

Bankettdokumentation Löwen Heimiswil

Apérovorschläge

Hausgemachter Flammkuchen		16.00
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück	3.50
Hausgeräucherte Lachsbrote	pro Stück	4.50
Thonbrötli garniert mit Kapern und Zwiebeln	pro Stück	3.50
Tartar auf getoastetem Butterzopf	pro Stück	4.00
Marinierte Oliven und getrocknete Tomaten	pro Person	5.50
Tomatenbruschetta mit Basilikum und Pinienkernen	pro Stück	3.50
Käse oder Gemüseküchlein	pro Stück	2.50
Gereifte Emmentaler Käsemöckli	pro 100g	6.00
Gemüsesticks an diversen Dips	pro Person	4.50
Chíps und Erdnüsse	pro Person	3.00
Bunte Fruchtspiesse	pro Stück	3.50
Suppe im Glas (Saisonal)	pro Person	4.50
Grissini mit Trockenfleisch aus dem Emmental	pro Stück	3.00

Löwenstark

Tomatenbruschetta		
Gemüsesticks an diversen Dips		
Gebackene Champignons an Tatarsauce		
Lachsbrötchen		
Käseküchlein		
Flammkuchen		
Hausgemachte Apéro Gebäcke	pro Person	27.00



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN



Bankettdokumentation Löwen Heimiswil

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	9.80
Assortierter Salat	13.80
Landfrauensalat mit Speck, Croûtons und Käse aus dem Emmental	14.50
Vitello Tonnato garniert mit Zwiebeln Kapern und Salatbouquet	17.50
Hausgeräucherter Lachs an Senf - Dill Sauce und Salatgarnitur	19.50
Feldsalat mit knusprig gebratenen Entenbruststreifen und Feigensauce	21.50

Warme Vorspeisen

Hausgeräucherte Entenbrust auf lauwarmem Glasnudelsalat	23.50
Hausgemachte Ravioli saisonal gefüllt auf Kräuterrahmsauce	21.50
Pilzragout im Pasta Nest	16.50

Suppen

Bouillon mit Célestine und Gemüsejulienne	9.50
Marco's Weissweinsuppe mit hausgemachter Blätterteigstange	13.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumklösschen	12.50
Französische Zwiebelsuppe (überbacken mit Käse)	12.50
Safrancappuccino mit gebratener Riesencrevette	15.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN



Hauptgänge

Kalbs- und Schweinebraten an Rosmarinjus mit hausgemachter Polenta und Gemüse vom Markt	38.-
Saurer Mocken vom Rind an kräftiger Rotweinsauce, Gemüse vom Markt dazu haugemachter Kartoffelstock	38.50
Zarte Kalbsschnitzel an Limonen Sauce, Kräuterrisotto, und frischem saisonalem Gemüse	42.50
Cordon - Bleu vom Schwein mit Berner Frites dazu Gemüse vom Markt	41.50
Lammrücken unter einer Kräuter - Knoblauchkruste auf Thymiannudel und Speckbohnen	39.50
Heimiswiler Geschnetzeltes an Rahmsauce, dazu Butterrösti und Gemüse vom Markt	38.00
Schweinsfilet im Blätterteigmantel auf Eierschwämmli- sauce dazu Butternudeln und Gemüse vom Markt	43.50

Vegetarische und vegane Gerichte bieten wir gerne Saisonal an.
Sie finden unsere aktuellen Angebote auf der Homepage
www.loewen-heimiswil.ch

Dessert

Gebrannte Crème nach uraltem Rezept	12.00
Hausgemachte Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.50
Gerührter Eiskaffee mit Schnaps	11.00 14.00
Dunkles Schokoladenmousse mit vanilleglacé	14.50
Caramelköpflí mit Früchten garniert	12.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN



Menuvorschläge

Spinatcrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen

Saurer Mocken an kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachtem
Kartoffelstock und Gemüse vom Markt

Gebrannte Crème nach uraltem Rezept

52.00

Assortierter Salat

Heimiswiler Geschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Butterrösti
und Gemüse vom Markt

„Merängge“ mit hausgemachter Vanilleglacé

56.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN



Menuvorschläge

Blattsalat mit Kernen und Croûtons

Rindsbouillon mit Kräutercélestine

Kalbs- und Schweinebraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin
und frischem Gemüse vom Markt

Hausgemachte Vacherintorte

68.-

Hausgeräucherter Lachs aus Norwegen an Senf - Dill - Honigsauce
auf Röstli serviert

Weissweinsuppe im Blätterteigmantel

Filet vom BIO Weide Rind dazu Portwein- und Béarnaisesauce
mit frischem Marktgemüse und Steinpilzrisotto

Löwen Dessertbuffet
(Allerlei Kleines aus der Dessertkarte)

98.-



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN

