



ARTILLERIEVEREIN LUZERN —  
GESELLSCHAFT ZUM WASSERTURM

# TURMSTUBE IM WASSERTURM

Preisliste 2018

## Allgemeine Hinweise

Apéros

Vorspeisen

Menüs

Desserts

Getränke

Bildergalerie

---

Gültig ab 1. Januar 2018 (ohne Gewähr von Preisänderungen, Bestimmungen und Angebot während des Jahres)



## Informationen und Allgemeine Bedingungen

### Informationen Allgemein:

- ☞ Auf dem Dachboden(Gaden) ist zu beachten, dass die Luken aus Rücksicht auf die Alpensegler von Anfang April bis Ende August nicht geöffnet werden dürfen.
- ☞ Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken
- ☞ Benutzung der Turmstube für Sitzungen ist nur verbunden mit einen Apéro oder Essen möglich.
- ☞ Der Turm ist das ganze Jahr mit Ausnahme von Sonn- und Feiertagen offen. Lediglich die Turmstube ist beheizbar.

### Turmgebühren:

- ☞ Verstehen sich exklusive jegliche Konsumation und werden für den Unterhalt des Turmes verwendet.  
Die Turmgebühren betragen:  
für Führungen, ohne Konsumation CHF 100.- (maximal 35 Personen können ein einer Führung teilnehmen)  
für Apéro inkl. Führung CHF 220.-  
für Essen inkl. Führung CHF 330.-  
Die Turmgebühren sind bei Reservation fällig. Diese werden bei Annullation eines bestätigten Anlasses in Rechnung gestellt.

### Führungen:

- ☞ Ist eine Gruppe grösser als 35 Personen so muss die Gruppe für die Führung aufgeteilt werden, die zusätzliche Führung wird mit CHF 100.- verrechnet.
- ☞ Im Rahmen eines Apéros oder Essen ist eine Führung inbegriffen, werden zusätzliche Führungen benötigt (mehr als 35 Personen) werden diese mit CHF 30.- verrechnet.
- ☞ An Freitagen und Samstagen sind Führungen mit Start nach 17:30 Uhr nicht möglich, da diese Abende für Apéros und Essen reserviert sind.

### Personalkosten für Sitzungen im Turm:

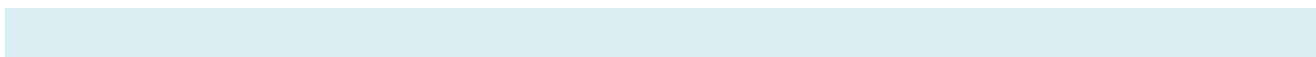
- ☞ Für unser Personal verrechnen wird für die Betreuung pro Stunde und Mitarbeiter CHF 50.-, plus 2 Stunden für Vor-und Nachbereitung, exklusive jegliche Konsumation.

### Apéros im Wasserturm:

- ☞ **Stehapéros** sind möglich in der Waffenkammer oder im Gaden.  
Waffenkammer mit **bis zu 35** Personen.  
Dachboden(Gaden) mit **bis zu 90** Personen.
- ☞ **Dauer Apéro mit Führung:** Diese ist auf 2.5 Stunden beschränkt, pro weitere angebrochene Stunde werden Personalkosten von CHF 50.- pro Stunde verrechnet.
- ☞ **Essen** sind möglich in der Turmstube bietet **ideal 34 Sitzplätze** und **maximal 38 Sitzplätze**.
- ☞ Für Anlässe mit Menüs müssen sie uns die definitive Anzahl Gäste und die Menuauswahl bis spätestens 8 Arbeitstage vor dem Anlass bekannt gegeben. Darnach abgemeldete Menüs werden verrechnet.
- ☞ Aufgrund der besonderen und aufwändigen Logistik bitten wir unsere Gäste um Verständnis, dass im Rahmen eines Anlasses **nicht verschiedene Menüs** serviert werden können. Für VegetarierInnen kann -sofern das bei der Bekanntgabe der Anzahl Gäste gemeldet wird - ein Fleischersatz serviert werden.
- ☞ Unsere Preise für **Apéros:**  
verstehen sich für Gruppen **ab 20** Personen.  
**Zwischen 15 bis 19 Personen** wird ein Zuschlag von 15% auf alle Konsumationen verrechnet, Mindestzuschlag CHF 50.-. Wenn eine gemeldete Gruppe am vereinbarten Anlass mit weniger als 15 Teilnehmern anwesend ist, wird ein Zuschlag von CHF 100.- verrechnet und die Apérozutaten werden in der bestellten Menge verrechnet.

Wenn lediglich Mineral und Bier bestellt ohne Apérozutaten bestellt werden, wird ebenfalls ein Zuschlag von CHF 100.- verrechnet.

- ☞ Unsere Preise für **Essen**:  
verstehen sich für Gruppen **ab 15** Personen.  
**Zwischen 10 bis 15 Personen** sind nicht alle Menus möglich und es wird ein Zuschlag von 15% auf alle Konsumationen verrechnet. Wenn eine gemeldete Gruppe am vereinbarten Anlass mit weniger als 10 Teilnehmern anwesend ist, wird ein Zuschlag von CHF 100.- verrechnet.
- ☞ **Verrechnung**: Bei Essen wird immer die Anzahl bestellten Menus verrechnet, auch wenn weniger Personen als gemeldet am Anlass teilnehmen.
- ☞ Im Preis inbegriffen sind Anlieferung, Gedeck, Service und 7.7% Mehrwertsteuer. Unsere MWST-Nummer lautet: CHE-115.533.458 MWST
- ☞ Sonderleistungen nach Absprache und gegen Verrechnung der Kosten.
- ☞ Wenn ein Kunde eine Vorabbesichtigung des Wasserturms bzw. eine Organisationsbesprechung wünscht verrechnen wir eine Pauschale von CHF 100.-
- ☞ Preise der Konsumationen gemäss nachfolgender Preisliste.
- ☞ Zapfengeld: Will ein Gast die Weine selber mitbringen, so bezahlt er pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld von CHF 20.-; Bei Magumflaschen wird CHF 40.- verrechnet.
- ☞ Anlassedauer nach 23:30 Uhr. Pro angebrochene Stunde wird ein Zuschlag von CHF 50.- plus die Taxikosten für das Personal von ca. 30.- verrechnet.
- ☞ Eigene Cateringorganisation durch den Kunden und mitbringen von Ware ist nicht möglich.



## kleinere Apéro-Zutaten

Die nachfolgenden drei Artikel können immer geliefert werden, auch in Kombination mit den weiteren Apéroangeboten:

Nüssli und Chips	pro Person	3.20
Mini Apérogebäck (Durchmesser 4cm) bestehend aus Chäs-, Spinat-, Lauchchüechli und Pizzetten	pro 4 Stück	6.50
Apérocanapées rund (Durchmesser 5cm assortiert) <b>in Einheiten à 28 Stück</b>	pro Stück	3.20

## Apéroplatten und Apérozutaten

Lieferbar ohne Zuschlag ab 20 Portionen

Preise pro Person/Portion

Die nachfolgende Auswahl kann mit der Auswahl den vorangehenden Apérohäppchen ergänzt werden.

### Käse-Apéro

Gemischte Käseplatte, garniert (z.B. mit Gotthelfkäse, Entlebucher Käse, Luzerner Rahmkäse, Sbrinzmöckli) Feigensenf, Brotkorb 16.00

### Urchiger Apéro

Urchige Apéroplatten garniert mit Schweins- und Rindshobelfleisch, Hobelspeck, Rauchwurstli und Landjäger geschnitten, Sbrinzmöckli mit Feigensenf, Brotkorb 17.60

### Brötli-Apéro (3 Stück pro Person)

Canapés nach Ihren Wünschen belegt, Quackybrötli (Minimutschli) gefüllt nach Ihren Wünschen  
Silserbrötli gefüllt nach Ihren Wünschen 20.00



### Brötli-Apéro (4 Stück pro Person)

Rüüdigs-Brötli mit Tête-de-Moine, Mohnbrötli mit Bündnerfleisch, Silser mit Greyerzer-Käse,  
Kartoffelbrötli mit Lachs, 6-Korn mit Smoked Beef 23.20



### Antipasti-Apéro

Gemüse-Dips, Oliven, Gefüllte Antipasti oder Involtini,  
Getrocknete Tomaten, Früchtespiessli 18.40



### Kaltes Buffet

Gemischte Fleisch- oder Käseplattenplatten garniert mit Saisonfrüchten, Brotkorb 23.00

### Gemischter Apéro

Gemischte Fleischplatten, garniert; Gemischte Käseplatten, garniert  
Canapés nach Ihren Wünschen belegt; Schinkengipfeli und Käsechüechli  
Satayspiessli mit Sweet&Sour – Sauce; Saisonfrüchte 25.50

### Warmer Häppchen - Apéro

Schinkengipfeli, Käsechüechli, Mini Pizzen, Wurstweggen,  
Würstli im Teig, Gemüsestrudeli 20.00



### Meterbrot - Apéro

Baguetten, Speckbaguette, Olivenbaguette, Mehrwertbaguette oder  
Tomatenbaguette gefüllt mit versch. Rohfleisch, Aufschnitt, Schinken,  
Salami, Käse, Thon, Eier, Spargeln, oder Tomaten-Mozzarella  
(nach Ihren Wünschen) Gemüse-Dips Früchtespiessli 23.00



## Apéro riche

Lieferbar ohne Zuschlag ab 20 Portionen

pro Person

40.00

Gemischte Fleischplatten, garniert  
Gemischte Käseplatten, garniert oder Sbrinzmöckli mit Feigensenf  
Canapés nach Ihren Wünschen belegt oder Quackybrötli (Minimutschli)  
und Silserbrötli gefüllt nach Ihren Wünschen oder Meterbrote gefüllt nach Ihren Wünschen  
Gefüllte Wraps, Gemüse-Dips, Tomaten-Mozzarella – Spiessli, Antipasti  
Schinkengipfeli, Käsehüechli, Würstli im Teig, Hackfleischkugeln mit Tartarsauce  
Satayspiessli mit Sweet&Sour – Sauce,  
Süsse Gebäcke wie z.B. Mandelgipfeli, Linzertorte, Apfelstrudel, Lebkuchen, Birnenweggen,  
Muffins, Mini-Patisserie, Früchtespiessli



## Menus

Lieferbar ohne Zuschlag ab 15 Personen

### Hinweis zur Menuauswahl !

Die nachfolgenden Speisen, die mit einem \* Stern markiert sind, können jeweils an einem Mittwoch nicht geliefert werden.

Wenn ein Hauptgang welcher mit einem \* Stern gekennzeichnet ist gewählt wird kann auch nur Vorspeisen und Desserts welche mit Stern gekennzeichnet ist, bestellt werden und umgekehrt.

### Suppen

* Bouillon mit Perlen, Flädli oder Gemüse	8.00
* Cremesuppe nach Saison	8.00

### Kalte Vorspeisen

* Blattsalat gemischt French-Dressing und Tomatenschnitz	8.60
* Melonen Rohschinken	14.60
* Hauspastete Feld Sauce Cumberland, mit Selleriesalat und Früchtegarniture	15.50
* Roastbeeffeller Sauce Tartare	17.20
* Melonen Rohschinken mit Früchtegarnitur	17.20
* Salatbuffet verschiedene und spezielle Salate (Je nach Personenanzahl 5 – 10 verschiedene Salate)	19.80

### Warme Vorspeisen

* Pestorisotto mit Prosecco und Parmesan	15.50
* Zanderfilet gebraten Kräuterbutter und Salzkartoffeln	20.60

## Menüvorschläge (Warme Küche)

Unsere Catering-Lieferanten bestätigen schriftlich, dass alles Fleisch mit Ausnahme Lamm (Neuseeland) ausschliesslich aus der Schweiz stammt.

Äplermagronen mit Apfelmus und Reibkäse	19.00
Beinschinken mit Kartoffelsalat	22.00
Beinschinken mit Kartoffelgratin, grüner Salat und Senf	25.00
* Pistorisotto mit Prosecco und Parmesan	27.50
* Pouletwürfel an Curryrahmsauce Butterreis und Früchte	29.20
* Schweinsgeschnetzeltes Senfrahmsauce Spätzli und zwei Gemüse	31.00
* Pouletbrust Piccata Tomatenspaghetti und Blattspinat	31.80
* Schweinskarreebraten Rotweinjus Hörnli, Bohnen und Rüebli	32.60
* Rindsgeschnetzeltes Stroganof, Butterreis und zwei Gemüse	34.40
* Lammgigot Provençale Gratin, Bohnen und Blumenkohl	36.20
* Original Fritschi-Pastete, mit Kalbfleisch, Kalbsbrät, Rosinen und Champignons dazu Butterreis, Erbsli und Rüebli	37.80
* Kalbsgeschnetzeltes Rahmsauce Spätzli und zwei Gemüsen	39.50
* Schweinsfilet ganz gebraten, Champignonsrahmsauce, Teigwaren und zwei Gemüse	44.80
* Rindsschmorbraten Rotweinsauce Polenta mit Käse und Gemüse	46.50
* Roastbeef gebraten Balsamico Jus Kartoffelgratin und zwei Gemüsen	51.60
* Kalbsrücken Morchelsauce Spätzli und zwei Gemüsen	58.50
Deux Filets Wasserturm	
Schweinsfiletmédailles mit Tomatencoulis, Kartoffelgratin, Blattspinat Kalbsfiletmédailles mit Orangensauce, Trockenreis, Demidoffkarotten	60.00

## Desserts

Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm	5.50
Schwarzwäldertorte (aus dem Hause Bachmann, Luzern)	6.00
Kirschtorte (aus dem Hause Bachmann, Luzern)	6.00
Erdbeer-Joghurttorte (aus dem Hause Bachmann, Luzern)	6.00
* Gebrannte Creme	8.60
* Fruchtsalat nature	8.60
* Fruchtsalat mit Kirsch oder Vanilleglace	9.50

\* \* \* \* \*

**Besondere Wünsche auf Anfrage.**

\* \* \* \* \*

## Getränke

### Weissweine

<b>Wasserturmtropfen, Cuvée Blanc</b> Eine Kreation des Turmvogtes, Turmschrybers und Weinbauers Andreas Schweizer. Ein herrlicher Pinot Gris der eigens für den Wasserturm angebaut, gekeltert, ausgebaut und abgefüllt wird. Ein trinkfreudiger Wein mit sehr angenehmen Aromen und Abgang.	AOC Luzern	eigene Produktion	75 cl	34.00
<b>Heidegger Chardonnay (solange Vorrat)</b>	AOC Luzern	Staatskeller Heidegg	70 cl	42.50
<b>Wasserturmtropfen, Blanc de Noir</b> Eine Kreation des Turmvogtes, Turmschrybers und Weinbauers. Ein herrlicher Blauburgunder der eigens für den Wasserturm angebaut, als weisser Wein gekeltert, ausgebaut und abgefüllt wird.	AOC Baselland	A. Schweizer	50 cl	24.00
<b>Prosecco, Spumante Brut Charme</b> Frisch, fruchtig und leicht perlt dieser hellgelbe Schaumwein dezent im Glas. Er zeigt ein dezentes Bukett von etwas Apfel, Birne und Zitrusfrüchten, dazu einen Hauch von Litschi. Im Antrunk ist er aromatisch, recht spritzig und eine Spur lieblich, von recht weicher, mittelfülliger und harmonischer Struktur. In der Rückaromatik kommen zu den erwähnten Aromen noch etwas Honignoten hinzu.	IGT Svizzera	Delea Losone	75 cl	35.00

### Rotweine

<b>Merlot Marengo</b> Ein ausgewogener, fruchtiger, frischer und leichter Rotwein. Rubinrot mit leichten Violettreflexen. Dezentes Bouquet. Etwas Beerenfrucht (Brombeere), gefolgt von Steinobst (Zwetschge, Pflaume) und ganz leicht Dörrfrucht. Dazu kommen eine Spur pflanzliche Noten (Heu/Stroh), leichte Würze und etwas Röstaromen (Rauch). Im Gaumen ist der Wein trocken. Die Gerbstoffe sind noch leicht adstringierend. Insgesamt beurteilte das Degu-Team die Gaumenstruktur als eher weich, mittelfüllig und harmonisch. In der dezenten Rückaromatik herrschen Steinobstaromen leicht vor. Die Würze (Gewürznelke, Pfeffer) scheint leicht kräftiger als in der Nase. Mittellanger Abgang.	IGT Svizzera	Delea Losone	50 cl	19.00
<b>Wasserturmtropfen, Cuvée Rouge</b> Eine Kreation des Turmvogtes, Turmschrybers und Weinbauers. Ein herrlicher Zweigelt der eigens für den Wasserturm angebaut, gekeltert und abgefüllt wird. Ein Teil des Weines wird im Barrique ausgebaut was ihm eine feine Note gut eingebundener Tanninen verleiht.	AOC Luzern	eigene Produktion	75 cl	34.00
<b>Vino Generoso</b> Ein Merlot aus einem sonnigen, hügeligen Gebiet des Soprageneri. Rubinrote Farbe mit granatroten Nuancen. Im Gaumen ist der Auftakt samt und weich, ein trinkfreudiger Wein mit tollen Aromen.	DOC Tessin	Matasci Tenero	75 cl	35.00
<b>Ripasso Valpolicella</b> Ein fruchtiger und ausgewogener Rotwein. Granatrot. Mittelkräftiges Bouquet mit gewisser Komplexität. Recht ausgewogene Fruchtnoten von Steinobst (Pflaume, Zwetschge), Beerenfrüchten (Brombeere, Cassis) und Dörrfrucht (Feige). Dazu kommen Würze (Pfeffer) und leichte Erdigkeit. Im Gaumen trocken. Die Struktur ist recht weich, mittelfüllig und harmonisch. Das Degu-Team notiert eine leichte Präsenz von Säure/Gerbstoff. Im Rückgeruch wieder viel reife Fruchtnoten und etwas Röstaromatik (Rauch). Mittellanger Abgang.	DOC Italien	Valpolicella	75cl	35.00
<b>Barbera d'Asti "Montiò"</b> Die klassische Rebsorte des Piemonts hat viele Gesichter. Und jedes ist eigenständig. Der typische Tropfen der TERRA FELICE ist bei vielen Weinkennern zu ihrem beliebten Hauswein geworden. In der Nase intensive Fruchtigkeit, die an rote Beeren und schwarze Kirschen erinnert. Strukturierter, reintoniger Wein. Elegant und ausgewogen auf dem Gaumen. Harmonischer Abgang. Passt ausgezeichnet zu Risotto oder Pasta und zu diversen Fleischgerichten. Ein überaus gefälliger und vielseitiger Essensbegleiter.	DOC Italien	Terra Felice Piemonte	75cl	35.00
<b>Tendro Ticino</b> Merlot spezieller Merlot aus dem Hügellgebiet von Tenero-Contra. Gekeltert wird mit einer lange Maischengärung bei hohen Temperaturen zur Gewinnung des maximalen Gehalts an Aromen und Tanninen. Seine Farbe ist Rubinrot und sein Charakter einmalig, junge, noch fruchtige Aromen, weich am Gaumen mit gut ausgebauten Tanninen. Ausgewogen, fein und elegant.	DOC Tessin	Matasci Tenero	75 cl	37.00
<b>Merlot di Gudo</b> Ein frischer, fruchtiger Rotwein. Rubinrot mit leichten Violett-Reflexen. Mittelkräftiges Bouquet. Steinobst (Zwetschge) dominiert leicht vor Beerenfrüchten und Dörrfrucht. Dazu kommen dezente Röstaromen. Im Gaumen trocken. Säure und Gerbstoff sind noch präsent. Die Struktur zeigt sich von mittlerer Fülle und recht harmonisch. Im Rückgeruch wieder Frucht, es kommen pflanzliche Noten (Grüner Paprika, Heu/Stroh) und Vanille-Würze	IGT Svizzera	Delea Losone	75 cl	38.00

Ruché di Castagnole Monferrato “Bricco della Rosa”	DOC Italien Terra Felice Piemonte	75 cl	38.00
Diese sehr alte und fast ausgestorbene Rebsorte wird dank «TERRA FELICE» und weiteren Produzenten weiterhin die Gaumen der Gourmets erfreuen. Ein Wein mit viel eigenem und eigenwilligem Profil: Er präsentiert sich mit einem reifen Duft nach Rosen und ergibt im Geschmack einen weichen und samtigen Abgang voll zarter Intensität. Eine Delikatesse zu Lamm- und Wildgerichten, ein idealer Begleiter der asiatischen Küche			
Heidegger Blauburgunder (solange Vorrat)	AOC Luzern Luzerner Seetal	70 cl	38.50
Rubinrote Farbe. In der Nase fruchtig, mit Aromen von Brombeeren und Pflaumen. Am Gaumen ist der Heidegger Blauburgunder mittelschwer und harmonisch, mit schönen Fruchtnoten und gut eingebundenen Tanninen.			
Primitivo di Manduria DOC	DOC Italien Vercesi	75 cl	39.00
Ein fruchtiger, ausgewogener, gehaltvoller und nachhaltiger Rotwein, granatrot mit leichten Violetreflexen. In der Ruhe liegt die Kraft! Silentium wurde viel Zeit gegeben, um im Barrique zu reifen û ein komplexer und fruchtiger Rotwein mit einem breiten Aromaspektrum. Die Anklänge von Erdbeeren und Brombeeren sind in Harmonie mit Vanille- und Dörrobstnoten. Im Gaumen ist er etwas spritzig, weich, füllig, harmonisch und leicht süsslich, zeigt angenehme Tannine und eine runde Frucht.			
Loco Coste (solange Vorrat)	DOC Tessin Matasci Tenero	75 cl	46.00
Ein Merlot aus der Hügellandschaft „Loco Coste“ im Ortsteil Gordemo (Gordola), auf 420 Metern Höhe gelegen. Dies ist im Tessin eine hohe Lage. Die Reben werden nach leichtem Anwelken vom Rebstock gekeltert. Die Kelterung erfolgt mit häufiger Umwälzung. Seien Farbe ist Rubinrot. Er hat eine ausgewogene grosse Duftindensität von reifen roten Früchten und Gewürznoten. Schöne Struktur mit langem Abgang. Wenn man diesen Merlot kennengelernt hat, wird man immer wieder auf deren Genuss zurückkommen.			
Barbera d’Asti DOCG superiore „Cru Montió“	DOC Italien Terra Felice Piemonte	75 cl	48.00
Dieser besondere Barbera wird mindestens 18 Monate in Barriques ausgebaut. Denn die filigran gelesenen Trauben wachsen in den geeignetsten Lagen der «TERRA FELICE». Das Resultat: Der CRU MONTIÓ kann mit den allerbesten Weinen des Piemonts Schritt halten. Der wahre Geschmack der Barbera-Traube entfaltet sich hier zum sinnlichen Genuss!.			

## Bier

Eichhof Lager hell	50 cl	5.20
Eichhof Barbara	30 cl	4.10
Erdinger Weissbier	50 cl	6.00

## Alkoholfreie Getränke

Mineral	50 cl	4.30
Coca-Cola, Citro, Grapefruit, Orange	50 cl	4.80
Orangenjusz	100 cl	7.00

## Kaffee / Tee

Kaffee crème, Espresso	Tasse	4.10
Kaffee Pflümli, Zwetschge, Kirsch, Halb-Halb, Luz, Chrüter	Gals	5.20
Schwarz-, Pfefferminz-, Hagebuttentee	Glas	4.10
Holdrio	Glas	5.20

## Spirituosen

Pflümli, Zwetschge, Kirsch, Williams, Grappa, Cognac	4 cl	6.50
Kirsch, Williams, Pflümli Reserve du Patron (Weingut Letten, Meggen)	4 cl	9.00
Grappa (Cascina Terra Felice, Piemonte)	4 cl	9.00

Das Team der Stubenmeisterinnen und Stubenmeister wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Wasserturm!



## Zum Turm

Der Wasserturm ist Bestandteil der mittelalterlichen Stadtbefestigung von Luzern und wurde vermutlich um die Jahre 1290-1300, also noch in der Habsburgerzeit, erbaut.

Ein unregelmässiges Achteck von 4,4 - 5 m Seitenlänge bildet den Grundriss und gibt dem Wasserturm seine einzigartige Form. Der Umfang des Turmes beträgt 39 m, die Höhe 34,5 m. Der Wasserturm diente während seinem 700-jährigen Bestehen verschiedenartigen Zwecken.

Als dominierender Beobachtungsposten erlaubte er die Überwachung der Schifffahrt im Luzerner Seebecken.

Zusammen mit der Hof- und der Kapellbrücke bildete er das Verteidigungswerk der Stadt zur Seeseite hin und seine Besatzung hätte im Notfall wohl lange Widerstand leisten können.

Seit dem 14. Jahrhundert diente der Turm mehrmals als Archiv. Erst 1919 wurde das Stadtarchiv endgültig aus dem Turm entfernt.

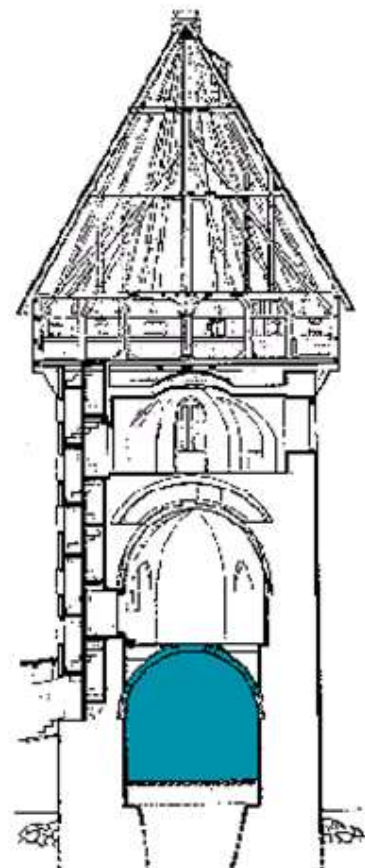
Unterhalb der heutigen Turmstube in der sogenannten Schatzkammer wurden der Staatsschatz und die Kriegsbeute aufbewahrt.

Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts diente der Turm als Gefängnis. Die Delinquenten konnten im Turm der üblichen Verhörmethode, der Folter unterzogen werden.

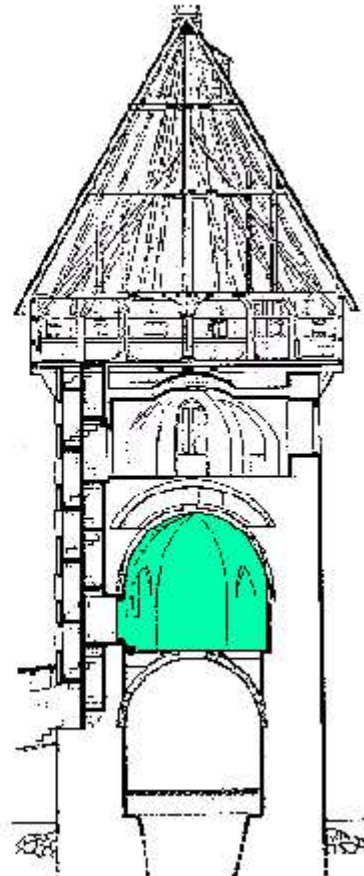


Bild Hans Erni

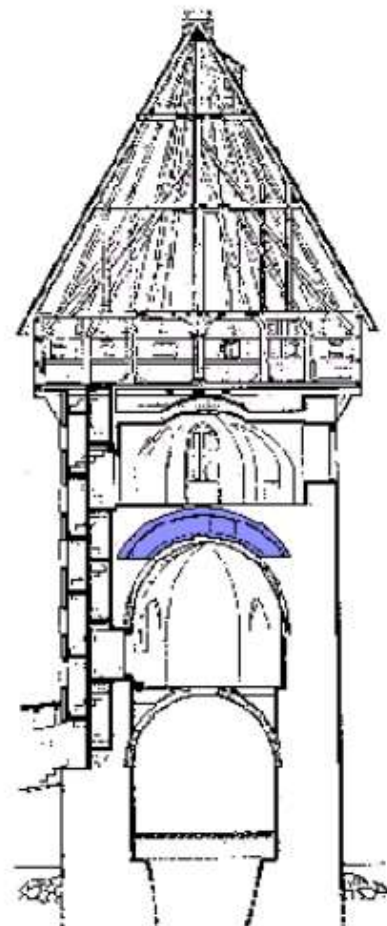
## Das Verlies



**Die Rüstkammer** geeignet für Stehapéros bis 35 Personen

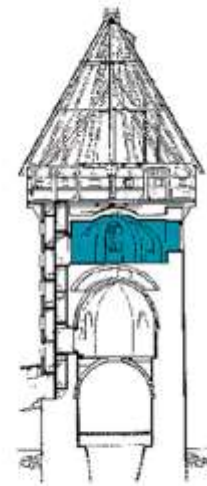


**Die Schatzkammer** In diese hat man von der darüber gelegenen Turmstube Einblick

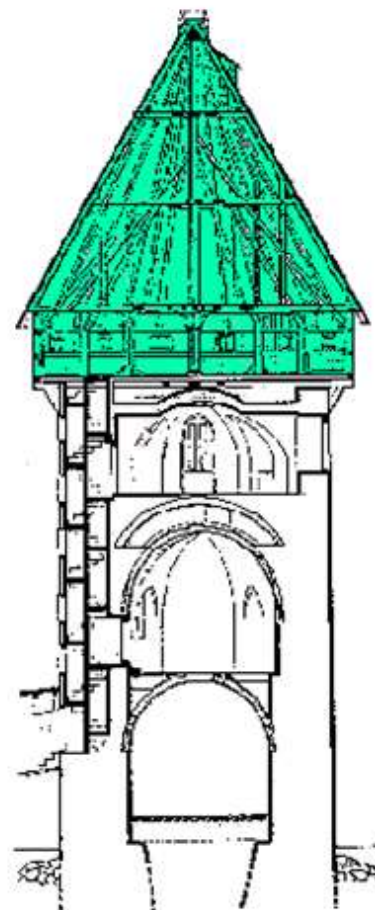


Um den Staatsschatz besser zu schützen, wurde 1759 in der Rüstkammer ein Gewölbe eingezogen und damit die Geheimkammer geschaffen, die durch den Fussboden der Artilleriestube zugänglich ist. Die Geheimkammer war in Vergessenheit geraten und wurde erst im Jahr 1937 wiederentdeckt. In der Mitte ist sie 78 cm hoch. Am äusseren Rand kann ein mittelgrosser Mann aufrecht stehen. Leider war die Geheimkammer bei ihrer Wiederentdeckung vollständig leer.

**Die Turmstube** bietet ideal 34 und maximal 38 Sitzplätze für Essen



**Der Holzaufbau (Gaden)** geeignet für Stehapéros bis 90 Personen



## Ausblick Reussabwärts



**Kontaktadresse für Reservation von Anlässen:**

[Artillerieverein Luzern - Gesellschaft zum Wasserturm](#)

Renato Steffen, Oberwilstrasse 36, 6037 Root; Natel: 079-434 31 70 / E-Mail: [rst@ap-informatik.ch](mailto:rst@ap-informatik.ch)