



Ideen für ein Fest

im Restaurant zum Löwen in Messen ab 10 Personen

Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse an unserem Haus. Gerne stellen wir Ihnen unsere Menüideen in der Beilage vor. Sie können Ihr Menü nach freier Wahl zusammenstellen!

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihres Festes zu unterstützen, denn Ihre Wünsche zu realisieren, liegt uns am Herzen.

Manuela und Sebastian Graber-Willi
und das Löwen – Team

Letzte Aktualisierung: Aug. 2017 / SG

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch
Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MWSt.

- Seite 1 von 7 -

„Ihr Anlass ist ein Teil unseres Berufslebens...“

Damit Ihr Anlass zum Erfolg wird, haben wir einige Punkte festgelegt, die zur Optimierung Ihres Festes beitragen können.

- Sie sind herzlich eingeladen für eine gemeinsame Besprechung Ihres Anlasses. Damit wir einen professionellen und erstklassigen Service garantieren können, empfehlen wir ab 10 Personen ein einheitliches Menü. Für kleinere Anlässe eignet sich unser saisonales „a la carte –Angebot“ mit vielen individuellen Gerichten bestens.
- Kinder-Menüs bereiten wir gerne für Sie zu. Sagen Sie uns, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und welches Alter sie haben. Mit diesen Angaben können wir Ihnen kinderfreundliche Vorschläge offerieren.
- Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie einen Vegetarier oder einen Allergiker als Gast erwarten. Gerne bereiten wir uns gezielt vor und kreieren entsprechend ein schönes Menü.
- Gerne gestalten wir Ihnen ein schönes Menükärtchen und legen es bei jedem Gedeck auf. Wenn Sie einen speziellen Text / Titel wünschen, können Sie dies uns jederzeit mitteilen.
- Wir bitten Sie uns die genaue Anzahl Ihrer Gäste bis spätestens 48 Stunden vor Beginn Ihres Anlasses mitzuteilen. Somit können wir den Einkauf, die Produktion sowie die Einsatzplanung unserer Mitarbeiter exakt vorbereiten. Die Personenanzahl, welche 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet wurde, gilt als Verrechnungsanzahl.
- Unsere Preise verstehen sich inkl. 8,0% MwSt und sind Richtpreise ab 10 Personen. **Bitte beachten Sie, dass je nach Einkaufsmöglichkeit und Saison Preisänderungen erfolgen können.**
- Falls Sie nicht direkt an Ihrem Anlasstag bezahlen möchten, senden wir Ihnen gerne auch eine Rechnung zu, welche innert 30 Tagen zahlbar ist.
- Unsere Öffnungszeiten:
 - Montag: geschlossen
 - Dienstag: geschlossen
 - Mittwoch: 08:30 bis 23:30 Uhr
 - Donnerstag: 08:30 bis 23:30 Uhr
 - Freitag: 08:30 bis 23:30 Uhr
 - Samstag: 08:30 bis 00:30 Uhr
 - Sonntag: 08:30 bis 17:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht und stehen Ihnen für weitere Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen

Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch

Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MWSt.

- Seite 2 von 7 -

„Unser Haus bietet Ihnen viele Möglichkeiten...“

| <i>Raum:</i> | <i>Personenanzahl:</i> | <i>Kurzer Beschrieb:</i> |
|-------------------|------------------------|---|
| Löwenstube | 25 | Die schöne, heimelige Stube mit einem Kachelofen. Für Bankettanlässe erstellen wir einen Tafeltisch bis zu 20 Personen oder einen Blocktisch bis zu 12 Personen. |
| „La Terrasse“ | 30 | Hell und modern, mit schönem Ausblick ins Dorfzentrum. Gut geeignet für Familienfeste. Für Bankettanlässe erstellen wir einen Tafeltisch bis zu 30 Personen. |
| Kellerhüsli | 18 | Da früher das Haupthaus ohne Keller gebaut wurde, baute man einfach ein weiteres Haus neben an und nutzte dieses als Keller. Für uns behält es seinen Namen „Kellerhüsli“. Für Bankettanlässe sind verschiedene Tischformen bis zu 20 Personen möglich. |
| Garten | 30 | Im Sommer ist dies unsere schönste Ecke welche zum Teil überdeckt ist. Rundum mit wunderschönen Gartenpflanzen und Blumen zu einem schönen Fest einlädt. Für kleine Bankette bis zu 18 Personen möglich. |
| Terrasse | 30 | Die Terrasse mit direktem Blick auf den Dorfkern und wunderschöner Abendsonne. Für kleine Bankette bis zu 25 Personen möglich. |
| Bistro – Bartheke | 20 | Der geeignete Treffpunkt und ein beliebter Ort um das Fest mit einem Apéro zu beginnen, oder um einen Blick in die Küche zu werfen. |
| Grossanlässe | 60 | Im „La Terrasse“ können wir einen Tafeltisch für 30 Personen erstellen und zusammen mit der Löwenstube haben wir Platz für ca. 60 Personen. |

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen

Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch

Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MWSt.

| | | | | |
|--|---|-----|----------------------|----------------|
| Ideen für ein Apéro | Gemischtes Apéro-Sortiment: | CHF | 8.00 | |
| | Zusammengestellte Apérohäppchen wie zum Beispiel: Knusprig frittiertes Salbeiblatt im Bierteig oder auserlesene Blätterteiggebäckchen | CHF | 5.00 | kleine Portion |
| | Kleine Canapés: Mit Räucherlachs, Schinken, Spargeln, Thon, Salami, Käse, Tartar von getrockneten Tomaten | CHF | 2.50 | pro Stk. |
| | Käseplatte ab 10 Personen mit Brot und Zopf aus eigenem Holzofen | CHF | 15.00 | |
| | Crudité oder auch Gemüserohkost genannt mit Kräuter-Dip-Sauce | CHF | 3.00 | |
| | Gerne können Sie nach eigenen Wünschen und Ideen mit uns ein Apéro oder gar ein Apéro-Bufferet zusammenstellen | CHF | Preis nach Absprache | |
| Ideen für ein Frühstück oder ein Brunch | „Buechibärger- Zmorge“ Brotwaren aus dem eigenen Holzofen, hausgemachte Konfitüre, Honig, Butter, Birchermüesli, Rösti, Spiegelei, knusprigem Speck, Fleischplatte, Käseplatte | CHF | 39.00 | |
| | Sind Sie mehr als 10 Personen, so können Sie gerne nach eigenen Wünschen und Ideen mit uns ein Frühstück, Brunch oder ein Brunch-Bufferet zusammenstellen | CHF | Preis nach Absprache | |

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
 Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch
 Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MWSt.

| | | | |
|-----------------------------------|---|-----|-------------------------|
| Ideen als kalte Vorspeisen | Melonen-Cocktail überträufelt mit Portwein | CHF | 14.00 |
| | Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Toast und Butter | CHF | 19.00 |
| | Anti pasti Schöne Auswahl von kleinen Vorspeisen zusammengestellt nach Wunsch | CHF | Preis nach Absprache |
| | Rucola-Mousse auf Tomaten-Carpaccio mit Mozzarellawürfeln | CHF | 18.00 |
| | Rauchlachs aus Grönland, Toast und Butter | CHF | 19.00 |
| Ideen für Suppen | Kraftbrühe mit Eierstich mit Gemüsestreifen | CHF | 13.00 |
| | mit Sherry | CHF | 13.00 |
| | Suppe nach Wunsch und Saison | CHF | Preis nach Absprache |
| | | | |
| Ideen für Salate | Gemischter Salat nach Saison | CHF | 12.00 |
| | Kleiner bunter Blattsalat | CHF | 9.00 |
| | Nüsslersalat mit Ei und Speck | CHF | 13.00 |
| | Bunter Blattsalat mit Egliknusperli | CHF | 19.00 |
| Ideen für warme Vorspeisen | Pochierte Forellenfilets mit Weissweinkräutersauce Kleines Pastetli gefüllt mit Champignon- Duxelles | CHF | 20.00 |
| | Eglifilets in Butter gebraten serviert mit Salzkartoffeln | CHF | 21.00 |
| | Hausgemachte Kräuterriccottaravioli mit pikanter Tomatensauce | CHF | 18.00 |

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch
Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MWSt.

| | | | |
|---------------------------------|--|-----|-------|
| Ideen von Hauptgerichten | Les trois filets „Lion“ Rinds-, Kalbs-, und Schweinsfilet Bearnersauce im Artischockenboden Morchelsauce und Tomatensauce Bernykartoffeln und Gemüsebukett | CHF | 53.00 |
| <i>Kalb</i> | Saftiger Kalbsschulterbraten mit Rosmarin und Steinpilzen Kartoffelgratin und Gemüsebukett | CHF | 38.00 |
| | Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Williamskartoffeln und Gemüsebukett | CHF | 53.00 |
| | Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Nudeln oder Rösti | CHF | 39.00 |
| | Kalbskarreebraten mit Steinpilzen Kartoffelgratin Gemüsebukett | CHF | 50.00 |
| <i>Rind</i> | Im Ofen gebratenes Roastbeef Pfeffersauce mit grünem Pfeffer Reisköpfchen und Gemüsebukett | CHF | 49.00 |
| | Rinds- Suure Mocke Knöpfli oder Kartoffelstock Gemüsebukett | CHF | 36.00 |
| | Rindsfilet „Wellington“ Braune Trüffelsauce Nussgrosse gebratene Kartoffelkugeln Gemüsebukett | CHF | 52.00 |
| <i>Schwein</i> | Schweinsfilet im Blätterteig mit Waldpilzsauce Kartoffelkroketten und Gemüsebeilage | CHF | 39.00 |
| | Schweinskarreebraten „Schwedische Art“ mit Dörripflaumen gespickt Kartoffelkroketten Gemüsebukett | CHF | 34.00 |
| <i>Lamm</i> | Lammkarree „Provenzalische Art“ mit feinen Kräutern Bäckerinnenkartoffeln und Gemüsebukett | CHF | 40.00 |
| <i>Geflügel</i> | Perlhuhnbrüstchen mit Rosmarin Risotto mit Safranfäden Gemüsebukett | CHF | 30.00 |

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch
Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MWSt.

- Die Stärkebeilagen wie Reis, Risotto, Polenta, Bratkartoffeln, Kartoffelstock, Spätzli, Nudeln, etc. zu den einzelnen Hauptgerichten können beliebig ausgetauscht werden.
- Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie einen Vegetarier oder einen Allergiker als Gast erwarten. Gerne bereiten wir uns gezielt vor und kreieren entsprechend ein schönes Menü.
- Das in unserer Küche verwendete Fleisch stammt aus: Kalbs-, Schweins aus der Schweiz. Perlhuhn und Ente aus Frankreich. Lamm aus Australien. Rindsfleisch aus Brasilien und der Schweiz.

| Ideen für Desserts | | CHF | |
|--|--|-----|------------------|
| Gebrannte Creme | | CHF | 12.00 |
| Handgeschnittner Fruchtsalat | | CHF | 12.00 |
| Crêpes Suzette mit Orangenfilets und Vanille-Glace | | CHF | 18.00 |
| Frisch gerührtes Eiskaffee | | CHF | 11.00 |
| Vacherin Eistorte mit selbst gewählten Aromen | | CHF | 11.00 pro Person |
| Eisauflauf mit Grand Marnier | | CHF | 13.00 |
| Apfelsorbet mit eigenem Grafensteinerbrand | | CHF | 15.00 |
| Dessertvariation auf grossem Teller schön präsentiert nach der Saison | | CHF | 19.00 |
| Caramelköpfl | | CHF | 9.00 |
| Meringue mit Glacé | | CHF | 12.00 |
| Erfrischender Sorbetteller | | CHF | 19.00 |

Alle unsere Desserts sind mit grosser Leidenschaft und Kreativität hausgemacht.

Weiter empfehlen wir unser saisonales Dessertangebot und
zum Kaffee servieren wir auf Wunsch unser Hauskonfekt

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch
Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MWSt.