

DIE GESCHICHTE

Nach langen Diskussionen ob Umbau des Alten Löwen oder ein Neubau, wurde in 2 Jahren der neue Löwen gebaut.

Bauherr und Besitzer
Familie Werner Herrmann-Krebs

1. März 1979

Neueröffnung des Landgasthof Löwen Sulgen

1979 bis 1989

Pächter Familie Walter Wild-Gremlich (vorher 10 Jahre Pächter des alten Löwen)

1. März 1989

Pachtübernahme durch Brigitte und Georg Fritschi-Herrmann
(Tochter und Schwiegersohn von Familie Werner Herrmann-Krebs)
und Eintrag Landgasthof Löwen Sulgen ins Handelsregister.

1996

Der Landgasthof Löwen geht in den Besitz von Brigitte und Georg Fritschi-Herrmann über.

1. November 2012

Übernahme durch Brigitte Fritschi und ihre Kinder Michaela, Patrick und Stefan



DIE LOKALITÄTEN

Ob private oder geschäftliche Anlässe, kleine oder grosse Gesellschaften: gerne richten wir Ihren Event für Sie aus. Ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen, passend zur Jahreszeit und zum Budget. Wir stehen Ihnen mit umfassender Beratung und professionellem Service zur Seite und sprechen unsere Empfehlungen aus. Von der Zusammenstellung des Menüs über die stimmige Weinbegleitung bis zur besonderen Tischdekoration. Ab 10 Personen kreieren wir nach Absprache auch ein individuelles Menü. Lassen Sie sich von uns überraschen oder bringen Sie Ihre eigenen Ideen mit.



DER BETRIEB

Der Landgasthof Löwen ist ein moderner Familienbetrieb in Sulgen, im Herzen des Thurgaus. Einladende Räume für Bankette, Hochzeiten und Familienanlässe (20 bis 170 Personen) sowie Seminar-Räume mit kostenlosem WLAN stellen wir Ihnen gerne für Ihren nächsten Anlass bereit.

Hotel

22 moderne und wohnliche Zimmer mit Duschen/WC, TV, sowie gratis Internetzugang (WLAN) warten auf Ihren Bezug. Bitte beachten Sie, dass alle unsere Zimmer Nichtraucherzimmer sind.

Restaurant

In unserem Restaurant Löwen überraschen wir Sie gerne mit Köstlichkeiten aus unserer gutbürgerlichen Küche. Saisonspezialitäten sowie frische Köstlichkeiten vom Markt bieten wir ebenso an wie unseren Party-Service.

Catering

Vom Familienfest bis zum Firmenessen - für alles sind wir gerne Ihre Gastgeber. Sei es ein Apéro, ein serviertes Menu oder eine Buffetlandschaft: geniessen Sie Ihren Anlass, wo immer Sie möchten. Ob Grillparty im Wald, bei Ihnen zu Hause oder Ihrem Unternehmen: wir übernehmen für Sie den Auf- und Abbau sowie Lieferservice von Material und Speisen. Sie haben aber auch die Möglichkeit, die Speisen in Form von «Take-away» bei uns im Landgasthof Löwen abzuholen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

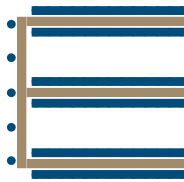


UNSERE SÄLE

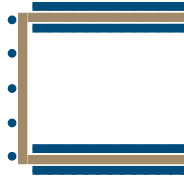
Unsere hellen und wandelbaren Banketträume bieten für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Das Restaurant mit Platz für 55 Personen
Der Löwensaal mit Platz für 115 Personen
Das Löwenstübli mit Platz für 38 Personen

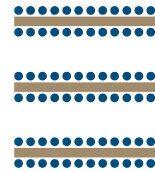
E-Form



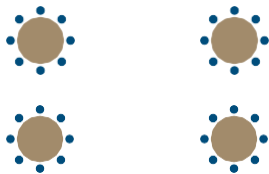
U-Form



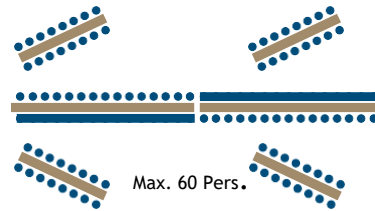
Tisch-Reihen



Runde Tische



Tanne



Menüvorschläge

Wissenswertes

Gültigkeit

Diese Menüvorschläge sind ab 01.07.2021 gültig und ersetzen die vorgängigen Menüvorschläge.

Diese Menüvorschläge sind einheitlich ab 10 Personen

Raummiete / Mitternachtszuschlag

Da wir unsere Mitarbeiter mit Nachzuschlag entschädigen, erlauben wir uns Ihnen ab 00.30 Uhr pro angebrochene halbe Stunde CHF. 50.00 zu verrechnen.

Dekoration

Bei uns sind die Tische generell mit einer dezenten saisonalen Dekoration geschmückt. Wünschen Sie spezielle Blumengestecke / Dekorationen, so können Sie dies mitbringen oder vom Floristen direkt an uns liefern lassen. Die Kosten gehen zu Ihren Lasten.

Menükarten

Gerne gestalten wir kostenlos Ihre persönlichen Menükarten mit Ihrem Logo oder einem gewünschten Text.

Parkplätze

Vor und hinter dem Haus stehen genügend Parkplätze, auch für Buse kostenlos zur Verfügung.

Personenzahl

Der Stand der gemeldeten Personenanzahl zwei Werktage vor der Veranstaltung gilt als verbindlich und wird in Rechnung gestellt.



Zapfengeld / Mitgebrachte Weine

Sollte Ihr Wunschwein nicht auf unserer Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro Flasche 7.5dl ein Zapfengeld von CHF 30.00 zur Deckung der Betriebskosten.

Selber mitgebrachte oder gelieferte Desserts / Torten

Es wird ein Service- und Geschirraufwand von CHF. 4.50 / Person berechnet.

Vorauszahlung

Bei Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Annullierungskosten bei ganzen Anlässen ab 10 Personen

bis 14 Tage vor Anlass:	keine Annullierungskosten
bis 5 Tage vor Anlass:	50% der reservierten Leistungen
3 bis 0 Tage vor Anlass:	100% der reservierten Leistungen

Haftung

Bei Schäden an Tischen oder Einrichtungsgegenständen haftet der Verursacher, die Kosten dafür werden in Rechnung gestellt.

Technik

Beamer	CHF. 45.00
Leinwand	CHF. 15.00
Flip-Chart	CHF. 20.00
Saalmiete gross	CHF. 70.00
Saalmiete ½	CHF. 50.00
Saalmiete klein	CHF. 30.00



Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns Ihnen unsere Menüvorschläge vom Landgasthof Löwen zu überreichen. Diese Menüs sind einheitlich ab 10 Personen. Die Vorschläge sind als Anregung gedacht, gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich.

Für Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung, stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

Das Restaurant mit Platz für 55 Personen

Der Löwensaal mit Platz für 115 Personen / mit Löwenstübli ca. 140 Personen

Das Löwenstübli mit Platz für 38 Personen

Restaurant mit bis zu 60 Plätzen

Terrasse mit bis zu 50 Plätzen

Hotel mit bis zu 35 Betten (23 Zimmer)

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

Es würde uns freuen, wenn Sie im Voraus mit uns einen Termin vereinbaren würden, für ein persönliches Gespräch. Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und setzen alles daran, dass Sie mit einem Lächeln unseren Landgasthof verlassen werden.

Freundliche Grüße

Familie Fritschi und das Löwen Team



Apero

Chips & Nüssli pro Person CHF. 1.50

Kalte Häppchen

Canapées: pro Stk.

- mit Hart- und Weichkäse CHF. 2.80
- mit Salami oder gekochtem Schinken CHF. 2.80
- mit Roastbeef oder geräucherter Entenbrust CHF. 3.50
- mit Bündnerfleisch, Rohschinken oder Mostbröckli CHF. 3.50
- mit Rauchlachs CHF. 3.80
- mit Rindstatar oder Rauchlachstatar CHF. 4.50

Bruschetta:

- mit Tomaten und Mozzarella oder Oliven CHF. 2.50

Grissini mit Rohschinken CHF. 1.50

Antipasti je nach Aufwand und Wunsch CHF. 12.00

Warme Häppchen

- Schinkengipfeli, Stk. CHF. 2.90
- Mini-Käseküchlein, Stk. CHF. 1.90
- Suppe je nach Saison pro Glas CHF. 1.50
- Assortierte Blätterteig-Auswahl CHF. 2.50
- Frühlingsrolle mit Chutney CHF. 1.75



Einfache Menü`s für diverse Anlässe

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Spaghetti Buffet mit (ab 20 Personen)
3 verschiedenen Saucen

(Pouletgeschnetzeltes Paprikasauce, Carbonara,
rassige Tomatensauce mit Gemüsewürfel)

CHF. 26.50

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce
Spätzli

CHF. 28.50

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Hackbraten Löwen
Kartoffelstock & Gemüse

CHF. 29.50

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Schweinssteak Pfeffersauce
Pommes frites & Gemüse

kl. Zwetschensorbet

CHF. 42.00

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce
Nudeln

kl. Ice Kaffee

CHF. 44.00

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Paniertes Schweinschnitzel
Pommes frites & Gemüse

kl. Zitronensorbet

CHF. 38.00



Menü 1

Steh-Apéro mit verschiedenen Spezialitäten aus der Löwen Küche

Thaicurrysuppe mit Kokoshaube

Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen und Tomaten-Bruschetta

Kalbsfilet am Stück gebraten

Pfeffersauce

Spätzli

Gemüse

Dessertteller mit Schokoladenküchlein,
Zwetschgensorbet, Weißes Kaffeemousse,
Cremeschnitte

CHF. 83.50

Menü 2

Vorspeisen Teller mit Oliven,
geräucherter Lachs, Parmesan,
Parmaschinken, Knoblauchbrot

Zitronengrassuppe mit Frühlingsrolle

Entrecote am Stück gebraten

Rosmarinjus

Kartoffel Gratin & Gemüse

Dessertbuffet „Löwen“ mit vielen verschiedenen Köstlichkeiten

CHF. 79.00



Menü 3

Steh-Apéro mit verschiedenen Spezialitäten aus der Löwen Küche

Currykokosschaumsuppe

Farmer Salat

(mit Ei, Tomaten, gebratenen Pilzen und Croutons)

Kalbskarree aus dem Ofen

Cognacrahmsauce

Tomatenrisotto und Gemüse

Weißes und Dunkles Schokoladenmousse

CHF. 75.00

Menü 4

Vorspeisenbuffet bestehend aus:

Oliven, getrocknete Tomaten, Teufelshörnli,

Rohschinken, Melone, Vitello Tonnato,

Geräucherter Lachs, verschiedene Salate,

Crevetten Cocktail und

Verschiedene Brötchen

Rindsfilet am Stück gebraten

Kartoffel Kroketten & Gemüse

Dessertbuffet „Löwen“ mit vielen verschiedenen Köstlichkeiten

CHF. 79.00



Menü 5

Geräucherte Entenbrust mit Artischocken und Feigen in Portwein

Steinpilzrisotto mit gebratener Riesencrevette

Kalbskarree am Stück gebraten mit Rosmarinjus
Weissweinrisotto & Gemüse

Rötelimousse mit seinem Shot
CHF. 81.50

Menü 6

Geräuchertes Saibling-Filet mit Apfel-Wasabisorbet
und hausgemachtem Brot

Schweinsnierstück am Stück gebraten Pfeffersauce
Spätzli & Gemüse

Dessertvariation
CHF. 55.50

Menü 7

Blattsalatbouquet mit lauwarmen
Camembert-Feigen-Crostini und Bündner Rohschinken

Rindsfiletwürfel Senfsauce
Bärlauch- Malfatti- Gnocchi & Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce
CHF. 62.50

Alle Menüs inkl. Nachservice



Suppen

Bouillon Flädli	CHF.	8.50
Zitronengrassuppe	CHF.	8.50
Thurgauer Rieslingcremesuppe	CHF.	8.50
Mangoschaumsuppe mit gebratener Crevette	CHF.	11.00
Kartoffel - Wasabisuppe mit gerösteten Nüssen	CHF.	9.50
Thai - Currysuppe mit Crevettenspiess	CHF.	11.00
Steinpilzcremesuppe	CHF.	9.50
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry	CHF.	8.50
Currykokosschaumsuppe	CHF.	9.50
Weisse Basilikumsuppe mit Tomaten-Bruschetta	CHF.	10.00
Karotten-Ingwersuppe	CHF.	9.00
Bündner Gerstensuppe mit Rahmhaube	CHF.	9.00
Suppe nach Saison z.b. Kürbiscrémesuppe oder Spargelcremesuppe		



Vorspeisen / Salat

Gemischter Salat	CHF.	9.50
Grüner Salat	CHF.	8.00
Antipasti Teller (je nach Aufwand/Wunsch)	CHF.	12.00
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum Toast und Butter	CHF.	16.50
Brotsalat mit Speck und karamellisierten Apfelwürfel	CHF.	11.50
Nüsslisalat mit Speck & Croutons	CHF.	11.00
Blattsalat mit gebratenen Steinpilzen und Tomaten-Bruschetta	CHF.	11.50
Tomaten-Mousse mit Rohschinken Grissini und Oliven- Tomaten Brot	CHF.	12.50
Farmer Salat (mit Ei, Speck, Tomaten und Croutons)	CHF.	10.50
Geräucherte Entenbruststreifen mit Artischocken und Feigen im Portwein	CHF.	13.50
Speck-Knödelsalat mit Saisonalem Dressing	CHF.	11.50
Alaskawildlachs mit frischen Kräutern	CHF.	14.50
Orangen - Fenchelsalat	CHF.	14.50
Gebratenes Zanderfilet mit Champagner-Sauerkraut	CHF.	16.50
Vorspeisen nach Saison z.b. Bärlauch, Spargeln oder Wild		



Hauptgang

Kalbsschnitzel Pilzrahmsauce mit Nudeln	CHF. 29.50
Schweins- und Kalbsbraten Kartoffel Gratin & Gemüse	CHF. 28.00
Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce mit Spätzli	CHF. 23.00
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Gemüse	CHF. 26.50
Schweinssteak Pfefferrahmsauce Kartoffel Krokette & Gemüse	CHF. 30.00
Lammierstück Kräuterkruste Tomatenrisotto & Ratatouille	CHF. 37.00
Kalbssteak Morchelrahmsauce Nudeln & Gemüse	CHF. 43.50
Kalbsschnitzel Wiener Art Pommes frites & Gemüse	CHF. 34.50
„Les trois filets“ Schweinsfilet, Kalbsfilet und Rindsfilet am Stück gebraten serviert mit Rosmarinjus Kartoffel Krokette & Gemüse	CHF. 49.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli	CHF. 31.50
Zanderknusperli im Backteig mit Bratkartoffeln und Gemüse	CHF. 28.50
Kalbskarree am Stück gebraten mit Rosmarinjus Spätzli und Gemüse Hauptgänge nach Saison z.B. Spargeln oder Wild	CHF. 47.00

Alle Gerichte sind als Plattengericht (mit Nachservice) zu haben, der Preis erhöht sich dann um CHF 5.00 pro Person.

Gerne stellen wir für Sie auch ein mehrgängiges Menü zusammen.



Dessertspezialitäten

Dessertbuffet „Löwen“ mit Show-Spiegel pro Person	CHF. 18.00
Weisses Kaffeemousse	CHF. 10.50
Schokoladen Mousse	CHF. 10.50
Tirami - Su	CHF. 10.00
Caramelköpfler mit Rahm	CHF. 8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF. 9.50
Diverse Torten	CHF. ab 5.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	CHF. 10.50
Fruchtsalat mit Rahm oder Vanilleglace	CHF. 10.50
Dessertvariation nach Ihrer Wahl	CHF. 12.50
Kürbiskernparfait mit Zwetschgenkompott	CHF. 11.00
Weisses Kaffeemousse im Baumkuchenmantel	CHF. 12.50

Desserts nach Saison z.B. Erdbeeren oder Vermicelles

Natürlich dürfen Sie auch aus unserer aktuellen Dessertkarte wählen.

Einheitliche Desserts ab 15 Personen

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, werden wir gerne versuchen, diese zu erfüllen.



Vorschläge für Leidessen / Imbiss

Heisser Schinken mit Salaten garniert	CHF. 21.00
Schweinssteak Kräuterbutter mit Salaten garniert	CHF. 25.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF. 18.50
Kalte Platte mit Fleisch, Käse usw.	CHF. 18.50

Desserts

Weisses Kaffeemousse	CHF. 10.50
Schokoladen Mousse	CHF. 10.50
Tirami - Su	CHF. 10.00
Diverse Torten	CHF. ab 5.50
Fruchtsalat mit Rahm oder Vanilleglace	CHF. 10.50
Caramelköppli mit Rahm	CHF. 8.50

