

# Veranstaltungen

Liebe Gäste

Für ihren individuellen Anlass haben wir in dieser Broschüre einige Informationen und Vorschläge für sie zusammengefasst.

## Menüwahl

Bitte wählen sie für alle ein einheitliches Menü plus eine vegetarische Variante, falls benötigt.

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien.

Trotz sorgfältiger Herstellung können wir die Übertragung von Spuren einzelner Allergene nicht vermeiden, da auch z.B. Gewürze Allergene enthalten können. Fremdcatering ist im Löwen nicht möglich.

## Getränke

Bitte werfen sie einen Blick in unsere Getränke- und Weinkarte.

## Dekoration

Gerne dürfen sie extern Blumen oder ähnliches bestellen, wir dekorieren nicht mit Frischblumen.

Saisonal kann etwas im Hause vorhanden sein, sprechen sie mit uns.

Wir decken mit Tischsets, falls sie weisse Tischtücher wünschen, verrechnen wir pro Person einen Aufpreis von CHF 3.00

## Personenzahl

Die definitive Anzahl Personen benötigen wir bitte fünf Arbeitstage vor ihrem Anlass. Die gemeldete Zahl ist die Grundlage für die Endrechnung. Einzelinkasso am Tisch bieten wir nicht an.

## Verlängerung

Falls sie länger als bis 23.30 Uhr feiern möchten, muss bei der Gemeinde eine Bewilligung durch sie beantragt werden. Wir verrechnen ab 23.30 Uhr einen Zuschlag von CHF 45.00 pro Stunden und Mitarbeiter. Da wir Hotelgäste im Hause haben, ist die Lautstärke ab 22.00 Uhr zu reduzieren (Musik, Aufführungen etc.).

# Menüvorschläge (ab 10 Personen)

## Salat

Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	11.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	13.00

## Vorspeisen

Rauchlachs auf Meerrettich-Apfelschaum	13.50
Tatar von der geräucherten Forelle   Salatbouquet	13.50
Weisswein-Risotto mit Pilzen & Kräutern	14.00
Tomate-Mozzarella-Tortelli auf Blatt-Rahmspinat	14.00

## Suppen

Bouillon mit Einlage	7.00
Tomatencremesuppe	8.50
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelsplittern	8.50
Kürbissuppe (nur Saison)	9.50
Grana Padano Schaumsuppe mit Bündnerfleisch-Streifen	10.50

## Hauptgänge Schwein

Rahmschnitzel an Champignonsauce   Teigwaren   Saisongemüse	29.00
Schweinssteak   hausgemachte Kräuterbutter   Croquetten   Saisongemüse	30.50
Aargauer Braten   hausgemachter Kartoffelstock   Saisongemüse	30.50
Schweinsfilet   Portweinsauce   Kartoffelgratin   Saisongemüse	35.50

## Hauptgänge Kalb

Riz Casimir mit Früchten	35.50
Kalbsrahmschnitzel I Teigwaren I Saisongemüse	37.50
Saltimbocca I Safranrisotto I Saisongemüse	38.50
Kalbs- und Rindsbraten I Kartoffelstock I Saisongemüse	38.50
Kalbssteak I Morchelrahm- oder Senfsauce I Teigwaren I Saisongemüse	48.00

## Hauptgänge Rind

Hohrückensteak I Rotweinsauce oder Kräuterschaum I Pommes Duchesse Saisongemüse	38.50
Entrecôte I Pfeffersauce I Pommes Frites I Saisongemüse	39.50
Roastbeef am Stück rosa gebraten I Sauce Béarnaise I Kartoffelgratin Saisongemüse	46.50
Rindsfilet am Stück gebraten I Morchel-Rahmsauce I Kroketten Saisongemüse	49.50
Kalbssteak I Morchelrahm- oder Senfsauce I Teigwaren I Saisongemüse	48.00

## Hauptgänge Poulet

Pouletgeschnetzelttes mit Curry im Reising I Früchtégarnitur	26.50
Crispy Pouletbrust (knusprige Corn Flakes Panade) I Gemüse garnitur I Reis	28.50

## Hauptgänge Fisch

Forellenfilets an Mandelbutter I Petersilienkartoffeln oder Reis I Broccoli	30.50
Atlantiklachs-Tranche gedünstet I Safransauce I Nudelnest I Saisongemüse	31.00
Zanderfilets „Müllerinart“ auf Spinatbeet I Kräuterschaum und Wildreis	31.00

## Hauptgänge Vegetarisch

Gemüseteller mit frischem Saisongemüse	22.00
Zwei Blätterteig-Pastetli mit Gemüsecurry	23.50
Limetten-Teigtaschen gefüllt mit Ricotta an Olivenöl I Kirschtomaten Zucchini I Basilikum	23.50
Saisonal auch Kürbis-Ravioli, Pilz-Tortelli und vieles mehr, Preis kann abweichen	

## Dessert

Caramelköppli mit Rahm	7.00
Panna Cotta mit Fruchtsauce	7.50
Süssmostcrème	7.50
Gebrannte Crème	8.50
Heisse Beeren mit einer Kugel Vanilleglacé	9.50
Hausgemachter frischer Fruchtsalat	10.00
- mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm	11.50
Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse	10.50
Glacé gemischt, pro Kugel (bis 25 Personen)	4.00
- mit Rahm	+1.50