

Menuvorschlage



Landgasthof Lowen

5643 Sins

Tel. 041 787 11 32

Fax 041 787 17 51

www.loewen-sins.ch

Menuvorschläge

Sehr geehrter Gast

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge.

Sie können das Menu nach Ihrer Wahl selbst zusammenstellen.

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei Fragen oder speziellen Wünschen
gerne behilflich.

Bitte vereinbaren Sie mit uns dafür doch einen Termin.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Erich und Barbara Huwyler-Merkli
und
Löwen-Team

Verlängerung ab 2.00 Uhr pro angebrochene Stunde sFr. 100.—

Rechnungsstellung: Bei Banketten stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu
oder

Wir akzeptieren EC-direkt, Postcard oder Barzahlung.

Apérovorschläge

Hausgemachtes Chnolibrot		Gratis
Pommes Chips, Salzstangen und Nüssli	pro Person	1.50
Gemüsestangen mit drei Dipsaucen	pro Person	2.50
Canapées..... mit (pro Toast zwei stücke)		
Bündnerfleisch oder Rohschinken	pro Toast	5.00
Beefsteak Tatar oder Rauchlachs	pro Toast	6.50
Thon, Eier, Schinken, Käse oder Salami	pro Toast	4.50
Hausgemachte Brötli..... gefüllt mit		
Schinken, Käse und Salami	pro Brötli	3.50
Roastbeef, Bündnerfleisch oder Rohschinken	pro Brötli	5.00
Kalter Teller für 4 Personen		
Aufschnitte, Trockenfleisch und Käse	pro Teller	15.00

Suppen und Consommé je nach Saison

Bouillon mit Gemüsestreifen	6.50
Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Eierstich	7.00
Spargelcrèmesuppe(saison)	8.50
Tomatencrèmesuppe	8.50
Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	10.50
Bündnergerstensuppe	10.50
Gulaschsuppe	10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kernen	8.50
Hausgemachte Chardonnaysuppe	10.50
Currycremesuppe mit Kokosmilch und Pouletstreifen	10.50
Gemüsesuppe nach Bauern Art mit Speck und Gemüse	7.50

Salate

Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	7.50
Kleiner Mixedsalat	5.00
Mixedsalat	7.00
Nüsslisalat (Saison)	8.50
Salatteller mit Ei und Melone	13.50

Kalte Vorspeisen

Hors d'oeuvre Teller	19.50
Bündner-Teller	15.50
Hausterrine mit Selleriesalat	16.50
Lachs geräuchert mit Meerrettichsauce	16.50
Forellenfilet geräuchert mit Bohnensalat	16.50
Cavaillon Spargeln mit Rohschinken(saison)	16.50
Kleines Tartar mit Toast und Butter	16.50
Melonen mit Rohschinken	14.50
Avocadosalat mit frischen Crevetten	17.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	15.50

Kaltes Vorspeisen-Buffer

(ab 20 Personen)

Pasteten, Terrinen, Rauchlachs, Heiss Rauchlachs,
Forellenfilet, Makrellen, Roastbeef, Melonen mit Rohschinken,
Tomatensalat mit Mozzarella, Trockenfleisch, weitere diverse
Saison Spezialitäten, Salate und diverse Saucen

Pro Person 20.--

Warme Vorspeisen

Eglifilets nach Zuger Art	16.50
Felchenfilets mit Mandeln	16.50
Forelle blau mit Nussbutter	22.00
Solefilet * Bonne femme *	19.50
Milkenpastetli, 1 Stück	16.50
Frische Spargeln mit Hollandaisesauce	15.50
Riesencrevetten an Cognacrahmsauce auf Blätterteig	18.50
Meeresfrüchtegratin mit Reis	19.50
Gebratene Kalbsmilken auf Blattsalaten	16.50
Kalbsmilkenragout auf grünen Nudeln	16.50
Frische Pilze an Rahmsauce auf Toast	14.50

Vom Schwein

Spiessbraten und Poulet vom Grill	28.00
Kroketten, Gemüseplatte	
Schweinskotelette paniert	24.00
Spaghetti an Tomatensauce	
Schweinsfilet * Piccata milanese *	35.00
Risotto oder Spaghetti, Gemüseplatte	
Schweinssteak * Ibn Saud *	27.50
Currysauce mit Früchten oder mit Rahmsauce	
Kalbs- und Schweinsbraten im Ofen glasiert	29.50
Bratkartoffeln, Gemüseplatte	
Schweinsfilet * Wellington *	42.50
Kartoffel-Gratin, Gemüseplatte	

Vom Kalb

Kalbsbraten im Ofen glasiert	29.50
Bratkartoffeln, Gemüseplatte	
Kalbsteak * Löwen *	36.50
Hollandaise- oder Morchelsauce	
Spätzli, Gemüseplatte	
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	35.50
Nüdeli, Gemüseplatte	
Weisses Kalbsvoressen nach alter Art	24.50
Trocken-Reis mit Peperoni	
Wienerschnitzel	31.50
Pommes frites, Gemüseplatte	
Kalbsnierenbraten glasiert	28.00
Risotto, Gemüseplatte	
Geschnetztes Kalbfleisch	31.00
an Rahmsauce, Butter-Rösti	
Gefüllte Kalbsbrust glasiert	27.00
Nüdeli, Gemüseplatte	

Vom Rind

Rindsschmorbraten nach Bürger Art	28.50	
Kartoffelstock, Blaukraut		
Roastbeef englisch gebraten	36.50	
Sauce Bearnaise, Krokette, Gemüseplatte		
Château Briand	47.90	
Rindsfilet am Stück gebraten, Beilagen nach Ihrer Wahl		
Rindsfilet Madagaskar	44.00	
Pfefferrahmsauce, Trocken-Reis, Gemüsegar		
Rindszunge an Madeirasauce	22.50	
Salzkartoffeln und Bohnen		
Butterzartes Rib-Eye Steak an Sauce Bearnaise		
Ein grosses Stück zart wie Butter		
Krokette und Gemüsegar		43.50
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterschaum		
Pommes frites und Gemüsegar		34.50

Fische

1 Forelle blau mit Nussbutter	26.00
Salzkartoffeln	
1 Forelle in Butter gebraten	28.00
Salzkartoffeln	
Frischer Hecht gebacken mit Sauce Tartar	30.50
Salzkartoffeln	
Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar	32.00
Salzkartoffeln	
Eglifilets nach Müllerin Art	31.90
Salzkartoffeln und Broccoli	
Felchenfilet nach Luzerner Art	28.00
Salzkartoffeln und Blattspinat	
Scampi im Pfändli mit Knoblauch im Olivenoel	35.00
Trocken-Reis	

Festtags-Menüs

Schweins- und Kalbsfilet * General Guisan *

an Rahmmorchelsauce, hausgemachte Spätzli

Gemüsegarnture

Kalbs- und Schweinsfilet 42.00

Nur Schweinsfilet 38.50

Wir servieren Ihnen dieses Gericht in drei Gängen

Les Trois filet du Chef

Kalbsfilet an Hollandaisesauce, Trocken-Reis und Gemüsegarnture

Rindsfilet an Madeirasauce, Kartoffel-Gratin und Gemüsegarnture

Schweinsfilet an Morchelsauce, hausgemachte Spätzli,

Gemüsegarnture

49.00

Wir servieren Ihnen dieses Gericht in drei Gängen

Schweinscarré im Ofen ganz gebraten

an Rosmarinjus, Kroketten und Gemüsegarnture

34.50

Kalbsteak an Zitronensauce

Mandel-Kartoffeln und Gemüseplatte

36.00

Kalbsrücken à l'Orloff

Sauce Hollandaise, hausgemachter

Kartoffel-Gratin und Gemüsegarnture

48.00

Lammentrecôte in der Kräuterkruste

Bratkartoffeln und Gemüsegarntur

34.00

Bauern-Buffer

Bündnergerstensuppe
mit
hausgemachtem Brot

Salat-Buffer
Salate zur Selbstbedienung

Bauern-Buffer
Heisser Buureschinken, Schweinsbraten, Poulet, Zungenwurst,
Lammcarré, Schweinbratwurst, Gnagi, Zunge, Speck und
Siedfleisch
Rösti und Kartoffel-Gratin
Bohnen und Sauerkraut
diverse Saucen

Dessert-Buffer
Apfelchüchli an Vanillesauce, Fruchtsalat,
Vanille-, Erdbeer- und Schoggiglace,
Rahm, Meringues, Tirami-Su und Käseplatte

ab 20 Personen
pro Person 55.50

Tellergerichte

Aargauerbraten gespickt mit Zwetschgen Kartoffelstock und 1 Gemüse	23.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Salat	20.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüse garniture	23.90
Schweinsschnitzel an Rahmsauce Nüdeli, Tomate	23.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter ausgarniert mit frischen Salaten	20.50
Schweinsbraten im Ofen glasiert Nüdeli, 1 Gemüse, Salat	23.00
Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce Nüdeli, mixed Salat	20.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti	16.50
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter ausgarniert mit frischen Gemüsen	29.50
Kalbsgeschnetztes an Rahmsauce Nüdeli, mixed Salat	22.50
Kalbsbraten im Ofen glasiert Nüdeli, 2 Gemüse	24.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Nüdeli, mixed Salat	16.50
Rindsschmorbraten im Rotwein geschmort Kartoffelstock, Blaukraut	24.90
Entrecôte mit Kräuterbutter Kroketten, 3 Gemüse	27.90
1 Pastetli nach Luzerner Art Erbsli und Rübli, mixed Salat	14.50
Rippli mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen	19.50

Dessert je nach Saison

Dessert-Bufferet	12.50
reichhaltiges Dessertbuffet nach Ihren Wünschen zusammengestellt	
Käse-Bufferet zu Dessert-Bufferet Aufschlag	3.00
Vacherin-Glace	8.50
garniert mit Rahm und Früchten	
Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce	8.50
Caramel-Köpfli mit Rahm	6.50
Gebrannte Crème	7.00
Tiramisu (ohne Ei)	8.50
Verschiedene Torten	6.50
Zuger Kirschtorte (original)	7.50
Rahmkirschtorte (Fähndrich)	7.50
Früchte Kompott je nach Saison	10.50
Fragen Sie bitte nach der aktuellen Dessertkarte	
Mitgebrachte Dessert pro Person	2.50

Menu 10 38.50

Bouillon Gemüwestreifen

*

Saison Salat

*

Aargauerbraten (gespickt mit Zwetschgen)

Teigwaren oder Kartoffelstock

Gemüsegarniture

*

Rahmkirschtorte

Menu 11 51.50

Tomatencremesuppe

*

gemischter Salat

*

Entrecôte mit Kräuterbutter

Kartoffelkroketten

Gemüsegarniture

*

Warme Beeren mit Vanilleglace
und Rahm

Menu 12 45.50

Bouillon Flädli

*

Blattsalat

*

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce

hausgemachte Spätzli

Gemüsegarniture

*

Frischer Fruchtsalat mit Glace
und Rahm

Menu 13 46.50

Suppe nach Bauern Art

*

Saison Salat

*

Zartes Kalbschnitzel

an Zitronensauce

hausgemachte Spätzli

Gemüsegarniture

*

Frischer Fruchtsalat
mit Glace und Rahm

Menu 14 38.50

Bündner Gerstensuppe

*

Blattsalat mit Tomaten

*

Heisses Siedfleisch

an Gemüsevinaigrette

Kräuterkartoffeln

*

hausgemachtes Karamelköppli
mit Rahm

Menu 15 52.50

Bouillon mit Eierstich

*

gemischter Salat

*

Kalbs Cordon bleu * Maison *

Pommes frites

Gemüsegarniture

*

Früchte Kompott (Saison)

Menu 20 49.50

Gemüsecremesuppe

*

Blattsalat mit Speck

*

Rindsfilet * Stroganoff

breite Nudeln

*

Gebrannte Creme

Menu 21 42.50

Kürbiscremesuppe

*

gemischter Blattsalat

*

Schweinschnitzel an Rahmsauce

Nüdeli

gedämpfte Tomate

*

Coupe Maison

Menu 22 55.90

Bouillon mit Sherry

*

mixed Salat * Löwen *

*

Kalbssteak an Pilzrahmsauce

hausgemachte Spätzli

Gemüse garniture

*

Schokoladen- Mousse

und Rahm

Menu 23 56.90

Klare Tomatensuppe

*

gemischter Salat

*

Kalbschnitzel * Piccata *

Sauce Madeira

Weisswein-Risotto

Broccoli

*

Panna Cotta mit

Früchtesauce

Menu 24 56.50

Minestrone

*

gemischter Salat

*

Lammentrecôte

nach provenzalischer Art

Bäckerin-Kartoffeln

Gemüse garniture

*

Vanilleglace mit heissen

Himbeeren

Menu 25 44.50

Bouillon mit Diablotain

*

Selleriesalat Waldorf

*

Rindsschmorbraten

mit frischen Gemüsen

Kartoffelstock

*

Meringues mit Glace

Menu 26 36.00

gemischter Salat

*

Riz Casimir (Pouletfleisch)

*

Frischer Fruchtsalat

Menu 30 64.50

Consommé Royal

*

Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

*

Kalb carré im Ofen glasiert (2 mal serviert)

Beilage nach Wahl

Gemüse garniture

*

Dessert-Teller * Löwen *

Menu 31 68.50

Vorspeisen-Teller mit Toast und Butter

*

mixed Salat * Löwen

*

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce (Saison)

hausgemachte Spätzli

Gemüse garniture

wird 2 mal serviert

*

Panna Cotta mit heissen Beeren

Menu 27 37.50

gemischter Salat

*

Kalbshaxe Cremolata

Safran-Risotto

Broccoli

*

Rahmkirschtorte

Menu 32 72.50

Consommé mit Gemüse

*

Rauchfisch teller mit Toast

*

Kalb filet an Sc. Hollandaise

Trocken-Reis

3 Gemüse (Saison)

*

Rind filet an Madeirasauce

Kartoffel-Gratin

3 Gemüse (Saison)

*

Dessert-Buffer * Löwen

Menu 33 64.50

Consommé Flädli

*

Blattsalat mit frischen Pilzen

*

Roastbeef im Ofen glasiert

Sauce Bearnaise

Pfefferrahmsauce

Kartoffel-Gratin

Gemüse garniture

*

Sorbet-Teller mit Früchten

Menu 40 38.50

Blattsalat

*

Forelle blau mit Nussbutter

Salzkartoffeln oder Reis

*

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Menu 42 52.00

Blattsalat mit frischen Pilzen

*

Frischer Hecht gebacken (Saison)

Sauce Tartar

Salzkartoffeln

Broccoli

*

Parfait Grand Marnier

Menu 43 68.50

Klare Tomatensuppe

*

Avocadosalat mit Crevetten

*

Sôlefilet Colbert

Beilage nach Wahl

Broccoli und Spinat

*

Dessert-Teller * Löwen *

Menu 41 76.50

Rauchfischsteller

*

Eglifilets * Trio *

Eglifilets nach Müllerin Art

Salzkartoffeln, Broccoli

*

Eglifilets nach Zuger Art

Trocken-Reis

Blattspinat

*

Eglifilets * Löwen

Salzkartoffeln

2 Gemüse

*

Sorbet -Teller mit Früchten

Menu 44 64.00

Bouillon mit Sherry

*

Melone mit Früchten

*

Seeteufel in Weisswein

pochiert

Safransauce

Wild-Reis, Blattspinat

*

Hausgemachte Vacheringlace