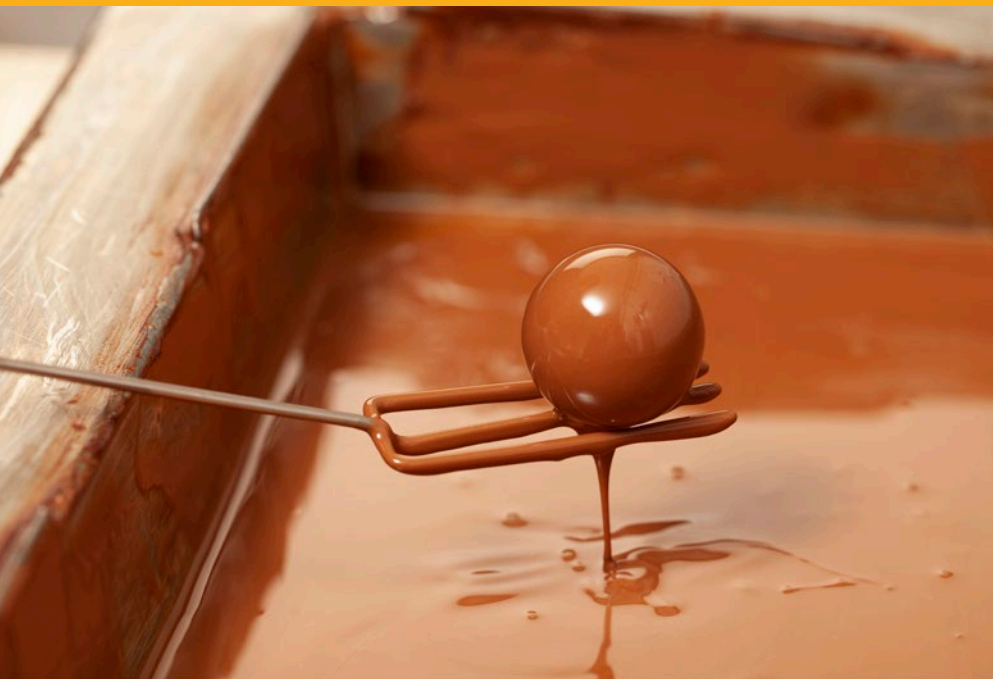


### Aussergewöhnlicher Augenschmaus

Für unsere feinen Canapés sind wir weit über die Stadtgrenze hinaus bekannt, denn sie sind nicht nur schön anzusehen, sondern vereinen verschiedenste Geschmacksnuancen. Es braucht schon etwas Geduld und Fingerspitzengefühl, «belegte Brötli» so schön herzurichten. Doch wir stellen höchste Ansprüche an uns und unsere Arbeit und setzen alles daran, Ihnen wahre Freude in verschiedenen Grössen und Formen zu bereiten.



*Fruchtige und cremige Desserts  
aus Kreyenbühls Konditorei.  
Schoggi-Mousse, Frucht-Crème,  
Fruchtsalat, Tortenstücke und  
Mini-Pâtisserie, der Vielfalt  
sind keine Grenzen gesetzt.*







## Verführerische Dessertspezialitäten

Geniessen Sie zum Abschluss etwas Süsses und lassen Sie sich von unseren Konditoren mit hausgemachten Kreationen verwöhnen.

### Ideal für jedes Buffet: Fingerfood – süss und herzhaft

Bunt und verlockend, süss oder herzhaft, fleischig oder vegetarisch, kalt oder heiss, dabei immer knackig frisch. Da greift jeder gern mal zu. Geniessen Sie unsere Gemüse-Dips, erfrischende Fruchtspiesschen, hausgemachtes Birnenbrot mit Tête de Moine, denn gerade vegetarische Alternativen liegen auf Partys voll im Trend.

### Unser Highlight: Das „Special Surprise“

Noch nie war Apéro bestellen so leicht! Fragen Sie einfach nach Kreyenbühls „Special Surprise“ für 20 Personen und Sie müssen sich um nichts mehr kümmern.



# Pâtisseriekunst

## Pâtisseriekunst auf höchstem Niveau

Verwöhnen Sie sich mit unseren ausgefeilten Pâtisserie-Kreationen und lassen Sie sich von unseren ausschliesslich hausgemachten Desserts begeistern. Gerade mit Mini-Pâtisserie versüssen Sie jeden Apéro riche. Unser Geheimtipp: Die luftig-leichte, knusprige Blätterteig-Crèmeschnitte mit ihrer frisch abgekochten Vanillecrème ist ein ganz besonderes Highlight bei Kreyenbühl.



## Handwerk mit Qualität

Albert Fähr GmbH • Bodenbeläge  
Imfangstrasse 11  
6005 Luzern

## GRUNDSOLID.

- riesige Auswahl an Materialien, Formaten und Designs
- individuelle Beratung, ganz auf Ihre Bedürfnisse ausgerichtet
- fachgerechte Ausführung aller Verlege- und Reparaturarbeiten

mehr  
Infos



☎ 041 360 58 50  
✉ info@faeh-parkett.ch



# Confiserie in Vollendung

## Kreative Torten

Torten vom Sonntagsbäcker – ein Genuss! Ob üppig festlich dekoriert oder puristisch, eines haben sie gemeinsam, sie sind durch und durch lecker! Zu den Rennern gehören u. a. der Truffe Cake, die Luzerner Kirschtorte, die Schwarzwälder Torte und bei Festanlässen die Saint-Honoré oder eine mehrstöckige Torte auf Wunsch.

## Süsse Versuchungen als Dessert

Egal ob cremig oder fruchtig, klein oder gross – in Kreyenbühls Konditorei ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Von zarter Schoggi-Mousse über fruchtige Crèmes bis hin zu Fruchtsalaten und Mini-Pâtisserie, der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Gern entwerfen unsere langjährig erfahrenen Dessert-Spezialisten immer wieder neue Kreationen. Unsere Empfehlung des Hauses: Für ein besonders verführerisches Dessert anlässlich eines Apéros wählen Sie einfach unser „Special-Surprise“-Angebot und lassen Sie sich überraschen!

## Zartschmelzendes Konfekt

Für den kleinen Hunger zwischendurch ist unser mundgerecht gebackenes Konfekt immer passend. Besonders schön macht es sich auf einem schön angerichteten Dessertbuffet, als süssen Abschluss eines Apéros riche oder als Mitbringsel für Ihre Liebsten. Auf Wunsch richten wir für Sie das Konfekt auf repräsentativen Platten an.

## Erlesene Pralinen

Gönnen Sie sich etwas ganz Besonderes: Nach traditionell überlieferten und langjährig verfeinerten Hausrezepten und in filigraner Handarbeit entstehen unsere zarten, unnachahmlichen Kunstwerke. Ihr verführerisches Äusseres lässt auf ein verheissungsvolles Inneres schliessen. Zu unseren begehrtesten Hausspezialitäten gehören Truffles, Kirsch-Amaretti und Florentinerli – auch liebevoll zu einem eleganten Geschenk verpackt.





# Unser gemütliches Café

Zwischendurch, für einen längeren Kaffeeplausch oder zum Mittagessen: Das Angebot in unserem Café ist verlockend vielfältig. Höchste Qualität, Regionalität und Frische stehen dabei an erster Stelle – deshalb werden frische Produkte jeden Tag von unserer Backstube geliefert.

Gerne berät Sie unsere Verkaufsteam bei der vielfältigen Auswahl, geben kleine Geheimtipps oder bereiten leckere Kaffeespezialitäten für Sie zu.

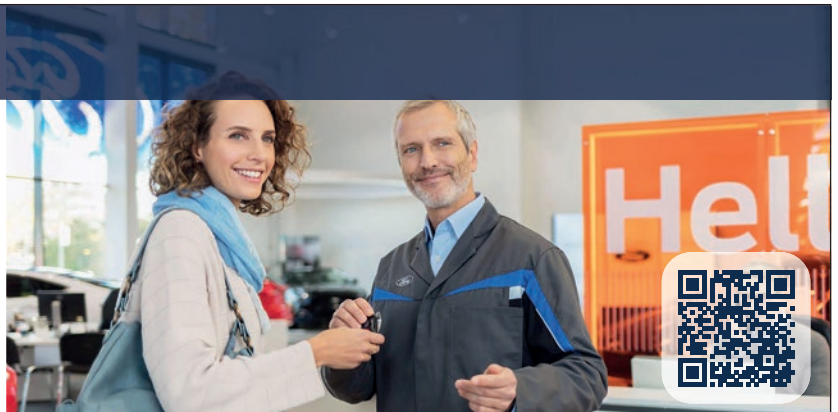
## Schättin Garage Lido AG

Niemand kennt Ihren Ford besser als Ihre Ford Markenhändler.

Kontaktieren Sie uns

Schättin Garage Lido AG  
Seeburgstrasse 1  
6006 Luzern  
T: 041 375 01 75

E: [info@schaettin-garage.ch](mailto:info@schaettin-garage.ch)





### Reichhaltiges Frühstück

Starten Sie frisch gestärkt in den Tag mit unserem herzhaften Bäcker Zmorge. Wählen Sie aus unserer breiten Auswahl an vielfältigen Brotsorten, Buttergipfeli, rustikalen Spezialbrötchen und vielem mehr. Selbstverständlich täglich ofenfrisch und knusprig. Dazu servieren wir Ihnen eine Auswahl unserer feinen hausgemachten Kreyenbühl-Konfitüren.

### Herzhafter Mittagslunch

Mit täglich frischen und wechselnden regionalen Zutaten verwöhnt Sie unsere Köchin in unserem Hauptgeschäft mit saisonalen Mittags-Menüs und einem reichhaltigen, knackigen Salatbuffet. Unsere Auswahl kann sich sehen lassen: Entscheiden Sie sich zwischen dem Tagesmenü, unseren Wochenhits und dem Menü unserer Saisonkarte.

### Duftender Kaffee und kleine Leckereien

Worauf Sie auch immer gerade Lust haben, geniessen Sie Ihr Stückli oder Canapé im Café Kreyenbühl. Und nehmen Sie sich Zeit dafür, vielleicht ergibt sich das eine oder andere freundliche Gespräch.

**BURRI LÖTSCHER**  
Sanitär und Heizung

#### Burri & Lötscher AG

Luzernerstrasse 33 | 6045 Meggen

Telefon 041 379 77 00

info@burri-loetscher.ch | www.burri-loetscher.ch



Wir suchen:  
**IT-System Engineer**

**INFOSOFT** SYSTEMS

PARTNER FÜR IT-LÖSUNGEN



# Besondere Spezialitäten



*Echte Luzerner  
Spezialitäten von der  
Bäckerei Kreyenbühl*



## Unsere ganz besonderen Spezialitäten

Wir sind tief verankert mit unserem einzigartigen Standort im schönen Luzern und besonders stolz darauf, Ihnen echte Luzerner Spezialitäten nach altbewährten Hausrezepten anbieten zu können. Probieren Sie sich gern durch unsere Luzerner Fritschli Pastetli, Luzerner Kirschtorten, Luzerner Lebkuchen und Luzerner Birnenweggen mit Weggli- oder Blätterteig. Wir versprechen Ihnen: Sie werden nicht genug davon bekommen können!



Ihre Spezialisten für Produkte aus:  
**Büffel-, Kuh- und Schafsmilch**



**Feines  
aus guter  
Milch!**

  
**Chäs Hütte**  
6344 — Meierskappel

UNSERE  
PRODUKTE



[www.chaes-huette.ch](http://www.chaes-huette.ch)





JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS AG • 182062 • www.schweiz.ch

Bäckerei    Confiserie    Café

Unsere FILIALEN

Hauptgeschäft  
 Würzenbachstrasse 23  
 6000 Luzern 15  
 T 041 375 70 50

Filiale Meggen  
 Hauptstrasse 49  
 6045 Meggen  
 T 041 377 13 34

Filiale Wesemlin  
 Abendweg 46  
 6006 Luzern  
 T 041 420 21 22

Mo – Fr 06.30 – 18.30 Uhr  
 Sa 06.30 – 16.00 Uhr  
 So 08.00 – 13.00 Uhr

Mo – Fr 06.30 – 18.30 Uhr  
 Sa 06.30 – 16.00 Uhr  
 So 08.00 – 13.00 Uhr

Mo – Fr 07.30 – 18.30 Uhr  
 Sa 07.30 – 16.00 Uhr  
 So 08.00 – 12.00 Uhr

**Kreyenbühl**  
 DER SONNTAGSBÄCKER

info@kreyenbuehl.ch  
 www.kreyenbuehl.ch



\*Feiertage sind bei uns Sonntage und am Sonntag sind wir immer von 8.00 bis 13.00 Uhr für Sie da. Weihnachten und Neujahr geschlossen.