



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 10 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 Salvatore Gulli & Löwen Team



Vorspeisen und Zwischengerichte

Gemischter Salat mit unserem Hausdressing	9.50
Minestrone della Nonna (Gemüsesuppe)	10.50
Rindsfiletcarpaccio mit Parmesan, Olivenöl, Rucola	19.50
Gambas an Olivenöl, Knobli, Peperoncini und Crostini	17.50
Vorspeisen Kreationen nach Löwen Art Antipasti alla Italiana	18.50
Randencarpaccio mariniert mit feinstem Haselnussöl Begleitet von Ziegenkäse	15.50



Mundwerke

Schweizer Rindfilet
mit Pfeffersauce auf frischem Spinat und Rösti-Kroketten 56.00

Kalbssteak an Morchelrahmsauce 52.50
serviert mit Saisongemüse und Pommes Frites

Kalbsschnitzel an sämiger Zitronensauce 39.50
mit Handgemachte Tagliatelle und Gemüse

Ossobuco alla Gremolata 42.50
scheibe von der Kalbshaxe serviert mit Safran-Risotto

Brasato di Manzo al Merlot 39.50
zarter Rindsschmorbraten an schmackhafter Rotweinsauce,
serviert mit Tagliatelle

Rosa gebratene irische Lammfilet 43.50
angerichtet auf Prinzessbohnen, dazu Rosmarinkartoffeln

Frisch Fisch nach Tagesangebot

Vegetarische Gerichte

Weisswein Risotto an Edelpilze und frischen Kräutern 27.50

Raviolo al Limone an cremiger Zitronensauce 26.00



Dessert Kreationen

Lauwarmes Schokoladenküchlein „Moelleux au Chocolat“ mit flüssigem Kern serviert mit Glace	14.50
Zartschmelzendes dunkles Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Früchten garniert	13.50
Hausgemachte Tiramisu nach Löwen Art	9.50
Zitrusglace mit einem Schuss Prosecco oder Wodka	13.00
Dreierlei Sorbet, mit frischen Früchten	16.50