

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.

Vereinbaren Sie mit uns dafür 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.

Wir akzeptieren EC-direkt, Postcard oder Barzahlung.

zum Apéro

Hausgemachtes Chnolibrot	von uns offeriert	
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		
Aufschnitte, Trockenfleisch und Käse	pro Person	15.00
Apero-Bufferet ab 20 Personen	pro Person	19.50
verschiedene belegte Brötli und Canapées, Chnolibrot		
Schinkengipfeli, mini Pizza, Blätterteiggebäck		
Tomaten Mozzarella- und Früchte-Spiessli, Gemüse-Dip		
Grichischer Salat im Glas		

Suppen und Consommé je nach Saison

Bouillon mit Gemüsestreifen	6.50
Bouillon mit Flädli	6.50
Bouillon mit Eierstich	7.00
Spargelcrèmesuppe saisonal	8.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahm	8.50
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	10.50
Bündnergerstensuppe	10.50
Gulaschsuppe	10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und Kernen saisonal	8.50
Hausgemachte Chardonnaysuppe mit Trauben	10.50
Currycrèmesuppe mit Kokosmilch und Pouletstreifen	10.50
Gemüsesuppe Bauern Art mit Speck und Gemüse	7.50

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.20
Kleiner Mixedsalat	5.00
Mixedsalat	7.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei saisonal	12.50
Caesarsalat mit Pouletstreifen Croutons & Sbrinz	14.50
Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella	14.50

kalte Vorspeisen

Hors d'oeuvre Teller	21.00
Bündner-Teller	16.50
Wildrauchlachs mit Meerrettichschaum,Toast	16.50
Forellenfilet geräuchert mit Bohnensalat,Toast	16.50
Spargeln mit Rohschinken saisonal	16.50
Rinds-Tatar mit Toast	19.50
Melonen mit Rohschinken saisonal	14.50
Avocadosalat mit frischen Crevetten	17.50
Crevettencocktail mit Toast	16.50

Salat-Bufferet ab 20 Personen	pro Person	16.50
verschiedene saisonale Salate dazu Coleslaw-Salat, Linsen-, Couscous- und Teigwarensalat diverse Brote		

Vorspeisen-Bufferet ab 20 Personen	pro Person	24.00
Pasteten, Terrinen, Rauchlachs, Heissrauchlachs, Forellenfilet, Makrellen, Roastbeef, Melonen mit Rohschinken, Trockenfleisch, Rindstatate, weitere saisonale Spezialitäten, verschiedene Salate und diverse Saucen und unserem hausgemachtes Brot und Butter		
	als Hauptgang pro Person	45.00

warme Vorspeisen

Eglifilets nach Zuger Art mit Reis und Broccoli	18.50
Felchenfilets mit Mandeln Salzkartoffeln und Blattspinat	16.50
Solefilet * Bonne femme *	22.50
Spaghetti aglio e olio	14.50
Frische Spargeln mit Hollandaisesauce saisonal	15.50
Riesencrevetten an Cognacrahmsauce auf Blätterteig	19.50
Gebratene Kalbsleber auf Blattsalaten	16.50
Kalbsmilkenragout auf grünen Nudeln	16.50
Frische Pilze an Rahmsauce auf Toast	14.50

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Rösti-Kroketten	21.50
Gemüse an Currykokosmilchsauce mit Reis	24.50
Omelette mit frischem Gemüse	22.50
Spaghetti aglio e olio	18.50
Aelplermagronen mit Apfelmus	22.50
Pilze und Gemüse an Safransauce auf Nüdeli	22.50

vom Poulet

Pouletbrust mit Kräuterschaum und Gemüsen	24.50
Pouletgeschnezeltes sweet & sour Trocken-Reis	26.50
Riz Casimir mit frischen Früchten im Reiring	26.50
Mitskratzerli im Ofen gebraten	29.00
Risotto oder Pommes frites	

vom Schwein

Aargauerbraten mit Zwetschgen gespickt	28.00
Kartoffelstock, Gemüse trio	
Spiessbraten und Poulet vom Grill	28.50
Kroketten, Gemüse trio	
Schweinskotelette paniert	26.00
Spaghetti an Tomatensauce	
Schweinsfilet * Piccata milanese *	35.00
Risotto oder Spaghetti, Gemüse trio	
Kalbs- und Schweinsbraten im Ofen glasiert	28.50
Bratkartoffeln, Gemüse trio	
Schweinscarréschnitzel an Pilzrahmsauce	26.00
Nüdeli, Gemüse trio	
Schweinsfilet * Wellington *	42.50
Kartoffel-Gratin, Gemüse trio	

vom Kalb

Kalbsbraten im Ofen glasiert	29.50
Bratkartoffeln, Gemüse trio	
Kalbsteak * Löwen *	38.50
Hollandaise- oder Morchelsauce	
Spätzli, Gemüse trio	
Kalbsrahmschnitzel mit Champignons	35.50
Nüdeli, Gemüse trio	
Weisses Kalbsvoren nach alter Art	24.50
Trocken-Reis mit Peperoni	
Kalbsschnitzel paniert nach Wiener Art	32.50
Pommes frites, Gemüse trio	
Geschnetztes Kalbfleisch	33.00
an Rahmsauce, Butter-Rösti	
Gefüllte Kalbsbrust glasiert	27.00
Nüdeli, Gemüse trio	
Cordon Bleu Maison	33.90
Pommes frites, Gemüse trio	

vom Rind

Rindsschmorbraten nach Bürger Art	31.50
Kartoffelstock, Blaukraut	
Roastbeef englisch gebraten	36.50
Sauce Bearnaise, Kroketten, Gemüse trio	
Rindsfilet Madagaskar	45.50
Pfefferrahmsauce, Risotto, Gemüse trio	
Butterzartes Rib-Eye Steak an Sauce Bearnaise	
Kroketten und Gemüse trio	
	44.50
Entrecôte mit hausgemachter Kräuterschaum	
Pommes frites und Gemüse trio	
	34.50

vom Lamm

Lammentrecôte in der Kräuterkruste	36.00
Bratkartoffeln, Gemüse trio	
Lammkoteletten gebraten mit Balsamicopfeffersauce	37.00
Bramata Polenta, Gemüse trio	

Fische

Zanderfilet gebraten auf Gemüsebeet	36.00
Bratkartoffeln	
Seezunge mit frischen Kräutern gebraten	44.50
Salzkartoffeln	
Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar	32.00
Salzkartoffeln	
Eglifilets nach Müllerin Art	31.90
Salzkartoffeln, Broccoli	
Felchenfilet nach Luzerner Art	28.00
Salzkartoffeln, Blattspinat	
Riesencrevetten gebraten nach provenzalischer Art	34.00
Trocken-Reis	

Festtags-Menus

Schweins- und Kalbsfilet * General Guisan *

an Rahmmorchelsauce, Spätzli oder Beilage nach Wahl
Gemüse garniture

Kalbs und Schweinsfilet

46.00

nur Schweinsfilet

41.00

Wir servieren Ihnen dieses Gericht in zwei Gängen

Les Trois filet du Chef

52.00

Kalbsfilet an Hollandaisesauce, Trocken-Reis und Gemüse
Rindsfilet an Madeirasauce, Kartoffel-Gratin und Gemüse
Schweinsfilet an Morchelsauce, Spätzli und Gemüse

Wir servieren Ihnen dieses Gericht in drei Gängen

Château Briand

49.90

Rindsfilet am Stück gebraten, Beilagen nach Ihrer Wahl

Wir servieren Ihnen dieses Gericht in zwei Gängen

Schweinscarré im Ofen ganz gebraten

an Rosmarinjus, Kroketten und Gemüsetrio

34.50

Kalbsteak an Zitronensauce

Mandel-Kartoffeln und Gemüsetrio

38.50

Kalbsrücken à l'Orloff

Sauce Hollandaise, Kartoffel-Gratin und Gemüsetrio

48.00

Bauern-Buffer

Bündner Gerstensuppe
mit hausgemachtem Brot

gemischter Salat

Hauptgang-Buffer

Heisser Buureschinken, Schweinsbraten, Poulet,
Zungenwurst, Lammcarré, Schweinbratwurst, Gnagi,
Zunge, Speck und Siedfleisch
Rösti und Kartoffel-Gratin
Bohnen und Sauerkraut
Zwiebel- und Rotweinsauce, Senf

Dessert-Buffer

Apfelchüchli mit Vanillesauce,
frischer Fruchtsalat, Rahm, Meringues,
Vanilleglace, Caramelköppli und Süssmostcrème
Käseplatte

ab 20 Personen

pro Person

55.50

Tellergerichte

Aargauerbraten gespickt mit Zwetschgen Kartoffelstock	24.00
Schweinschnitzel paniert Pommes frites, Salat	19.50
Schweins Cordon bleu Pommes frites, Gemüsetrio	25.90
Schweinscarréschnitzel an Rahmsauce Nüdeli, Gemüsetrio	26.50
Schweinssteak mit Kräuterschaum ausgarniert mit frischen Salaten	22.50
Schweinsbraten im Ofen glasiert Nüdeli, ein Gemüse	24.00
Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Nüdeli, mixed Salat	20.50
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti	18.50
Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterschaum ausgarniert mit frischen Gemüsen	30.50
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Nüdeli, mixed Salat	24.50
Kalbsbraten im Ofen glasiert Nüdeli	24.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Nüdeli, mixed Salat	18.50
Rindsschmorbraten in Rotweinsauce Kartoffelstock	25.00
1 Pastetli nach Luzerner Art Erbsli und Rübli, mixed Salat	16.50

Dessert`s

Dessert-Bufferet ab 20 Personen reichhaltiges Dessertbuffet saisonal und nach Ihrem Wunsch zusammengestellt	pro Person	12.50
Käse-Bufferet zu Dessert-Bufferet Aufschlag		3.00
Vacherin-Glace garniert mit Rahm und Früchten		8.50
Panna Cotta mit saisonaler Früchtesauce		8.50
Caramel-Köpfli mit Rahm		6.50
Gebrannte Crème		7.00
Tirami Su ohne Ei		8.50
Schokoladen Mousse		9.50
Zuger Kirschtorte Bäckerei Nussbaumer		7.50
Rahmkirschtorte Bäckerei Fähndrich		7.50
Mitgebrachte Dessert pro Person		2.50

Verlangen Sie die aktuelle Dessertkarte

Menu 10 42.00

Bouillon Gemüsestreifen

Saison Salat

Aargauerbraten gespickt mit Zwetschgen
Teigwaren oder Kartoffelstock
Gemüsetrio

Rahmkirschtorte

Menu 11 54.50

Tomatencremesuppe

gemischter Salat

Entrecôte mit Kräuterbutter
Kartoffelkroketten
Gemüsetrio

Warme Beeren mit Vanilleglace
und Rahm

Menu 12 48.00

Bouillon Flädli

Blattsalat

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
hausgemachte Spätzli
Gemüsetrio

Frischer Fruchtsalat mit Glace
und Rahm

Menu 13 49.50

Suppe nach Bauern Art

Saison Salat

Zartes Kalbschnitzel
an Zitronensauce
hausgemachte Spätzli
Gemüsetrio

Frischer Fruchtsalat
mit Glace und Rahm

Menu 14 44.00

Bündner Gerstensuppe

Blattsalat mit Tomaten

Heisses Siedfleisch
an Gemüsevinaigrette
Kräuterkartoffeln

hausgemachtes Karamelköppli
mit Rahm

Menu 15 55.50

Bouillon mit Eierstich

gemischter Salat

Kalbs Cordon bleu * Maison *
Pommes frites
Gemüsetrio

Parfaitglace Grand Marnier

Menu 20 52.50

Gemüsecremesuppe

Blattsalat mit Speck

Rindsfiletstreifen * Stroganoff *
breite Nudeln

Gebrannte Creme mit Vanilleglace
und Rahm

Menu 21 44.50

Kürbiscremesuppe

gemischter Blattsalat

Schweinschnitzel an Rahmsauce
Nüdeli

Gemüstrio

Coupe Maison

Menu 22 57.50

Bouillon mit Sherry

mixed Salat * Löwen *

Kalbssteak an Pilzrahmsauce
hausgemachte Spätzli

Gemüsetrio

Schokoladen-Mousse
und Rahm

Menu 23 58.50

Klare Tomatensuppe

gemischter Salat

Kalbschnitzel * Piccata *
Sauce Madeira

Weisswein-Risotto

Broccoli

Panna Cotta mit
Früchtesauce

Menu 24 58.50

Minestrone

gemischter Salat

Lammentrecôte
nach provenzalischer Art
Bäckerin-Kartoffeln
Gemüse garniture

Vanilleglace mit warmen
Beeren

Menu 25 46.50

Bouillon mit Diablotain

Selleriesalat Waldorf

Rindsschmorbraten
Gemüstrio

Kartoffelstock

Meringues mit Glace

Menu 26 36.00

gemischter Salat

Riz Casimir (Pouletfleisch)

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

Menu 30 68.50

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

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce

hausgemachte Spätzli

Gemüse garniture

wird 2 mal serviert

Panna Cotta mit warmen 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 sfilet an Sc. Hollandaise

Trocken-Reis

Gemüsetrio

Rindsfilet an Madeirasauce

Kartoffel-Gratin

Gemüsetrio

Dessert-Buffer * Löwen *

Menu 33 64.50

Consommé Flädli

Blattsalat mit frischen Pilze

Roastbeef in Ofen glasiert

Sauce Bearnaise

Pfefferrahmsauce

Kartoffel-Gratin

Gemüsetrio

Sorbet-Teller mit Früchten

Menu 40 48.00

Tomatensalat mit Mozzarella

Zanderfilet gebraten
auf Gemüsebeet, Wildreis

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Menu 42 52.00

Blattsalat mit frischen Pilzen

Frische Eglifilets gebacken
Sauce Tartar
Salzkartoffeln
Broccoli

Parfaitglace Grand Marnier

Menu 43 68.50

Klare Tomatensuppe

Avocadosalat mit Crevetten

Sôlefilet Colbert
Bratkartoffeln
Spinat

Dessert-Teller * Löwen *

Menu 41 76.50

Rauchfischsteller

Eglifilets nach Müllerin Art
Salzkartoffeln, Broccoli

Lachsfilet nach Zuger Art
Trocken-Reis
Blattspinat

Zanderfilet * Löwen *
Bratenkartoffeln
Ratatouille

Sorbet -Teller mit Früchten

Menu 44 64.00

Bouillon mit Sherry

gemischter Salat

Seeteufel in Weisswein
pochiert
Safransauce
Wild-Reis, Blattspinat

Hausgemachte Vacheringlace