

# Menuvorschlage 2010



Landgasthof Lowen

5643 Sins

Tel. 041/ 787 11 32

Fax 041/ 787 17 51

[www.loewen-sins.ch](http://www.loewen-sins.ch)

## Menuvorschläge 2010

Sehr geehrter Gast

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge.

Sie können das Menu nach Ihrer Wahl selbst zusammenstellen.

Selbstverständlich sind wir Ihnen bei Fragen oder speziellen Wünschen  
gerne behilflich.

Vereinbaren Sie mit uns dafür doch einen Termin.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Erich und Barbara Huwyler-Merkli  
und  
Löwen-Team

Verlängerung ab 2.00 Uhr pro angebrochene Stunde sFr. 100.—

Rechnungsstellung: Bei Banketten stellen wir Ihnen gerne eine Rechnung zu  
oder  
akzeptieren EC-direkt, Postcard oder Barzahlung.

## Suppen und Consommé

Bouillon mit Gemüsestreifen	6.00
Bouillon mit Flädli	6.00
Bouillon mit Eierstich	6.50
Spargelcrèmesuppe(saison)	8.00
Tomatencrèmesuppe	8.00
Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	10.50
Bündnergerstensusuppe	9.50
Gulaschsuppe	9.50

## Salate

Grüner Salat	5.50
Gemischter Salat	7.—
Kleiner Mixedsalat	4.50
Mixedsalat	7.00
Nüsslisalat (Saison)	7.—
Salatteller mit Ei und Melone	13.50

## Dessert

Dessert-Buffer	12.50
Vacherin-Glace	7.50

Fragen Sie nach der aktuellen Dessertkarte

## Kalte Vorspeisen

Hors d'oeuvre Teller	18.50
Bündner-Teller	14.50
Hausterrine mit Selleriesalat	15.50
Lachs geräuchert mit Meerrettichsauce	15.50
Forellenfilet geräuchert mit Bohnensalat	15.50
Cavaillon Spargeln mit Rohschinken(saison)	15.50
Kleines Tartar mit Toast und Butter	15.50
Melonen mit Rohschinken	12.50
Avocadosalat mit frischen Crevetten	14.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	14.50

## Warme Vorspeisen

Eglifilets nach Zuger Art	15.50
Felchenfilets mit Mandeln	15.—
Forelle blau mit Nussbutter	20.—
Solefilet * Bonne femme *	18.50
Milkenpastetli, 1 Stück	15.50
Frische Spargeln mit Hollandaisesauce	13.50
Riesencrevetten an Cognacrahmsauce auf Blätterteig	16.50
Meeresfrüchtegratin mit Reis	17.50
Gebratene Kalbsmilken auf Blattsalaten	14.50
Kalbsmilkenragout auf grünen Nudeln	15.50

## Tellergerichte

<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	<b>18.—</b>
Pommes frites, Salat	
<b>Schweins Cordon bleu</b>	<b>23.00</b>
Pommes frites, Gemüsegarniture	
<b>Schweinsschnitzel an Rahmsauce</b>	<b>23.00</b>
Nüdeli, Tomate	
<b>Schweinssteak mit Kräuterbutter</b>	<b>19.50</b>
ausgarniert mit frischen Salaten	
<b>Schweinsbraten im Ofen glasiert</b>	<b>22.00</b>
Nüdeli, 1 Gemüse, Salat	
<b>Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b>	<b>19.50</b>
Nüdeli, mixed Salat	
<b>Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce</b>	<b>15.00</b>
Rösti	
<b>Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter</b>	<b>28.50</b>
ausgarniert mit frischen Gemüsen	
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b>	<b>21.50</b>
Nüdeli, mixed Salat	
<b>Kalbsbraten im Ofen glasiert</b>	<b>23.00</b>
Nüdeli, 2 Gemüse	
<b>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce</b>	<b>15.50</b>
Nüdeli, mixed Salat	
<b>Rindsschmorbraten im Rotwein geschmort</b>	<b>24.50</b>
Kartoffelstock, Blaukraut	
<b>Entrecôte mit Kräuterbutter</b>	<b>26.00</b>
Kroketten, 3 Gemüse	
<b>1 Pastetli nach Luzerner Art</b>	<b>13.50</b>
Erbsli und Rübli, mixed Salat	
<b>Rippli mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Bohnen</b>	<b>18.50</b>

## Vom Schwein

<b>Spiessbraten und Poulet vom Grill</b>	<b>27.50</b>
Kroketten, Gemüseplatte	
<b>Schweinskotelette paniert</b>	<b>22.50</b>
Spaghetti an Tomatensauce	
<b>Schweinsfilet * Piccata milanese *</b>	<b>34.—</b>
Risotto oder Spaghetti, Gemüseplatte	
<b>Schweinssteak * Ibn Saud *</b>	<b>27.50</b>
Currysauce mit Früchten oder mit Rahmsauce	
<b>Kalbs- und Schweinsbraten im Ofen glasiert</b>	<b>28.50</b>
Bratkartoffeln, Gemüseplatte	
<b>Schweinsfilet * Wellington *</b>	<b>42.50</b>
Kartoffel-Gratin, Gemüseplatte	

## Vom Kalb

<b>Kalbsbraten im Ofen glasiert</b>	<b>28.50</b>
Bratkartoffeln, Gemüseplatte	
<b>Kalbsteak * Löwen *</b>	<b>35.—</b>
Hollandaise- oder Morchelsauce	
Spätzli, Gemüseplatte	
<b>Kalbsrahmschnitzel mit Champignons</b>	<b>33.50</b>
Nüdeli, Gemüseplatte	
<b>Weisses Kalbsvoressen nach alter Art</b>	<b>22.50</b>
Trocken-Reis mit Peperoni	
<b>Wienerschnitzel</b>	<b>30.—</b>
Pommes frites, Gemüseplatte	
<b>Kalbsnierenbraten glasiert</b>	<b>28.—</b>
Risotto, Gemüseplatte	
<b>Geschnetztes Kalbfleisch</b>	<b>30.—</b>
an Rahmsauce, Butter-Rösti	
<b>Gefüllte Kalbsbrust glasiert</b>	<b>25.50</b>
Nüdeli, Gemüseplatte	

## Vom Rind

<b>Rindsschmorbraten nach Bürger Art</b>	<b>27.50</b>
Kartoffelstock, Blaukraut	
<b>Roastbeef englisch gebraten</b>	<b>34.50</b>
Sauce Bearnaise, Kroketten, Gemüseplatte	
<b>Château Briand</b>	<b>45.00</b>
Rindsfilet am Stück gebraten, Beilagen nach Ihrer Wahl	
<b>Rindsfilet Madagaskar</b>	<b>41.00</b>
Pfefferrahmsauce, Trocken-Reis, Gemüsegar	
<b>Rindszunge an Madeirasauce</b>	<b>22.50</b>
Salzkartoffeln und Bohnen	
<b>Butterzartes Rib-Eye Steak an Sauce Bearnaise</b>	
Ein grosses Stück zart wie Butter	
Kroketten und Gemüsegar	<b>39.50</b>
<b>Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter</b>	
Pommes frites und Gemüsegar	<b>34.50</b>

## Fische

<b>1 Forelle blau mit Nussbutter</b>	<b>24.00</b>
Salzkartoffeln	
<b>1 Forelle in Butter gebraten</b>	<b>26.00</b>
Salzkartoffeln	
<b>Frischer Hecht gebacken mit Sauce Tartar</b>	<b>30.50</b>
Salzkartoffeln	
<b>Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar</b>	<b>30.00</b>
Salzkartoffeln	
<b>Eglifilets nach Müllerin Art</b>	<b>31.00</b>
Salzkartoffeln und Broccoli	
<b>Felchenfilet nach Luzerner Art</b>	<b>26.00</b>
Salzkartoffeln und Blattspinat	
<b>Scampi an Cognacrahmsauce</b>	<b>33.00</b>
Trocken-Reis und Gemüse	

## Festtags-Menüs

### **Schweins- und Kalbsfilet \* General Guisan \***

an Rahmmorchelsauce, hausgemachte Spätzli  
Gemüse garniture

Kalbs und Schweinsfilet 39.50

Nur Schweinsfilet 36.50

### **Les Trois filet du Chef**

Kalbsfilet an Hollandaisesauce, Trocken-Reis und Gemüse garniture  
Rindsfilet an Madeirasauce, Kartoffel-Gratin und Gemüse garniture  
Schweinsfilet an Morchelsauce, hausgemachte Spätzli,  
Gemüse garniture

43.50

Wir servieren Ihnen dieses Gericht in drei Gängen

### **Schweinscarré im Ofen ganz gebraten**

an Rosmarinjus, Kroketten und Gemüse garniture 30.50

### **Kalbsteak an Zitronensauce**

Mandel-Kartoffeln und Gemüseplatte 36.00

### **Kalbsrücken à l'Orloff**

Sauce Hollandaise, hausgemachter  
Kartoffel-Gratin und Gemüse garniture 45.--

## **Bauern-Buffer**

### **Bündnergerstensuppe**

mit  
hausgemachtem Brot

\*\*\*

### **Salat-Buffer**

Salate zur Selbstbedienung

\*\*\*

### **Bauern-Buffer**

Heisser Buureschinken, Schweinsbraten, Poulet,  
Zungenwurst, Lammcarré, Schweinbratwurst, Gnagi,  
Zunge, Speck und Siedfleisch  
Rösti und Kartoffel-Gratin  
Bohnen und Sauerkraut  
diverse Saucen

\*\*\*

### **Dessert-Buffer**

Apfelchüchli an Vanillesauce, Fruchtsalat,  
Vanille-, Erdbeer-, und Schoggiglace,  
Rahm, Meringues, Tirami-Su und Käseplatte

**ab 20 Personen  
pro Person 52.50**