



Zunft zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Liebe Gäste,

nachfolgend haben wir für Sie verschiedene festliche Menüvorschläge zusammengestellt.

Sollten Sie betreffend des Angebotes oder auch dem Budget andere Vorstellungen haben, helfen wir Ihnen sehr gerne persönlich weiter.

Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Anlass bei uns im Zunft zum Löwen RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER erleben werden.

Auf ein persönliches Gespräch freut sich

Thomas Dolp
Geschäftsführer & Küchenchef

KONDITIONEN

Einzelne Gänge aus den verschiedenen Menus sind selbstverständlich auswechselbar, bedingen jedoch eventuell eine neue Preisberechnung. Grundsätzlich sind bei Anlässen über 25 Personen die Preise neu zu berechnen.

Um einen reibungslosen und zeitlich korrekten Ablauf zu garantieren, empfehlen wir für Bankette die Auswahl auf ein Menu zu beschränken.
Selbstverständlich servieren wir vegetarische Alternativen.

Für Kinder machen wir Ihnen gerne separate Vorschläge.

Die genaue Zahl der Teilnehmer muss bis 5 Tage vor dem Anlass gemeldet werden. Wir tolerieren eine Abweichung der gemeldeten Anzahl nach unten von 5%. Weitere Absenzen müssen wir voll in Rechnung stellen.

Für die Bekanntgabe über die Anzahl, der Zeitpunkt und die Länge von eventuellen Reden während des Essens wären wir sehr dankbar. Andernfalls können wir nicht für eine 100% einwandfreie Küche garantieren.

Wir richten uns aber gerne nach Ihrem Programm und nehmen Rücksicht auf die Art Ihres Anlasses.

GARANTIE

Wir garantieren Ihnen eine fachmännische Organisation, erstklassigen, freundlichen Service und Spitzenleistungen aus Küche und Keller.



Zunfthaus zum Löwen
RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

VORSCHLÄGE FÜR APÉRITIF-SPEISEN

Baguette-Canapés / Fruchtebrot

Bünderfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken

Alpkäse, Brie

Tatar, Roastbeef

Rauchlachs

Kalte Häppchen & Shots

Eisgekühlte Gazpacho

Gurken- Wasabi-Kaltschale

Tomate-Mozzarella mit Balsamico

Melonenkugel mit Rohschinken

Eismeer Garnelen Cocktail

Rauchlachstatar mit Apfel & Meerrettich

Warme Häppchen

Schinkengipfeli

Riesenkrevetten im Frühlingsrollenteig

Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)

Gehacktes mit Hörnli

Olma-Bratwurst mit Kartoffelstock

Süss Häppchen

Mini - Cornettis gefüllt mit verschiedenen Mousse

Mini - Tartelettes gefüllt

Fruchsalat im Asialöffel



Zunfthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

VORSCHLÄGE FÜR MENU-ABLÄUFE

Menu 1

Variation vom Rauchlachs, Rauchlachsrose und Rauchlachstatar, mit Salatbouquette

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage

Rosa gebratenes Rinderentrecote mit Ochenschwanzragout
buntes Gemüse und Kartoffelpüree

Zimtparfait mit weissem Schokoladeneispumma

Menu 2

Blattsalat mit jungen Sprossen und Kürbisdressing

Rieslingsuppe

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Gemüsepotpourie und feinen Nudeln

Crème Brûlée mit Schoggiglace



Zunfthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Menu 3

Mediterraner Vorspeisenteller
Tomatenespuma, Tomate – Mozzarella und Parmaschinken

Kleine Bouillabaisse

Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei) mit Madairajus
Brokkoli und Safranrisotto

Panna Cotta mit Fruchtragout

Menu 4

Sashimi vom Sakuthon mit Sesam auf Algensalat, Kräutersalat im Wan-Tan-Korb

Rote Thai Currysuppe mit gebratener Riesenkrevette

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Bergpfeffersauce
Gemüsebouquette und Mandelbällchen

Zwei Sorbets mit frischen Früchten



Zunft zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Menu 5

½ Hummer auf Artischockentatar
und Peperonischauwsauce

Maronischauwsuppe

Kalbrücken im Rohschinkenmantel mit Portweinjus
buntes Gemüse und Kartoffelgratin

Dessertvariation „Zunft zum Löwen“

Menu 6

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

Eierschwämmisuppe

Gebratenes St. Petersfischfilet mit Safranemulsion
Tomaten-Artischocken-Gemüse und Reisbällchen

Fruchtsalat mit Marascino und Vanilleis

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Schweizer Fleisch aus artgerechter Haltung.



Zunfthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Menu 7

Siedfleisch-Carpaccio mit Tomaten-Vinigrette und Salatbouquette

Bündner Gerstensuppe

Gebratenes Lachsfilet mit Senf-Dill-Sauce mariniert an Weissweinschaum
bunte Gemüsestreifen und Kartoffelkugeln

Tobleronemousse mit Erdbeerglace

Menu 8

Blattsalat mit gebratenen Riesenkrevetten

Sellerie-Apfelcremesuppe

Rinderschmorbraten mit Portweinsauce
Gemüsebouquette und Kartoffelpürre

Apfelküchle mit Vanillesauce und Baumnussglace

Soweit nichts anderes vermerkt, verwenden wir nur Schweizer Fleisch aus artgerechter Haltung.



Zunftthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Menu 9 (Vegetarisch)

Mediterraner Vorspeisenteller
Tomatenschaumterrine, Tomate – Mozzarella und Salatbouquette

Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen

Risotto-Reisbällchen mit Peperonischäum
Ratatouillegemüse

Rote Beeren Grütze mit Vanilleglace

Weiter vegetarische Hauptgänge

Cremiger Waldpilzrisotto mit Pilztrifolati

Capuns in Rahmsauce mit kleinem Gemüse

Gebratener Tofu im Ei-Sesam-Mantel mit roter Thai-Currysauce
buntes Gemüse und Jasminreis

Für weiter vegetarische Gerichte beraten wir Sie gerne persönlich!



Zunfthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

WEITERES ANGEBOT

Dessertbuffet (ab 25 Personen)

Schokoladenmousse, Fruchtmousse, Crème Brûlée,
Panna Cotta, Rote Grütze, Fruchtsalat, Profiteroles
Apfelküchle und Käseecke

Zu späterer Stunde

Gulaschsuppe mit Brot

Bündenerplatte reichlich garniert

Käseplatte mit Früchtebrot

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich

Wienerli mit Senf und Brotkonfekt

Hongkong-Würstli mit Meerrettich und Brot

Weißwurst mit süßem Senf und Brezel