



So wird Ihr Anlass zum unvergesslichen Erlebnis

Sie finden im folgendem, ein Bündel anregender Ideen für Ihren Anlass, das diesen Namen auch verdient. Dafür haben wir im **Löwen** genau die passende Infrastruktur und das nötige Knowhow. Wir bieten Ihnen das feinste vom Feinen, auf einem Top-Niveau, dass sich durch das gesamte Angebot zieht.

Das **Löwen** Motto heisst (fast) **nichts ist unmöglich!**

Bei unseren Vorschlägen haben wir uns auf eine Aufzählung diverser, saisonaler Gerichte beschränkt, aber weil gerade hinsichtlich Küche & Keller der Fantasie kaum Grenzen gesetzt sind, freuen wir uns, wenn wir unsere Vorschläge aufgrund Ihrer persönlichen Wünsche und Vorstellungen ergänzen dürfen.

Unsere Vorschläge sind ab 15 Personen berechnet, bei geringerer Personenzahl bitten wir Sie, sich ein Menu aus unserer reichhaltigen a la Carte Karte zusammenzustellen.

Wir beraten Sie gerne und erwarten Ihre **telefonische** Terminvereinbarung.

In der Zwischenzeit verbleiben wir
mit einem **Löwen** kulinarischer Grüsse

Ihr Gastgeber Mario Gulli & Löwen Team





Vorspeisen und Zwischengerichte

Randencarpaccio mariniert mit feinstem Haselnussöl, begleitet von Ziegenkäse und knackigem Feldsalat	14
Salatbouquet mit gerauchtem Lachs und Jakobsmuscheln	16
Rohschinken mit Melone und Feigen serviert mit Mozzarellaperlen	14.50
Gambas an Olivenöl, Knobli, Peperoncini und Crostini	15
Kartoffelschaumsüppchen mit schwarzem Trüffel und Rahmhaube	13.50
Vittelo tonnato mit Thon- Sauce	15.50
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan, Olivenöl, Meersalz und Balsamico	18
Auf der Haut, kross gebratenes Doradenfilet serviert auf Spinatsockel	26
Linguine mit Venusmuscheln	21
Vorspeisen Kreationen nach Löwen Art Antipasti alla Italiana	16.50
Insalata mista della casa mit unserem Hausdressing	9.50



ZUM LÖWEN



Mundwerke

Schweizer Rindfilet mit grünem Pfeffer auf frischem Spinat und Pommes Duchesse 52

Lachssteak mit Kartoffelkruste serviert mit Erbsenpüree 39

Tagliata vom Rind mit Rucola und Parmesanspäne serviert mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln 47

Kalbsschnitzeli an sämiger Marsalasaucе, mit Safran-Risotto und jungem Gemüse 43

Ossobuco alla Gremolata scheinе von der Kalbshaxe serviert mit Polenta 47

Brasato di Manzo al Merlot zarter Rindsschmorbraten an schmackhafter Rotweinsauce, im Kartoffelpüree ring serviert 42

Rosa gebratene irische Lammkrone und Jus angerichtet auf Prinzessbohnen, dazu Rosmarinkartoffeln 44

Vegetarische Gerichte

Mediterrane Cannelloni an fruchtiger Tomatensauce mit Parmesan 24

Hausgemachte Crepes mit Spinat und Ricotta gefüllt überbacken 23

Weisswein Risotto mit Morcheln und frischen Kräutern 26



Dessert Kreationen

Lauwarmes Schokoladenküchlein „Moelleux au Chocolat“ mit flüssigem Kern serviert mit Glace	15
Zartschmelzendes dunkles Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Früchten garniert	14
Hausgemachte Tiramisu nach Art von Giandomenico	12
Zitrusfrüchteglace mit einem Schuss Prosecco oder Wodka	13
Panna-Cotta mit Walnussglace und Kompott	12.50
Dessertbuffet nach Löwen Art	Nach aufwand
Millefeuille mit Vanillecreme und frischen Früchten garniert	13.50