

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: Juni 2019 / 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. 7.7 % 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. 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.
- 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. 7.7 % 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 23:30 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. 7.7 % MWSt.

- Seite 2 von 7 -

„Unser Haus bietet Ihnen viele Möglichkeiten...“

<i>Raum:</i>	<i>Personenanzahl:</i>	<i>Kurzer Beschreibung:</i>
Gaststube	20	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“	40	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. Kleine Bankette bis zu 18 Personen möglich.
Terrasse	25	Die Terrasse mit direktem Blick auf den Dorfkern und wunderschöner Abendsonne. Ideal für Apéros.
Bistro	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	50	Ab 50 Personen besteht die Möglichkeit, den Löwen „exklusiv“ für sich zu buchen.

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 ein Apéro	Gemischtes Apéro-Sortiment:	CHF	8	
	Zusammengestellte Apérohäppchen wie zum Beispiel: Tomatentatar, Blätterteiggebäck, Falafel mit Currymayo, Oliventapanade etc.	CHF	5	kleine Portion
	Kleine Canapés: Mit Räucherlachs, Schinken, Spargeln, Thon, Salami, Käse, Ei Tartar von getrockneten Tomaten	CHF	2.5	pro Stk.
	Swiss Black Angus Tatar Lachstatar Thunfischtatar	CHF	3.5	pro Stk.
	Käseplatte ab 10 Personen mit Brot und Zopf aus eigenem Holzofen	CHF	15	pro Pers.
	Crudité oder auch Gemüserohkost genannt mit Kräuter-Dip-Sauce	CHF	3	pro Pers.
	Gerne können Sie nach eigenen Wünschen und Ideen mit uns ein Apéro oder gar ein Apéro-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. 7.7 % MWSt.

Ideen als kalte Vorspeisen	Hausgemachter Graved Lachs Blini Sauerrahm Gurke	CHF	19
	Geräucherte Forellenfilets Meerrettich Toast	CHF	19
	Swiss Black Angus Tatar Röstzwiebelmayo Gartenkräuter Toast	CHF	24
	Thunfischtatar Asiagemüse Wasabimayo Koriander	CHF	23
	Pilzschnitte Frischkäse Kräuter	CHF	16
Ideen für Suppen	Kraftbrühe mit Ochsenchwanz-Praline	CHF	14
	Suppe nach Wunsch und Saison	CHF	Preis nach Absprache
Ideen für Salate	Gemischter Salat nach Saison	CHF	12
	Kleiner bunter Blattsalat	CHF	9
	Nüsslersalat mit Ei und Speck	CHF	13
	Tomaten Mozzarella oder geräucher Burrata Basilikumsalsa	CHF	17
	„Löiä Salat“ Blattsalat 64°C Ei Speck Croutons Parmesan	CHF	19
Ideen für warme Vorspeisen	Jakobsmuschel Champagnerlinsen Speckschaum	CHF	20
	Blacktiger Crevette im Tempurateig Mango Avocado Wasabimayo	CHF	21
	Hausgemachte Ravioli mit Füllung und Sauce nach Wunsch	CHF	18
	Leicht gegarte Forelle Rahmspinat Kartoffelespuma		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 – Homepage: www.loewen-messen.ch

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

Ideen von Hauptgerichten	Les trois filets „Lion“ Rinds-, Kalbs-, und Schweinsfilet	CHF	53	
	Kalb Saftiger Kalbsschulterbraten	CHF	38	*
	Kalbssteak	CHF	53	
	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	CHF	39	*
	Kalbskarreebraten	CHF	50	*
	Wienerschnitzel	CHF	39	
	Rind Roastbeef	CHF	49	*
	Rinds- Suure Mocke	CHF	36	*
	Rindsfilet „Wellington“	CHF	52	*
	Short Rips	CHF	29	
	Schwein Schweinsfilet im Blätterteig	CHF	39	*
	Schweinskotelette	CHF	29	
Lamm Lammnierstück mit Knoblauchschaum	CHF	40		
Geflügel Maispouardenbrust	CHF	30		
Vegetarisch/Allergiker Individuell nach Saison und Absprache				
Beilagen	Pommes Frites Kartoffelkroketten Kartoffelstock Kartoffelgratin Reis Risotto (z.B. mit Safran) Knöpfli Bramata Polenta Nüdeli	Saucen	Bearnaise Trüffeljus Apfeljus Madeirajus Pfefferrahmsauce Morchelrahm Champignonsrahmsauce 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. Lamm und Rindfilet aus Australien.
- * 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 z.B. Kirsch-, Schwarzwälder, Solothurner-, Quarktorten etc. Ihre Ideen sind gefragt.	CHF		Preis nach Absprache und pro Person
	Vacherin Eistorte Klassisch mit Erdbeer- und Vanille Aromen, oder Sie wählen Ihr Lieblings Aroma	CHF	13	pro Person
	Lemon Pie Zitronensorbet Limoncello	CHF	18	
	Frisch gerührtes Eiskaffee	CHF	11	
	Tonkabohnenglace Brownie	CHF	16	
	Schoggitroum – Mousse, Kuchen, Glace, Sauce	CHF	16	
	Vanilleglace Heisse Beeren	CHF	14	
	Dessertvariation auf grossem Teller schön präsentiert nach der Saison	CHF	19	
	Cheesecake mit Glace (Geschmack nach Wahl)	CHF	15	
	Käse vom Wagen	CHF		Preis nach Konsumation

Alle unsere Desserts sind mit grosser Leidenschaft und Kreativität hausgemacht.
Weiter empfehlen wir unser saisonales Dessertangebot.

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.