

Menüvorschläge
vom
Landgasthof Löwen
Sulgen



Familie G. & B. Fritschi
Hauptstrasse 27

8583 Sulgen

Tel. 071/ 644 80 40

Fax 071/ 644 80 45

info@loewen-sulgen.ch

www.loewen-sulgen.ch







Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge vom Landgasthof Löwen zu überreichen.

Für Ihr Fest oder Veranstaltung stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

grosser Saal mit bis zu 100 Plätzen

kleiner Saal mit bis zu 20 Plätzen

Stübli mit bis zu 30 Plätzen

Restaurant mit bis zu 60 Plätzen

Terrasse mit bis zu 50 Plätzen

Hotel mit bis zu 35 Betten

(21 Zimmer)

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Familie Fritschi oder an das Löwen Team, die Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite stehen.

Es würde uns freuen, wenn Sie den Zeitpunkt der Menübesprechung uns mitteilen, damit wir die benötigte Zeit für Sie Reservieren können. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und setzen alles daran, das Sie den Anlass oder die Feier nicht so schnell vergessen werden.

Mit freundlichen Grüßen
Fam. G & B Fritschi

Apero

Weisswein

Champagner

Prosecco

Orangensaft

Mineralwasser

Früchtebowle mit oder ohne Alkohol

Martini, Cynar, Campari

Bitte verlangen Sie doch die Weinkarte für die verschiedenen Weine.

Bei den folgenden Vorschlägen sind die Preise pro Person;

Apero 1

Chips und Nüssli

pro Pers. Fr. 2.00

Apero 2

Schinkengipfeli, Käseküchlein,
Mini Pizzas

pro Pers. Fr. 6.50

Apero3

Belegte Brötchen mit Lachs, Tartar, und
Bündner Fleisch – Käse Lasagne

pro Pers. Fr. 7.00

Kalte Vorspeisen

Tomatensalat Mozzarella Fr. 10.00

Nüsslisalat italienne Fr. 11.00

Blattsalat mit lauwarmen Pilzen Fr. 11.50

Geräucherter Lachs mit Salaten Fr. 18.00

Ger. Forellenfilets mit Salaten Fr. 15.00

Schwedenteller garniert Fr. 18.50
(Lachs, Forellen, Crevetten, Fischterrinen)

Crevettencocktail Fr. 16.50

Geflügelterrinen garniert Fr. 15.00

Nüsslisalat mit Ei, Speck oder Croutons
„Saison“ Fr. 10.00

Saisongerichte : Wild, Spargeln usw.

Warme Vorspeisen

Pilzravioli Maison
in Olivenöl mit Kräutern Fr. 12.50

Lasagne al forno Fr. 10.50

Fischragout mit Safransauce
im Reisring Fr. 16.50

Forellenfilets Sulger Art
mit Salzkartoffeln Fr. 15.00

Lachstranche vom Grill, Sauce Hollandaise
Broccoli und Salzkartoffeln Fr. 16.50

Diverse warme Spargelgerichte
„Saisonal“

Menü 1

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
Nudeln

Tellergericht Fr. 30.00 / Plattengericht Fr. 35.00

Menü 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel Pilzrahmsauce
Nudeln

Tellergericht Fr. 38.50 / Plattengericht Fr. 43.50

Menü 3

Bündner Gerstensuppe

Grüner Salat

Ungarisches Rindsgulasch

Gemüse garnitur

Kartoffelstock

Tellergericht Fr. 33.50 / Plattengericht Fr. 38.50

Menü 4

Bouillon Flädli

Schweins / Kalbsbraten glasiert

Gemüse garnitur

Kartoffel Gratin

Tellergericht Fr. 29.00 / 34.00

Plattengericht Fr. 34.00 / 38.00

Menü 5

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gespickter Rindsbraten Jäger Art

Rotkraut und Kastanien

Kartoffelstock

Tellergericht Fr. 31.00 / Plattengericht Fr. 36.00

Menü 6

Weinschaumsuppe

Gemischter Salat

Lammrückenfilets provençales

Gemüse garnitur

Kartoffel Gratin

Tellergericht Fr. 46.00 / Plattengericht Fr. 51.00

Menü 7

Weinschaumsuppe

Gemischter Salat

Schweinssteak Kräuterbutter

Gemüse garnitur

Pommes frites

Tellergericht Fr. 39.50 / Plattengericht Fr. 44.50

Menü 8

Kraftbrühe mit Portwein

Tomatensalat Mozzarella

Entenbrust an Orangensauce

Trockenreis mit Peperoni Würfeli

Tellergericht Fr. 44.50 / Plattengericht Fr. 49.50

Menü 9

Bouillon Flädli

Gemischter Salat

Schweinssteak Pfefferrahmsauce

Gemüse garnitur

Kartoffel Krokette

Tellergericht Fr. 39.50 / Plattengericht Fr. 44.50

Menü 10

Bouillon Eierstich

Grüner Salat

Kalbsschnitzel Wiener Art

Gemüse garnitur

Pommes frites

Tellergericht Fr. 45.00 / Plattengericht Fr. 50.00

Menü 11

Geräuchertes Forellenfilets garniert

Bouillon Sherry

Schweinsfiletsmignons mit Pilzsauce

Gemüse garnitur

Nudeln

Tellergericht Fr. 51.00/Plattengericht Fr. 54.00

Menü 12

Bouillon mit Flädli

Farmer Salat (Speck, Croutons und Ei)

Entrecote Sauce Bearnaise

Gemüse garnitur

Kartoffel Kroketten

Tellergericht Fr. 51.00 / Plattengericht Fr. 56.00

Menü 13

Geräucherter Lachs mit Toast

Bouillon Sherry

Gemischter Salat

Kalbssteak Morchelsauce

Gemüsegarnitur

Nudeln

Tellergericht Fr. 69.00 /Plattengericht Fr. 74.00

Menü 14

Klare Ochschwanzsuppe

Nüsslisalat Speck & Croutons

Roastbeef Sauce Bearnaise

Gemüse garnitur

Kartoffel Gratin

Plattengericht Fr. 61.00

Menü 15

Geräuchertes Forellenfilets

Bouillon mit Sherry

Gemischter Salat

Schweinsfilets im Blätterteig

Gemüse garnitur

Kartoffel Kroketten

Plattengericht Fr. 68.50

Menü 16

Geräucherter Lachs mit Toast

Bouillon Flädli

Gemischter Salat

Kalbsrücken Pilzrahmsauce

Gemüsegarnitur

Berny Kartoffeln

Plattengericht Fr. 77.00

Menü 17

Kraftbrühe mit Sherry

Lachstranche an Safransauce
Broccoli & Wildreis

Gemischter Salat

Trois filets Maison
(Rind, Schwein, Kalb)

Gemüse garnitur
Berny Kartoffeln

Plattengericht Fr. 77.00

Menü 18

Bouillon mit Eierstich

Nüsslisalat italienne

Forellenfilets Sulger Art
Salzkartoffeln

Tellergericht Fr. 37.50 / Plattengericht Fr. 42.50

Menü 19

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Salmtranche an Pernodsauce
Champignons Reis

Tellergericht Fr. 37.50 / Plattengericht Fr. 42.50

Menü 20

Bouillon Flädli

Grüner Salat mit Pilzen

Zanderknusperli Tartarsauce
Salzkartoffeln

Tellergericht Fr. 34.50 / Plattengericht Fr. 39.50

Menu 21

Antipasto

Gnocchi piemontese

Insalate mista

Arrosto die maiale

Vegetura Mista

Patate fritte

Torta Gelato

Plattengericht Fr. 60.00

Menu 22

Antipasto

Brodo di pollo

Lasagne al forno

Insalate mista

Scalopia di vitello con funghi
Verdura mista & Patate fritte

Torta Gelato

Plattengericht Fr. 66.00

Menu 23

Antipasto

Lasane al forno

Pollo arrosto

Risotto con funghi

Insalate mista

Scalopina di vitello

Verdura mista

Patate frite

Fromaggion

Torta Divers.

Plattengericht Fr. 88.00

Dessertspezialitäten

Dessertbuffet Maison	Fr. 16.50
Parfait Grand Marnier	Fr. 10.00
Schokoladen Mousse	Fr. 8.50
Tirami Su (ohne Eier)	Fr. 8.50
Caramelköpflli mit Rahm	Fr. 8.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 9.50
Diverse Torten	Fr. 5.50-7.00
Eistorte Maison	Fr. 7.50
Frischer Fruchtsalat natur ,	Fr. 8.50
Rahm oder Kirsch	Fr. 9.70
Coupe Hot Berry	Fr. 10.00
Diverse Coupe	
Diverse Saisonspezialitäten	