

# 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. Sie sind herzlich eingeladen für eine gemeinsame Besprechung Ihres Anlasses. 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: Mai 2021 / 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](mailto:info@loewen-messen.ch) – Homepage: [www.loewen-messen.ch](http://www.loewen-messen.ch)

Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWSt.

- Seite 1 von 5 -

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. Selbstverständlich, haben wir eine sehr beliebte und attraktive Kinderkarte.
- 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.
- 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. 7.7 % MwSt und sind Richtpreise ab 10 Personen. Bitte beachten Sie, dass je nach Einkaufsmöglichkeit und Saison Preisänderungen erfolgen können.
- Unsere Räumlichkeiten:
  - Gaststube 20 Pers.
  - LaTerrasse 35 Pers.
  - Kellerhüsli 18 Pers.
  - Bistro 15 Pers. (für Stehapéro)
  - Garten 25 Pers.
  - Terrasse 25 Pers.
- Unsere Öffnungszeiten:
  - Mo + Di: geschlossen
  - Mittwoch: 17:00 bis 23:30 Uhr
  - Do - Sa 11:00 bis 23:30 Uhr
  - So: 11:00 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](mailto:info@loewen-messen.ch) – Homepage: [www.loewen-messen.ch](http://www.loewen-messen.ch)

Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWSt.

|  |   |     |                         |                         |
|--|---|-----|-------------------------|-------------------------|
| <b>Ideen für ein Apéro</b>   | Gemischtes Apéro-Sortiment:   | CHF | 8                       |                         |
|  | Zusammengestellte Apérohäppchen wie zum Beispiel:<br>Tomatentatar, Blätterteiggebäck, Falafel mit Currymayo,<br>Oliventapanade etc. | CHF | 5                       | kleine Portion          |
|  | Kleine Canapés:<br>Mit Räucherlachs, Schinken, Spargeln, Thon, Salami,<br>Käse, Ei<br>Tartar von getrockneten Tomaten               | CHF | 2.5                     | pro Stk.                |
|  | Swiss Black Angus Tatar<br>Lachstatar<br>Thunfischtatar   | CHF | 3.5                     | pro Stk.                |
|  | Crudité oder auch Gemüserohkost genannt mit Kräuter-<br>Dip-Sauce   | CHF | 3                       | pro Pers.               |
| Gerne können Sie nach eigenen Wünschen und Ideen mit<br>uns ein Apéro oder gar ein Apéro-Buffer<br>zusammenstellen | CHF   |     | Preis nach<br>Absprache |                         |
| <b>Vorspeisen</b>  | Hausgemachter Graved Lachs   Blini Sauerrahm  <br>Gurke   | CHF | 19                      |                         |
|  | Geräucherte Forellenfilets   Meerrettich Toast  <br>Kräuter   | CHF | 19                      |                         |
|  | Swiss Black Angus Tatar   Gartenkräuter Toast  <br>Rauchbutter  | CHF | 24                      |                         |
| <b>Suppen</b>  | Suppe nach Wunsch und Saison  | CHF |                         | Preis nach<br>Absprache |
| <b>Salate</b>  | Saison Salat  | CHF | 9/12                    |                         |
|  | Nüsslersalat mit Ei und Speck   | CHF | 13                      |                         |
|  | Tomaten   Mozzarella oder geräuchter Burrata  <br>Basilikumsalsa  | CHF | 16                      |                         |
|  | Blattsalat   64°C Ei   Speck   Croutons Parmesan  | CHF | 16                      |                         |
| <b>Warme Vorspeisen</b>  | Jakobsmuschel   Champagnerlinsen Chorizocreme   | CHF | 18                      |                         |
|  | Hausgemachte Pasta nach der Saison  | CHF | 18                      |                         |
|  | Leicht gegarte Forelle   Rahmspinat   Kartoffelespuma   | CHF | 20                      |                         |

## 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](mailto:info@loewen-messen.ch) – Homepage: [www.loewen-messen.ch](http://www.loewen-messen.ch)

Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWSt.

|                               |  |     |    |   |
|-------------------------------|--|-----|----|---|
| <b>Hauptgänge</b>             | Les trois filets „Lion“<br>Rinds-, Kalbs-, und Schweinsfilet | CHF | 53 |   |
|                               | <b>Kalb</b> Kalbssteak                                       | CHF | 46 |   |
|                               | Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“                              | CHF | 39 | * |
|                               | Kalbskarreebraten  | CHF | 50 | * |
|                               | <b>Rind</b> Roastbeef  | CHF | 49 | * |
|                               | Rinds- Saure Mocke   | CHF | 36 | * |
|                               | Rindsfilet „Wellington“                                      | CHF | 52 | * |
|                               | Short Rips   | CHF | 29 |   |
|                               | <b>Schwein</b> Schweinsfilet im Blätterteig                  | CHF | 39 | * |
|                               | Schweinskotelette  | CHF | 29 |   |
|                               | <b>Lamm</b> Lammierstück mit Knoblauchschaum                 | CHF | 40 |   |
|                               | <b>Geflügel</b> Maispouardenbrust                            | CHF | 30 |   |
| <b>Vegetarisch/Allergiker</b> | Individuell nach Saison und Absprache                        |     |    |   |
|                               | <b>Beilagen</b> Pommes Frites                                |     |    |   |
|                               | Kartoffelkroketten   |     |    |   |
|                               | Kartoffelstock   |     |    |   |
|                               | Kartoffelgratin  |     |    |   |
|                               | Reis   |     |    |   |
|                               | Risotto (z.B. mit Safran)                                    |     |    |   |
|                               | Knöpfli  |     |    |   |
|                               | Bramata Polenta  |     |    |   |
|                               | Nüdeli   |     |    |   |
|                               | <b>Saucen</b> Bearnaise                                      |     |    |   |
|                               | Trüffeljus   |     |    |   |
|                               | Apfeljus   |     |    |   |
|                               | Madeirajus   |     |    |   |
|                               | Pfefferrahmsauce   |     |    |   |
|                               | Morchelrahmsauce   |     |    |   |
|                               | Champignonrahmsauce  |     |    |   |
|                               | BBQ-Sauce  |     |    |   |
|                               | Tomatensauce   |     |    |   |

- Im Preis inbegriffen ist ein saisonales Gemüsebukett, sowie Beilage und Sauce Nach Wahl
- Das in unserer Küche verwendete Fleisch stammt aus der Schweiz.
- \* Preis inklusiv Nachservice

## 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. 7.7 % MWSt.

## Ideen für Desserts

|  |     |    |   |
|--|-----|----|---|
| Torten nach Wunsch und Absprachen<br>z.B. Kirsch-, Schwarzwälder, Solothurner-, Quarktorten etc. Ihre<br>Ideen sind gefragt. | CHF |    | Preis nach<br>Absprache<br>und pro Person |
| Vacherin Eistorte<br>Klassisch mit Erdbeer- und Vanille Aromen,<br>oder Sie wählen Ihr Lieblings Aroma                       | CHF | 13 | pro Person                                |
| Lemon Pie   Zitronensorbet   Limoncello  | CHF | 18 |   |
| Frisch gerührtes Eiskaffee   | CHF | 11 |   |
| Tonkabohnen Glace   Brownie  | CHF | 15 |   |
| Vanilleglace   Heisse Beeren   | CHF | 14 |   |
| Dessertvariation auf grossem Teller Fr. 15.--<br>schön präsentiert nach der Saison   | CHF | 19 |   |
| Cheesecake mit Glace (Geschmack nach Wahl)   | CHF | 15 |   |
| Käse vom Wagen   | CHF |    | Preis nach<br>Konsumation                 |

## 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](mailto:info@loewen-messen.ch) – Homepage: [www.loewen-messen.ch](http://www.loewen-messen.ch)

Unser Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWSt.