

Menüvorschläge

Wissenswertes

Gültigkeit

Diese Menüvorschläge sind ab 01.01.2022 gültig und ersetzen die vorgängigen Menüvorschläge.

Diese Menüvorschläge sind einheitlich ab 10 Personen

Raummiete / Mitternachtszuschlag

Da wir unsere Mitarbeiter mit Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns Ihnen ab 00.30 Uhr pro angebrochene halbe Stunde CHF. 50.00 zu verrechnen und längstens bis 03.00 Uhr. Wir danken für Ihr Verständnis.

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.

Traueressen:

Bei Anlässen, wo eine genaue Personenzahl schwer vorhersehbar ist, wie z.B. bei einem Traueressen, gilt die 10% Regelung.

Demnach akzeptieren wir eine Differenz von 10% weniger Teilnehmern, alles darüber 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. 5.00 / 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 8 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,

Bitte vereinbaren Sie ein Gespräch mit uns - wir beraten Sie sehr gerne.

Ganz nach Ihren Vorlieben stellen wir ein individuelles Menü für Sie und Ihre Gäste zusammen. Je nach Saison verarbeiten wir einheimische Spezialitäten wie Thurgauer Spargeln, Bärlauch, Wild, Beeren und vieles mehr zu feinen Gerichten.

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.

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



UNSERE SÄLE

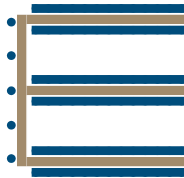
Unsere hellen und wandelbaren Banketträume bieten für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Das Restaurant mit Platz für 55 Personen

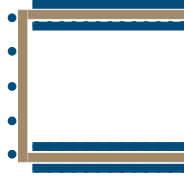
Der Löwensaal mit Platz für 115 Personen

Das Löwenstübli mit Platz für 34 Personen

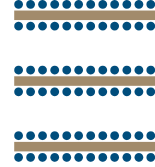
E-Form



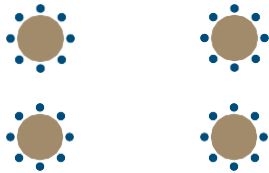
U-Form



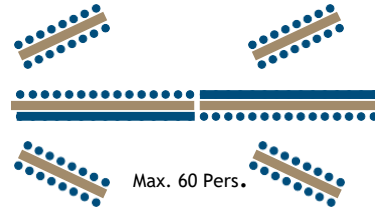
Tisch-Reihen



Runde Tische



Tanne





Menü- Ideen 2022

Menü 1

Thurgauer Weinschaumsuppe

Nüsslisalat mit Ei, Speck & Croutons

Rindsfilet am Stück gebraten
Bramata-Polenta mit Thurgauer Trüffel
Buntes Gemüse

Dessertbuffet
CHF. 85.00

Menü 2

Thai-Currysuppe mit Frühlingsrolle

Geräucherter Lachs aus Weinfeldern
mit Senf-Dill-Sauce
Salatbouquet & Toast

Kalbssteak am Stück gebraten
Morchelrahmsauce
Spätzli & Gemüse

3erlei Mousse
Schokolade, Baileys, Weißes Kaffee Mousse
CHF. 83.00



Menü 3

Vorspeisen Teller mit Salsiz,
geräuchertem Lachs, Parmesan,
Parmaschinken, Knoblauchbrot

Kürbiscremesuppe

Entrecote am Stück gebraten
Rosmarinjus
Kartoffel Gratin & Gemüse

Dessertteller „Löwen“
CHF. 77.00

Menü 4

Zitronengras- Ingwersuppe

Burrata
(spezieller Mozzarella mit flüssigem Kern)
mit Tomaten, Basilikum-Pesto und Rohschinken

Zitronensorbet mit Prosecco

Kalbsfilet am Stück gebraten
Pfeffersauce
Weissweinrisotto & Gemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce
CHF. 88.00
ohne Sorbet CHF. 84.00



Einfache Menü`s für diverse Anlässe wie GV`s usw.

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Spaghetti Buffet mit (ab 20 Personen)

3 verschiedenen Saucen

(Pouletgeschnetzeltes Paprikasauce, Carbonara,
rassige Tomatensauce mit Gemüsewürfel)

CHF. 27.50

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Schweinsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce
Spätzli

CHF. 30.50

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Hackbraten Löwen

Kartoffelstock & Gemüse

CHF. 30.50

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Schweinssteak Pfeffersauce

Pommes frites & Gemüse

kl. Zwetschensorbet

CHF. 43.00

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Kalbsgeschnetzeltes Pilzrahmsauce

Nudeln

kl. Ice Kaffee

CHF. 46.00

Grüner Salat mit Ei, Speck & Croutons

Paniertes Schweinschnitzel

Pommes frites & Gemüse

kl. Zitronensorbet

CHF. 39.00



Vorschläge für Leidessen / Imbiss

Heisser Schinken mit Salaten garniert	CHF.	22.00
Schweinssteak Kräuterbutter mit Salaten garniert	CHF.	28.00
Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat	CHF.	21.50
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 6.00
Fruchtsalat mit Rahm oder Vanilleglace	CHF.	10.50
Caramelköpfler mit Rahm	CHF.	9.00

Gerne erstellen wir weitere Menüs nach Ihrem Budget-Wunsch.

