

MENÜ VORSCHLÄGE

Liebe Löwen Gäste

Wir freuen uns, Ihnen unsere kulinarischen Vorschläge vorlegen zu dürfen, mit denen wir Sie gerne verwöhnen möchten. Das Restaurant zum Löwen, ist der ideale Ort für alle Arten von Feiern, Firmen und Gesellschaftsanlässen.

Unser Angebot, enthält verschiedene Aperitif Vorschläge, ausgesuchte Vorspeisen, feine Hauptgerichte und köstliche Desserts.

Die Menüs können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.

Gerne informieren wir Sie auch über saisonale Gerichte.

Wir beraten Sie gerne und bitten Sie um eine telefonische Terminvereinbarung, damit wir auch genügend Zeit für Sie haben. Oder einfach per E-Mail.

Wir freuen uns, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen und bedanken uns schon im Voraus für Ihr Vertrauen.

Ihre Gastgeber

Beatrice Roth und Ralph Schlup

Zum Löwen Restaurant

Löwenstr. 16

8400 Winterthur

Telefon 052 2125390

Montag Dienstag Mittwoch Ruhetag

UNSERE PLATZANGEBOT FÜR IHRE FAMILIENFEIERN FESTE UND EVENTS . . .

RESTAURANT: PLATZANGEBOT: BIS 50 PERSONEN

GARTEN: PLATZANGEBOT: BIS 50 PERSONEN

MENÜVORSCHLÄGE für Gruppen ab 8 Personen

Wir bitten Sie, ab 8 Personen, ein einheitliches Menü mit gleicher Vorspeise und Dessert zu bestellen. Für Vegetarier können Sie gerne zusätzlich ein vegetarisches Hauptgericht auswählen.

NACHSERVICE:

Bei portionierten Fleischgerichten wie Steak und Cordon bleu werden nur die Beilagen nachserviert.

APERITIF-ANGEBOT

Chips und Nüssli	100g	8.50
SCHRAUBENBROTSCHEIBEN belegt mit:	Pro Stück:	
Schinken, Salami, Eier, Käse		3.50
Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachstartar, Rindstartar, Rauchlachs		5.00
SCHINKENGIPFELI		3.00
KÄSEKÜCHLEIN		3.00
MEATBALLS mit Café de Paris Butter		2.00
KNOBLAUCHBROT aufgeschnitten		6.00
CROSTINI mit Tomaten, Peperoni und Basilikum		2.50
Aperitif-Angebot Preis jeweils für 5 Personen:		
GEMÜSE – DIPS mit Humus		16.50
ANTIPASTI - VARIATIONEN eingelegte Gemüse, Oliven und Käse		28.00
KALTE PLATTE mit Rohschinken, Schinken, Salami und Käse		95.00

SALATE UND FEINE SUPPEN

KNOBLAUCHBROT Knusprig und einfach gut	6.50
BLATTSALAT mit Sprossen je nach dem was gewachsen ist	9.50
«LÖWEN» SALAT mit Speck und saisonalen Pilzen	14.50
CÄSAR SALAT mit Parmesanspänen	15.50
Croutons und gehacktem Ei, an Frenchdressing	
SALATBOUQUET	18.50
mit Lachsstreifen, Zwiebelringen und Kapern	
TOMATENCREMESUPPE	9.50
APFEL-CURRYCREMESUPPE	10.50
RIESLINGCREMESUPPE	11.50
SÜSSKARTOFFELSUPPE mit Chilistreifen	11.50
KARTOFFEL-STEINPILZCREMESUPPE	11.50

VORSPEISEN

LACHS TARTAR mit Avocadofächer	23.50
TATAR VOM RIND serviert mit Toast und Butter	21.50
CARPACCIO VOM RIND	24.50
Parmesan, Oliven und Tomaten	
MILLE FEUILLES mit Pilzen	16.50
an sämiger Rahmsauce	
GAMBAS gebraten in Olivenöl	22.50
mit Knoblauch, scharfen Peperoncini und Frühlingszwiebeln	

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

PICCATA MILANESE	34.50
mit Safranrisotto und Tomatensauce	
SCHWEINS - CORDON-BLEU mit Schinken und Greyerzerkäse	38.50
Pommes frites und Saisongemüse	
SCHWEINSFILET an Morchelrahmsauce	44.50
Tagliatelle und Saisongemüse	

VOM KALB

KALBSHACKBRATEN an Rosmarinjus	34.50
Kartoffelstock und Saisongemüse	
GESCHNETZELTES KALBFLEISCH an Pilzrahmsauce	44.50
Tagliatelle und Saisongemüse	
KALBS - CORDON BLEU mit Schinken und Greyerzerkäse	49.50
Pommes frites und Saisongemüse	
KALBSSTEAK an Morchelrahmsauce	59.50
Tagliatelle und Saisongemüse	

FISCH

ZANDERFILET an Safransauce	39.50
Reis und Coco Bohnen	
Weitere Fisch und Meeresfrüchte Angebote je nach Saison, wir beraten Sie gerne	

VOM RIND

RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“ mit Peperoni, Gurken und Champignon, Reis	42.50
ROASTBEEF AM STÜCK im Ofen rosé gebraten Kartoffelgnocchi und Saisongemüse	58.50
CHATEAUBRIAND mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Saisongemüse	64.50

VEGETARISCH

SPAGHETTI LÖWEN mit Knoblauch, scharfen Peperoncini Frühlingszwiebeln, Oliven und getrockneten Tomaten, Vegan	26.50
--	-------

Weitere Vegetarische Angebote je nach Saison, wir beraten Sie gerne

DESSERT

CARAMELCHÖPFLI mit garniert Rahm	9.50
MOUSSE AU CHOCOLAT mit Rahm garniert	12.50
PANNA COTTA – mit saisonalem Aroma	12.50
GEBRANNTRE CREME	10.50
SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit flüssigem Kern und Vanilleglace	14.50
LIMONEN-LIME SORBET mit Wodka	13.50
MANGO-PASSIONSFRUCHT SORBET mit Orangenlikör	13.50

KONDITIONEN UND NÜTZLICHE HINWEISE

BLUMEN:

Wir können für Ihren Anlass Blumen bestellen oder Sie können auch Ihre eigene Tischdekoration mitbringen oder liefern lassen.

MENÜAUSWAHL UND PERSONENZAHLE:

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung tadellos durchführen zu können, bitten wir Sie uns Ihre Wünsche mindestens 10 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Die definitive Teilnehmerzahl, welche bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden muss, gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

VERLÄNGERUNG:

Nachmittagszuschlag Fr. 250.00 pro Std. bis maximal 02:00 Uhr Bewilligung pauschal Fr. 100.00

ZAHLUNGSARTEN:

Bargeld, Debit Card oder auf Rechnung, Einzelkassa ist ab 10 Personen nicht möglich.

WEINE UND ZAPFENGELD:

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine. Für mitgebrachte Weine verlangen wir für unseren Dienstleistungsaufwand Fr. 35.00 pro 7/10 Flasche. Für Champagner Fr. 45.00 pro 7/10 Flasche. Unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt

Geschlossene Gesellschaft:

Verrechnung nach Aufwand, garantierter Mindest-Umsatz der Verrechnet wird Fr. 5000.00