



Menüvorschläge für Ihren speziellen Anlass



Restaurant

Der traditionelle Innenausbau mit viel Holz und dunkler Decke versprüht einen heimeligen Charme. Von urtig und gemütlich bis stilvoll und gediegen - fast alles ist möglich. Platz für bis zu 70 Gäste



Stübli

Unser gemütliches Stübli bietet sich für kleinere Gesellschaften an. Es besticht nebst der wunderschönen Holztäfelung durch sein gehobenes Ambiente und die ruhige Atmosphäre. Platz für bis zu 18 Gäste



Saal

Im ersten Stock befindet sich der lichtdurchflutete Saal. Die längliche Raumform macht ihn zur passenden Räumlichkeit für eine Vielzahl von Anlässen, privat wie auch geschäftlich. Platz für bis zu 85 Gäste



Bar & Fumoir

In der stilvoll eingerichteten Bar trifft man sich vor oder nach dem Essen, zum Apéro oder zum Schlummertrunk, zur gemütlichen Zigarre oder zum Live-Sportereignis. Platz für bis zu 60 Gäste



Gartenterrasse

Während der Sommermonate spielt sich das Leben auf der grosszügigen, angenehm beschatteten Gartenterrasse im Landhausstil ab. Platz für 80 bis 100 Gäste



Geschätzter Gast

Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen, Vereinsfeste – es gibt viele Gründe, ein Fest zu feiern. Und mindestens genauso viele Gründe, dies bei uns zu tun. Der Löwen besticht nebst seiner einzigartigen Bauweise, die den Dorfcharakter von Weiningen prägt, durch seine traditionelle Schweizer Küche, aber auch durch die verschiedenen Räumlichkeiten für 18 bis 100 Gäste. Daneben lockt im Sommer die Gartenterrasse im Landhausstil und im Winter die hauseigene Bar mit Fumoir.

Es ist uns ein grosses Anliegen, Ihren Anlass vom Apéro bis zum Digestif zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Unsere Menüvorschläge geben Ihnen dabei einen Einblick in die kulinarischen Möglichkeiten des Gasthofs Löwen – selbstverständlich können Sie sich Ihr Menü auch aus der aktuellen Speise- und saisonalen Karte zusammenstellen.

Wir bieten Ihnen das Komplettpaket – von der individuellen Beratung über das massgeschneiderte Angebot bis zur erfolgreichen Durchführung Ihres Anlasses.

Ihre Gastgeber
vom Restaurant Löwen



Restaurant Löwen
Zürcherstrasse 1
CH-8104 Weiningen

T +41 44 750 11 88
info@loewen-weiningen.ch
www.loewen-weiningen.ch

Apéro

Für den gelungenen Start jeder Art von Anlass sorgt der perfekte Apéro. Wir begrüßen Ihre Gäste und kümmern uns um ihr Wohlbefinden, so dass Sie sich um nichts Gedanken machen müssen. Ob Fruchtbowle, Prosecco, Champagner, Cocktails, Longdrinks, Wein oder Bier – stellen Sie sich aus unserem separaten Getränkeangebot Ihren persönlichen Wunsch-Apéro zusammen.

Löwen Platte pro Person		28.50
Rohschinken, Schinken, Fleischkäse, Landjäger, Salami, Brie und Schweizer Bergkäse, garniert mit Gewürzgurken und Cherrytomaten serviert mit Hausbrot und Butter		
Canapés pro Stück		
- mit Thon		5.50
- mit gravé Lachs und Honig-Senf-Dillsauce		6.00
- mit Eiersalat 🍃		4.50
- mit Schinken oder Salami		5.00
- mit Rindstatar		5.50
Bruschettas pro Stück		
- mit Oliventapenade 🍃		4.50
- mit Avocado 🍃		4.50
- mit Tomaten und Basilikum 🍃		4.50
Aromatisch geröstetes Knoblauchbrot 🍃		13.50
Frische Radiesli mit Gewürzsalz 🍃		12.00
Frittierte Champignons mit hausgemachter Tartarsauce 🍃		15.50
Urchiger Bergkäse-Trauben-Spiess mit Feigensenf 🍃	pro Stück	5.50
Mozzarella-Cherrytomaten-Spiess 🍃	pro Stück	5.00
Rohschinken- oder Schinkenröllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	6.00
Mini Schinkengipfel	pro Stück	4.00
Mini Käseküchlein 🍃	pro Stück	3.50
Mini Spinatküchlein 🍃	pro Stück	3.50
Mini Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse 🍃	pro Stück	3.50
Rindfleischbällchen mit Tomatensauce	pro Stück	5.00
Mini Pizza Margherita 🍃	pro Stück	5.00
Mini Flammkuchen Elsässer Art	pro Stück	5.00
Zum „snacken“ pro Schale		
- Frische Gemüsesticks (Peperoni, Rübli, Gurke) mit Kräuterdip 🍃		5.50
- Marinierte Mammut-Oliven mit Fetakäse 🍃		5.00
- Chips nature und/oder Paprika 🍃		5.00
- Nüssli 🍃		5.00
- Apéro Mix (Sesam Fischli, Mini Cubes, Brezel und Mini Sticks) 🍃		5.00

Individuelles mehrgängiges Menü

Bleiben Sie während Ihres Anlasses entspannt sitzen und überlassen Sie uns den Rest – wir kümmern uns um alles, damit Sie und Ihre Gäste sich dem Genuss hingeben können. Stellen Sie sich Ihr Menü individuell und saisonal zusammen und bestimmen Sie selbst wie viele Gänge Sie gerne hätten.

Suppen

Weininger Riesling Sylvaner Suppe mit Blätterteig-Flûte 🍷	12.50
Baron de Ley Cremesuppe mit Croûtons 🍷	12.50
Zitronengrassuppe mit gebratener Riesencrevette	18.50
Limettencremesuppe mit Jakobsmuschel	18.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum 🍷	12.50
Rüebli-Ingwer-Cremesuppe 🍷	12.50
Rüebli-Orangen-Cremesuppe 🍷	12.50
Waldpilz-Cremesuppe mit Kräuter-Crostini 🍷	12.50
Bouillon mit Gemüseeinlage 🍷	12.50
Bouillabaisse (Fischsuppe)	16.50
Gazpacho (kalt) 🍷	12.50
Gurkensuppe mit Joghurt (kalt) 🍷	12.50
Spargelcremesuppe (saisonal) 🍷	13.50
Marroni Cremesuppe (saisonal) 🍷	13.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (saisonal) 🍷	13.50

Salate

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen und Dressing nach Wahl 🍷	10.50
Gemischter Salat mit gerösteten Pinienkernen und Dressing nach Wahl 🍷	15.50
Gemischter Blattsalat mit sautierten Waldpilzen und gehobeltem Parmesan 🍷 an Balsamicodressing	16.50
Gemischter Blattsalat mit Trauben, Baumnüssen und Scamorzakäse 🍷 serviert mit Dressing nach Wahl	16.50
Tomaten-Mozzarella-Salat 🍷	16.50
Nüsslisalat mit Ei 🍷 / mit Speck und Ei serviert mit Dressing nach Wahl	14.50 / 16.50
Nüsslisalat mit grillierten Kräuterseitlingen und Speckwürfeln 🍷 an Trüffel-Honigdressing	16.50
Frischer Wassermelonensalat mit gerösteten Pinienkernen (saisonal) 🍷 mit Fetakäse, Gurken, Tomaten und frischer Minze	19.50

Kalte Vorspeise oder Zwischengang

Dreierlei vom Tatar mit Lachs, Rind und Avocado	20.50
Gemüse Tatar mit Wildkräutercreme und Balsamicoperlen 🍃	18.50
Graved Lachsrosen mit marinierten Randen und Gurken serviert mit Zitronen-Wildkräutercreme	21.50
Grillierter Ziegenkäse auf Tomatenbett mit Minzöl 🍃	18.50
Rindscarpaccio mit Rucola und Bärlauchöl	24.50
Vitello tonnato mit Kapern	24.50
Crevetten Cocktail mit Avocado	24.50

Warme Vorspeise oder Zwischengang

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree	22.50
Crevetten Spiessli mit Curry-Kokos-Sauce	16.50
Paniertes Poulet Spiessli mit Tartarsauce	14.50
Niedergegarte Rindsfilet-Medaillons mit Trüffelschaum	26.50
Lauwarmer geräucherter Lachs auf Mini-Rösti mit Crème fraîche	18.50
Crêpes Roulladen gefüllt mit Gemüse-Brunoise-Béchamel 🍃	16.50
Tortellini gefüllt mit Frischkäse und Spinat in Butter geschwenkt 🍃	18.50

Hauptspeisen

Fleisch

Niedergegartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen	42.50
Rindsfilet Medaillons mit Kräuter-Hollandaise-Sauce serviert mit Kartoffel-Sellerie-Püree und saisonalem Gemüse	55.50
Entrecôte mit Café de Paris serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	44.50
Duo vom Kalbs- und Rindsfilet an Pfefferrahmsauce serviert mit Pommes Noisettes und saisonalem Gemüse	65.00
Rosa gebratenes Kalbsfilet an Portweinsauce dazu Kartoffelgratin und Babykarotten	55.00
Kalbssteak an Morchelsauce serviert mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse	52.50
Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln und saisonalem Gemüse	44.50
Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarin Jus dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	42.50

Ossobuco mit Gremolata nach Löwen Art serviert mit gratinierter Polenta und saisonalem Gemüse	43.50
Kalbsfilet Medaillons mit sautierten Pilzen serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	55.50
Kalbs Piccata "Milanese" serviert mit Steinpilz Risotto	40.50
Geschmorter Schweinsbraten an Biersauce serviert mit hausgemachten Spätzli und Speckbohnen	34.50
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse	36.50
Maispouardenbrust an Thymian-Weisswein-Sauce serviert mit Butternudeln und saisonalem Gemüse	36.50
Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce serviert im Reising und garniert mit Früchten	34.50
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce dazu Rosmarin-Polenta-Medaillons und glasierte Rüebl	36.00

Fisch

Schweizer Lachsforellenfilet mit Zitronen-Kräuter-Butter dazu Dill-Kartoffelpüree und Broccoli	43.50
Saiblingsfilet an Limetten-Dill-Rahmsauce serviert mit Reis und saisonalem Gemüse	40.50
Pochiertes Lachssteak an Zitronenrahmsauce serviert mit Kartoffeln und Blattspinat	42.50
Gebratene Doradenfilets an Dill-Rahm-Sauce serviert mit Randenreis und saisonalem Gemüse	45.50

Vegetarisch

Vegi Capuns gefüllt mit Gemüse-Béchamel 🍃 an Rahmsauce	34.00
Safran Risotto mit grillierten Kräuterseitlingen und Trüffelschaum 🍃	34.00
Tortelli gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch 🍃 an einer leichten Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen	32.50
Auberginen Piccata mit Steinpilz Risotto 🍃	33.50
Tagliatelle al tartuffo mit Mascarpone 🍃 verfeinert mit Trüffelöl	33.00
Champagner Risotto 🍃 mit sautierten Cherrytomaten und Mascarpone	34.00
Hokkaido Kürbisrisotto (saisonal) 🍃 mit gebratenen Birnenwürfeln, Parmesanchips und Kürbiskernen	32.00

Desserts

Erdbeer-Basilikum-Creme mit Vanilleglace 🍃	13.50
Himbeer Cheesecake 🍃	14.50
Himbeer Törtchen mit Wacholder Schaum 🍃	14.50
Duett vom dunklen und hellen Schokoladenmousse mit Rahm 🍃	15.50
Hausgemachtes Tiramisu 🍃	14.50
Apfelküchlein mit Zimt und Zucker 🍃	14.50
Hausgemachte Panna Cotta mit Waldbeeren 🍃	14.50
Lauwarme Beeren mit 1 Kugel Vanilleglace 🍃	12.50
Zwetschgentartelette mit Zimtglace (saisonal) 🍃	12.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm (saisonal) 🍃	13.50
Orangen Parfait „Löwen Art“ (saisonal) 🍃	13.50
Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme (saisonal) 🍃	13.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm (saisonal) 🍃	13.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm (saisonal) 🍃	18.00

Glacéwagen (saisonal)

Wir bieten Ihnen Ihren eigenen Glacé- / Sorbetwagen mit einer Auswahl von max. 6 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten Ihrer Wahl an:

Glaceaushwahl: Café / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade
Sorbetaushwahl: Zwetschge / Zitrone / Himbeer

pro Glace- / Sorbetkugel:	4.50
Rahmzuschlag pro Gast:	1.50

Gut zu Wissen

Natürlich beschränkt sich unser Service nicht nur auf Speis und Trank, denn zu einem gelungenen Fest gehört noch mehr - das Wichtigste im Überblick.

Ankunft

Der Löwen liegt an der Hauptstrasse direkt im Dorfzentrum von Weiningen und ist sowohl mit dem Auto als auch mit dem öffentlichen Verkehr gut erreichbar. Für unsere Gäste stehen Parkplätze vor dem Haus sowie auf der gegenüberliegenden Strassenseite zur Verfügung.

Räumlichkeiten

Restaurant: bis zu 70 Gästen / Saal: bis zu 85 Gästen / Stübli: bis zu 18 Gästen
Bar & Fumoir: bis zu 60 Gästen / Gartenterrasse: 80-100 Gäste

Geschlossene Gesellschaft

Für eine geschlossene Gesellschaft (ganzes Restaurant oder einzelne Räumlichkeiten) verrechnen wir eine Mindestkonsumation (Essen und Getränke). Wird diese nicht erreicht, versteht sich der erforderliche Restbetrag als Raummiete. Dekoration, Blumen, Stuhlhusen, Menükarten, Verlängerung etc. zählen nicht zur Mindestkonsumation. Der Betrag ist je nach Räumlichkeit und Wochentag unterschiedlich.

Versammlungen / Saalmiete

Unseren Saal im 1. Stock vermieten wir gerne auch für Versammlungen jeglicher Art. Die Saalmiete beträgt CHF 100.00. Getränke und/oder Apéro verrechnen wir gemäss der aktuellen Preisliste.

Nachtzuschlag

Unser Restaurant schliesst um 23.00 Uhr (Sonntag um 22.00 Uhr). Wir erlauben uns ab der offiziellen Schliessungsstunde einen pauschalen Zuschlag von CHF 150.00 pro angebrochener Stunde zu verrechnen. Eine Verlängerung ist maximal bis 02.00 Uhr möglich.

Apéro

Wenn das Wetter es erlaubt, servieren wir Ihnen den Einstieg auf unserer Gartenterrasse. Unsere gemütliche Bar/Fumoir steht Ihnen zu diesem Zweck selbstverständlich ebenfalls zur Verfügung.

Menükarten

Für die Erstellung der persönlichen Menükarten verrechnen wir CHF 1.00 pro Gast.

Mindestpersonenanzahl

Unsere Menüvorschläge sind ab einer Mindestanzahl von 15 Gästen erhältlich. Die Personenanzahl, die Sie uns spätestens 3 Tage vor dem Anlass mitteilen, stellen wir in Rechnung.

Probeessen

Auf Anfrage vereinbaren wir gerne ein Probeessen. Die servierten Gerichte und degustierten Weine werden vollumfänglich verrechnet.

Torte / Kuchen

Selbstverständlich können Sie Ihre eigene Torte / Kuchen mitbringen (auch am Vortag möglich). Bitte teilen Sie uns dies mit und wir kühlen diese gerne bis zu Ihrem Anlass. Für den Torten- / Kuchenservice am Anlass verrechnen wir CHF 4.00 pro Person.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine beträgt das Zapfengeld CHF 35.00 pro Flasche (75 cl).

Absage / Stornierung

Sie können Ihren Anlass in der Regel bis 30 Tage vor dem Anlass kostenfrei stornieren. Sollten Sie Ihren Anlass später absagen müssen, verrechnen wir folgende Pauschalen:

- Absage 30 - 8 Tage vor dem Anlass: CHF 50.00 pro Person
- Absage 7 bis 1 Tag vor dem Anlass: CHF 80.00 pro Person
- Absage am Anlasstag: 100% der abgemachten Menü- und geschätzten Getränkekosten

Bei Veranstaltungen mit **geschlossenem Gesellschaft**:

- Absage 30 - 8 Tage vor dem Anlass: 50% des geschätzten Umsatzes
- Absage ab 7 Tagen vor dem Anlass: 100% des geschätzten Umsatzes

Zahlungskonditionen

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt. Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Karte. In Ausnahmefällen erstellen wir gerne eine Rechnung, welche innerhalb 10 Tagen zahlbar ist.

Bei grösseren Veranstaltungen wird eine Anzahlung vereinbart.

Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Gerne suchen wir Ihnen eine passende Alternative.

Fragen oder Unklarheiten?

Sehr gerne steht Ihnen das Löwen Team bei Fragen oder für weitere Informationen zur Verfügung.



Restaurant Löwen

Zürcherstrasse 1
CH-8104 Weiningen

T +41 44 750 11 88
info@loewen-weiningen.ch
www.loewen-weiningen.ch