GASTHOF Löwen

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.

Personenzahl

Die definitive Anzahl Personen benötigen wir bitte fünf Arbeitstage vor ihrem Anlass. Die gemeldete Zahl ist die Grundlage für die Endrechnung.

Verlängerung

Falls sie länger als bis 23.30 Uhr feiern möchten, verrechnen wir ab 23.30 Uhr einen Zuschlag von CHF 45.00 pro Stunden und Mitarbeiter (mindestens sind zwei Mitarbeiter anwesend). Da wir Hotelgäste im Hause haben, ist die Lautstärke ab 22.00 Uhr zu reduzieren (Musik, Aufführungen etc.).

Menüvorschläge (ab 10 Personen)

Salat

Blattsalat	9.00
Gemischter Salat	11.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons	13.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	15.00

Vorspeisen

Rauchlachs auf Meerrettich-Apfelschaum	13.50
Tatar von der geräucherten Forelle I Salatbouquet	13.50
Weisswein-Risotto mit Pilzen & Kräutern	14.00

Suppen

Bouillon mit Einlage	7.50
Tomatencremesuppe	9.50
Kürbissuppe (nur Saison)	9.50
Grana Padano Schaumsuppe mit Bündnerfleisch-Streifen	10.50

Hauptgänge Schwein

Rahmschnitzel an Champignonsauce I Teigwaren I Saisongemüse	29.00
Schweinssteak I hausgemachte Kräuterbutter I Kroketten I Saisongemüse	30.50
Aargauer Braten I hausgemachter Kartoffelstock I Saisongemüse	32.50
Schweinsfilet I Portweinsauce I Kartoffelgratin I Saisongemüse	37.50

Hauptgänge Kalb

Riz Casimir mit Früchten	35.50
Kalbsrahmschnitzel I Teigwaren I Saisongemüse	38.50
Saltimbocca I Safranrisotto I Saisongemüse	39.50

Hauptgänge Rind

Hohrückensteak I Rotweinsauce oder Kräuterschaum I Pommes Duchesse Saisongemüse (bis15 Pers.)	38.50
Entrecôte (220g) I Pfefferrahmsauce I Pommes Frites I Saisongemüse (bis15 Pers.)	39.50
Roastbeef am Stück rosa gebraten I Sauce Béarnaise I Kartoffelgratin Saisongemüse (ab 10 Pers.)	46.50
Rindsfilet am Stück gebraten I Sauce Béarnaise I Kroketten I Saisongemüse	49.50

Hauptgänge Poulet

Pouletgeschnetzeltes mit Curry im Reisring I Früchtegarnitur	26.50
Crispy Pouletbrust (paniert mit Corn Flakes) I Gemüsegarnitur I BBQ-Dip	29.50

Hauptgänge Fisch

Forellenfilets an Mandelbutter I Reis I Gemüse	35.50
Gebratene Zanderfilets auf Spinatbeet I Kräuterschaum I Reis I Gemüse	35.50

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Gemüseteller mit frischem Saisongemüse	22.00
Zwei Blätterteig-Pastetli mit Gemüsecurry	23.50
Teigtaschen saisonal gefüllt mit einer leichten Sauce	auf Anfrage
Grünes Thai Curry	27.50

Dessert

Caramelköpfli mit Rahm	7.50
Süssmostcrème	7.50
Heisse Beeren mit einer Kugel Vanille Glacé	8.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	8.50
Gebrannte Crème	9.00
Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse	10.50
Hausgemachter frischer Fruchtsalat	11.00
- mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm	13.50
Tiramisu	11.50
Glacé gemischt, pro Kugel (bis 15 Pers.)	4.00
- mit Rahm	+1.50

Mit Ausnahmen bieten wir auch Desserts aus der Dessertkarte an.