

Herzlich Willkommen bei uns!



Zunftthaus zum Löwen

RESTAURANT - JAZZKELLER - CATERING

CATERING+
by Zunftthaus zum Löwen Sargans
cateringplus.ch

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 Zunftthaus zum Löwen RESTAURANT - CATERING- JAZZKELLER erleben werden.

Auf ein persönliches Gespräch freut sich

Thomas Dolp
Inhaber & Küchenchef

GARANTIE

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

VORSCHLÄGE FÜR APÉRITIF-SPEISEN

Canapés / Früchtebrot

Bünderfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken	pro Stück	CHF 2,50
Alpkäse, Brie	pro Stück	CHF 2,50
Tatar, Roastbeef	pro Stück	CHF 2,50
Rauchlachs	pro Stück	CHF 2,50

Kalte Häppchen & Shots

Eisgekühlte Gazpacho	pro Shoot	CHF 2,50
Gurken- Wasabi-Kaltschale	pro Shoot	CHF 2,00
Tomate-Mozzarella mit Balsamico	pro Stück	CHF 2,00
Melonenkugel mit Rohschinken	pro Stück	CHF 2,50
Eismeer Garnelen Cocktail	pro Stück	CHF 3,50
Rauchlachstatar mit Apfel & Meerrettich	pro Stück	CHF 3,00
Vitello Tonato	pro Stück	CHF 3,00
Tunfisch-Sashimi auf Algensalat	pro Stück	CHF 3,50

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2,00
Mini-Chäsküchli	pro Stück	CHF 2,00
Riesenkrevetten im Frühlingsrollenteig	pro Stück	CHF 2,50
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	pro Stück	CHF 2,00
Gehacktes mit Hörnli	pro Stück	CHF 2,50
Olma-Bratwurst mit Kartoffelstock	pro Stück	CHF 2,50

Süss Häppchen

Mini - Cornettis gefüllt mit verschiedenen Mousse	pro Stück	CHF 3,50
Mini - Tartelettes gefüllt	pro Stück	CHF 3,50
Fruchsalat im Asialöffel	pro Stück	CHF 3,00



Zunfthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

VORSCHLÄGE FÜR MENU-ABLÄUFE

Menu 1

Variation vom Rauchlachs, Rauchlachsrose und Rauchlachstatar, mit Salatbouquette

CHF 19,-

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüseeinlage

CHF 9,-

Rosa gebratener Rindertafelspitz mit Pfeffersauce
buntes Gemüse und Kartoffelpüree

CHF 38,-

Erdbeerparfait mit Schokoladenspuma

CHF 10,-

Menu komplett CHF 70,-

Menu 2

Blattsalat mit jungen Sprossen

CHF 9,-

Rieslingsuppe

CHF 10,-

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Gemüsepotpourie und feinen Nudeln

CHF 29,-

Crème Brûlée mit Schoggiglace

CHF 14,-

Menu komplett CHF 61,-



Zunfthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Menu 3

Mediterraner Vorspeisenteller
Tomatenspuma, Tomate – Mozzarella und Parmaschinken

CHF 20,-

Kleine Bouillabaisse

CHF 14,-

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

CHF 36,-

Panna Cotta mit Fruchtragout

CHF 10,-

Menu komplett CHF 75,-

Menu 4

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

CHF 20,-

Rote Thai Currysuppe mit gebratener Riesenkrevette

CHF 11,-

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Bergpfeffersauce
Gemüsebouquette und Mandelbällchen

CHF 45,-

Zwei Sorbets mit frischen Früchten

CHF 11,-

Menu komplett CHF 81,-



Zunftthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Menu 5

½ Hummer auf Artischockentatar
und Peperonischaumsauce

CHF 25.-

Maronischaumsuppe

CHF 10.-

Kalbsrücken im Rohschinkenmantel mit Portweinjus
buntes Gemüse und Kartoffelgratin

CHF 46.-

Dessertvariation „Zunftthaus zum Löwen“

CHF 17.-

Menu komplett CHF 89.-

Menu 6

Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesan

CHF 19.-

Topinambursuppe

CHF 10.-

Gebratenes Steinbuttfilet mit Safranemulsion
Tomaten-Artischocken-Gemüse und Reisbällchen

CHF 42.-

Fruchtsalat mit Marascino und Vanilleis

CHF 9.-

Menu komplett CHF 72.-

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

CHF 15,-

Bündner Gerstensuppe

CHF 10,-

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

CHF 35,-

Tobleronemousse mit Erdbeerglace

CHF 11,-

Menu komplett CHF 67,-

Menu 8

Blattsalat mit gebratenen Riesenkrevetten

CHF 14,-

Sellerie-Apfelcremesuppe

CHF 10,-

Rinderschmorbraten mit Portweinsauce
Gemüsebouquette und Kartoffelpüree

CHF 35,-

Apfelkühle mit Vanillesauce und Baumnussglace

CHF 12,-

Menu komplett CHF 66,-

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



Zunfthaus zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Menu 9

Gemischter Blattsalat mit Frenchdressing

CHF 7,-

Tomatencrèmesuppe

CHF 8,-

Glacierte Kalbsschulter mit Rosmarinjus
Zweierlei Rübli & Bratkartoffel

CHF 35,-

Rotes Beerenragout mit Vanilleglace

CHF 9,-

Menu komplett CHF 55,-

Menu 10 (Vegetarisch)

Mediterraner Vorspeisenteller

Tomatenschaumterrine, Tomate – Mozzarella und Salatbouquette

CHF 15,-

Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen

CHF 9,-

Risotto-Reisbällchen mit Peperonischäum

Ratatouillegemüse

CHF 22,-

Vermicelles

CHF 9,-

Menu komplett CHF 53,-



Zunft zum Löwen

RESTAURANT - HOTEL - JAZZKELLER

Weiter vegetarische Hauptgänge

Cremiger Waldpilzrisotto mit Pilztrifolati

CHF 22,-

Capuns in Rahmsauce mit kleinem Gemüse

CHF 24,-

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

CHF 24,-

Für weiter vegetarische Gerichte beraten wir Sie gerne persönlich!

WEITERES ANGEBOT

Dessertbuffet (ab 25 Personen)

Schokoladenmousse, Frucht mousse, Crème Brûlée,

Panna Cotta, Rote Grütze, Fruchtsalat, Profiteroles

Apfelküchle und Käsecke

pro Person CHF 20,-

Zu späterer Stunde

Gulaschsuppe mit Brot	pro Person	CHF 7,-
Bündenerplatte reichlich garniert	pro Person	CHF 10,-
Käseplatte mit Früchtebrot	pro Person	CHF 9,-
Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich	pro Person	CHF 10,-
Wienerli mit Senf und Brotkonfekt	pro Paar	CHF 6,-
Hongkong-Würstli mit Meerrettich und Brot	pro Paar	CHF 7,-
Weißwurst mit süßem Senf und Bretzel	pro Paar	CHF 7,-

KONDITIONEN

Allgemeine Informationen

Einzelne Gänge aus den verschiedenen Menus sind selbstverständlich auswechselbar, bedingen jedoch eventuell eine neue Preisberechnung.

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.

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.

Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl, muss spätestens 5 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden. Danach dient die bis dahin gemeldete Anzahl als Berechnungsbasis.

Annullierungskosten

Bei Annullierung der Veranstaltung fallen folgende Annullierungskosten an:
Berechnungsgrundlage ist der voraussichtliche Gesamtumsatz:

Bis 91 Tage vor Anlass	30% des berechneten Gesamtumsatzes
90 bis 60 Tage vor dem Anlass	40% des berechneten Gesamtumsatzes
59 bis 30 Tage vor dem Anlass	60% des berechneten Gesamtumsatzes
29 bis 10 Tage vor dem Anlass	80% des berechneten Gesamtumsatzes
Ab 9 Tage vor dem Anlass	100% des berechneten Gesamtumsatzes

Nachtzuschlag

Ab 02.00 Uhr berechnen wir für jede angefangene Stunde unserer Servicemitarbeiter einen Nachtzuschlag in Höhe von CHF 41.-/Std.

Preise:

Alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

Kontaktdaten

ZunftHaus zum Löwen
Gastro D GmbH
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans