

# **Menüvorschläge**

## **-Gasthaus Löwen Salez-**

**Liebe Gäste Herzlichen Dank für Ihr Interesse,  
Ihren Anlass bei uns zu gestalten.**

**Sei es für Taufe, Geburtstag, Konfirmation, Hochzeit,  
Klassenzusammenkunft, Vereins-, Familien- oder Geschäftsessen  
jeder Art. Wir bieten Ihnen die passenden Räumlichkeiten.  
(Restaurant bis 75 Personen und Poststübli bis 20 Personen)  
Stets ein besonderes Erlebnis. Für Sie und Ihre Gäste steht ein tolles  
Weinangebot mit fortlaufenden Erneuerungen bereit.  
Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen und freuen uns,  
Sie aufs Beste zu verwöhnen.**

**Ihr Löwen Team**

### **Wichtige Hinweise für Anlässe**

Für Veranstaltungen bitten wir Sie um die Wahl eines einheitlichen Menüs.

Eine Alternative kann bei Bedarf gerne im Voraus angeboten werden.

Sehr gerne bewirten wir Sie auch ausserhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

Für Einsätze ausserhalb dieser Zeiten wird pro benötigtem Mitarbeiter und pro angefangener Stunde eine Pauschale von CHF 50.– erhoben.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.

### **Unsere Öffnungszeiten:**

**Dienstag – Samstag: 10 – 14 und 17 – 23**

**Sonntag: 11 – 15**

**Sennwalderstrasse 2 – 9465 Salez – Tel.: +41 (0) 81 599 19 19**

**Web: [www.loewen-salez.ch](http://www.loewen-salez.ch) E-Mail: [info@loewen-salez.ch](mailto:info@loewen-salez.ch)**

## Menü 1

Räucherlachsrollchen mit Rahm-Meerrettich

\*\*\*\*\*

Barbarie-Entenbrust an Ingwer-Rahmsauce dazu Walnußwiersing und  
Mandelbällchen

\*\*\*\*\*

Dessertvariation „Löwen“

CHF 65.00

## Menü 2

Antipasto Misto (Mediterrane Vorspeisenvariation)

\*\*\*\*\*

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Marsala-Jus dazu Bandnudeln mit  
Blumenkohl-und Broccoliröschen

\*\*\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Zitronensorbet

CHF 62.00

## Menü 3

Bresaolacarpaccio mit Rucola und Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Kalbsrücken-Steak an Morchel-Rahmsauce dazu gebratener Polenta und  
mediterranes Gemüse

\*\*\*\*\*

Grand Marnier Parfait an Beeren-Ragout

CHF 75.00

## Menü 4

Randen Suppe mit Meerrettich-Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Rindsfilet mit Kräuterkruste „Provencale“ an Rotwein-Jus dazu Rosmarinkartoffeln  
und Gemüseboquet

\*\*\*\*\*

Zitronen Panna Cotta an Basilikumschaum

CHF 75.00

## Menü 5

Bouillon mit Leberspätzle

\*\*\*\*\*

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites oder gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Mohr im Hemd mit Vanilleglace und frischen Früchten

vom Kalb CHF 55.00

vom Schwein CHF 42.00

## Menü 6

Nudelsuppe

\*\*\*\*\*

Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzli und Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Warmer Apfelstrudel mit Schlagobers

CHF 47.00

## Menü 7

Grießnockerlsuppe

\*\*\*\*\*

Rindersaftbraten in Rotwein-Jus dazu Kartoffelstock und Speckbohnen

\*\*\*\*\*

Mousse aux chocolat an Orangenragout

CHF 45.00

## Menü 8

Schaumsuppe von frischen Kräutern

\*\*\*\*\*

Schweinsschopfbraten mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

\*\*\*\*\*

Apfelringe im Backteig mit Preiselbeer-Sahne

CHF 38.00

### Menü 9

Rindsuppe mit Flädli

\*\*\*\*\*

Rahmgeschetztes von der Poulet mit Kräuterreis und jungen Rüeбли

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF 38.00

### Menü 10

Rüeбли-Ingwersuppe

\*\*\*\*\*

Filet vom gebratenen Zander an Noilly Prat-Dillrahmsauce dazu Butter-Reis

\*\*\*\*\*

Topfenpalatschinken

CHF 49.00

### Menü 11

Eierstichsuppe

\*\*\*\*\*

Schweinekarree-Braten zart rosa an Kräuter-Rahmsauce dazu Rösti und Gemüse

\*\*\*\*\*

Kaiserschmarren mit Apfelmus

CHF 42.00

### Menü 12

Tomatensuppe mit Basilikumpesto

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust an Mais-Rahmsauce dazu Broccoli-Nudeln

\*\*\*\*\*

Tiramisu mit frischen Früchten

CHF 39.00

**Gerne können Sie statt den Suppen auch gemischten oder grünen Salat wählen und Suppen oder Desserts kombinieren**