

# Menüvorschläge

## Landgasthof Löwen



## Wissenswertes

### Gültigkeit

Diese Menüvorschläge sind ab 01.05.2016 gültig und ersetzen die vorgängigen Menüvorschläge.

### Raummiete / Mitternachtszuschlag

Da wir unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns Ihnen ab 01.00 Uhr pro angebrochene halbe Stunde CHF. 50.00 zu verrechnen.

### Dekoration

Bei uns sind die Tische generell mit einer dezenten saisonalen Dekoration geschmückt.

Wünschen Sie spezielle Blumengestecke / Dekorationen, so können Sie dies mitbringen oder vom Floristen direkt an uns liefern lassen. Die Kosten gehen zu Ihren Lasten.

### Menükarten

Gerne gestalten wir kostenlos Ihre persönlichen Menükarten mit Ihrem Logo oder einem gewünschten Text.

### Parkplätze

Vor und hinter dem Haus stehen genügend Parkplätze, auch für Buse kostenlos zur Verfügung.

### Personenzahl

Der Stand der gemeldeten Personenanzahl zwei Werktage vor der Veranstaltung gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

### Zapfengeld / Mitgebrachte Weine

Sollte Ihr Wunschwein nicht auf unserer Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche 7.5dl ein Zapfengeld von CHF 30.00 zur Deckung der Betriebskosten.

### Selber mitgebrachte oder gelieferte Desserts / Torten

Es wird ein Service- und Geschirraufwand von CHF. 4.50 / Person berechnet.

### Vorauszahlung

Bei Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

### Annullierungskosten

bis 10 Tage vor Anlass:	keine Annullierungskosten
bis 5 Tage vor Anlass:	50% der reservierten Leistungen
3 bis 0 Tage vor Anlass:	100% der reservierten Leistungen

### Haftung

Bei Schäden an Tischen oder Einrichtungsgegenständen haftet der Verursacher, die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

### Technik

Beamer	CHF. 45.00
Leinwand	CHF. 15.00
Flip-Chart	CHF. 15.00
Hellraumprojektor	CHF. 20.00

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge vom Landgasthof Löwen zu überreichen.

Diese Menüs sind einheitlich ab 10 Personen. Die Vorschläge sind als Anregung gedacht, gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich.

Für Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung, stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Großer Saal mit bis zu 130 Plätzen

Kleiner Saal mit bis zu 20 Plätzen

Stübli mit bis zu 30 Plätzen

Restaurant mit bis zu 60 Plätzen

Terrasse mit bis zu 50 Plätzen

Hotel mit bis zu 35 Betten

(23 Zimmer )

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Familie Fritschi oder an das Löwen Team, welches Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite steht.

Es würde uns freuen, wenn Sie im Voraus mit uns einen Termin vereinbaren würden, für ein persönliches Gespräch. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und setzen alles daran, dass Sie mit einem Lächeln unseren Landgasthof verlassen werden.

Freundliche Grüße

Familie Fritschi



## Apero

Chips & Nüssli pro Person CHF. 3.00

## Kalte Häppchen

Canapées: pro Stk.

- mit Hart- und Weichkäse CHF. 2.80
- mit Salami oder gekochtem Schinken CHF. 2.80
- mit Roastbeef oder geräucherter Entenbrust CHF. 3.50
- mit Bündnerfleisch, Rohschinken oder Mostbröckli CHF. 3.50
- mit Rauchlachs CHF. 3.80
- mit Rindstatar oder Rauchlachstatar CHF. 4.50

Bruschetta:

- mit Tomaten und Mozzarella oder Oliven CHF. 2.50

Grissini:

- mit Rohschinken CHF. 1.50

Antipasti:

- Je nach Aufwand und Wunsch CHF. 8.00 – 12.00

## Warme Häppchen

- Schinkengipfeli, Stk. CHF. 2.90
- Mini-Käseküchlein, Stk. CHF. 1.90
- Suppe je nach Saison pro Glas CHF. 1.50
- Assortierte Blätterteig-Auswahl CHF. 2.50 – 3.50
- Frühlingsrolle mit Chutney CHF. 1.75

## Suppen

Bouillon Flädli	CHF.	8.50
Zitronengrassuppe	CHF.	8.50
Thurgauer Rieslingcremesuppe	CHF.	8.50
Mangoschaumsuppe mit gebratener Crevette	CHF.	11.00
Kartoffel – Wasabisuppe mit gerösteten Nüssen	CHF.	9.50
Thai – Currysuppe mit Crevettenspiess	CHF.	11.00
Steinpilzcremesuppe	CHF.	8.50
Fenchelcremesuppe mit Safran	CHF.	9.00
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	CHF.	8.50
Currykokosschaumsuppe	CHF.	9.50
Weisse Basilikumsuppe mit Tomaten-Bruschetta	CHF.	10.00
Karotten-Ingwersuppe mit einem Schuss Whisky	CHF.	9.00
Bündner Gerstensuppe mit Rahmhaube	CHF.	9.00

Suppe nach Saison z.b. Kürbiscremesuppe oder Spargelcremesuppe

## Vorspeisen / Salat

Gemischter Salat	CHF.	9.50
Grüner Salat	CHF.	8.00
Antipasti Teller (je nach Aufwand/Wunsch)	CHF.	12.00 – 18.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum	CHF.	12.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	CHF.	16.50
Brotsalat mit Speck und karamellisierten Apfelwürfel	CHF.	11.50
Nüsslisalat mit Speck & Croutons	CHF.	11.00
Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen	CHF.	11.50
Tomaten-Mousse mit Rohschinken Grissini und Oliven- Tomaten Brot	CHF.	12.50
Farmer Salat (mit Ei, Speck, Tomaten und Croutons)	CHF.	10.50
Geräucherte Entenbruststreifen mit Artischocken und Feigen im Portwein	CHF.	13.50
Speck-Knödelsalat mit Saisonalem Dressing	CHF.	11.50
Alaskawildlachs mit frischen Kräutern Orangen – Fenchelsalat	CHF.	14.50
Gebratenes Zanderfilet mit Champagner-Sauerkraut	CHF.	16.50
Vorspeisen nach Saison z.b. Bärlauch, Spargeln oder Wild		

## Hauptgang

Kalbsschnitzel Pilzrahmsauce mit Nudeln	CHF. 29.50
Schweins- und Kalbsbraten Kartoffel Gratin & Gemüse	CHF. 28.00
Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce mit Spätzli	CHF. 23.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Gemüse	CHF. 26.50
Gespickter Rindsbraten Jäger Art Kartoffelstock & Gemüse	CHF. 28.50
Schweinssteak Pfefferrahmsauce Kartoffel Kroketten & Gemüse	CHF. 30.00
Lammierstück Kräuterkruste Tomatenrisotto & Ratatouille	CHF. 37.00
Kalbssteak Morchelrahmsauce Nudeln & Gemüse	CHF. 43.50
Kalbsschnitzel Wiener Art Pommes frites & Gemüse	CHF. 34.50
„Les trois filets“ Schweinsfilet Medaillons Kräuterkruste, Kalbsfilet Medaillons Cognacsauce und Rindsfilet-Medaillons Kräuterbutter Kartoffel Kroketten & Gemüse	CHF. 45.00
Gebratene Maispouardenbrust Rosmarinjus Spinatnudeln und frittiertes Cherrytomate	CHF. 27.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli	CHF. 29.50
Gebratene Riesencrevetten mit rassisger Thai-Currysauce und Basmatireis	CHF. 34.00
Zanderknusperli im Backteig mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF. 28.50
Kalbskarree am Stück gebraten mit Rosmarinjus Wasabi-Kartoffelstock und Gemüse	CHF. 45.00
Hauptgänge nach Saison z.b. Spargeln oder Wild	

Alle Gerichte sind als Plattengericht (mit Nachservice) zu haben, der Preis erhöht sich dann um CHF 5.00 pro Person.

Gerne stellen wir für Sie auch ein mehrgängiges Menü zusammen.

## Dessertspezialitäten

Dessertbuffet „Löwen“ mit diversen Show-Spiegeln pro Person	CHF.	18.00
Weisses Kaffeemousse	CHF.	8.50
Schokoladen Mousse	CHF.	8.50
Tirami - Su (ohne Eier)	CHF.	8.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF.	8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF.	9.50
Diverse Torten	CHF.	5.70 - 7.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	CHF.	10.50
Fruchtsalat mit Rahm oder Vanilleglace	CHF.	9.00 / 10.50
Dessertvariation nach Ihrer Wahl	CHF.	12.50
Kürbiskernparfait mit Zwetschgenkompott	CHF.	10.00
Weisses Kaffeemousse im Baumkuchenmantel und Passionsfrucht mousse	CHF.	12.50
Desserts nach Saison z.b. Erdbeeren oder Vermicelles		

Natürlich dürfen Sie auch aus unserer aktuellen Dessertkarte wählen.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, werden wir gerne versuchen, diese zu erfüllen.



## Vorschläge für Leidessen / Imbiss

Heisser Schinken mit Salaten garniert	CHF.	20.00
Schweinssteak Kräuterbutter mit Salaten garniert	CHF.	24.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF.	17.00
Kalte Platte mit Fleisch, Käse usw.	CHF.	15.50

## Desserts

Schwarzwäldertorte	CHF.	5.50
Kirschtorte	CHF.	5.50
Quarktorte	CHF.	5.50
Fruchtsalat mit Rahm oder Vanilleglace	CHF.	9.00 / 10.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF.	8.50