



Tel. 044 764 00 06

Hotel Löwen

Ruth & Beat Burkard
Betriebs AG Albisstrasse 2
8915 Hausen am Albis

www.loewen-hausen.ch info@loewen-hausen.ch



Fax 044 764 09 62



Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Menu - Vorschläge 2017

Sehr geehrter Gast

Es freut uns sehr, Ihnen unsere Menu – Vorschläge zu unterbreiten zu dürfen. Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Menus in diversen Preiskategorien. Für uns ist es selbstverständlich, dass wir auch Rücksicht auf Ihre persönlichen Wünsche nehmen und sind bereit, ein Menu nach Ihrer Wahl zusammenzustellen.

**Planen Sie Ihren Ausflug an einem Dienstag oder am Mittwoch,
so sind wir auch bereit, ab 30 Personen,
bei einheitlicher Menuwahl unser Betrieb für Sie zu öffnen!**

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast bedienen zu dürfen
und nehmen Ihre Reservation gerne entgegen.

Ihre Gastgeber seit 30 Jahren!

Ruth und Beat Burkard



Hinweise und Tipps für Ihren Anlass

Unsere Räumlichkeiten:

- Gartenwirtschaft:** Mitte Mai bis Ende September **80** Plätze
- Löwenstübli:** **24** Plätze, diese Räumlichkeit eignet sich für kleinere Anlässe bis Maximum **20** Personen
- Säali:** **36** Plätze, immer ideal
- Saal:** für Anlässe jeder Art ab **40 bis 200 Personen**.
- Hotel:** für Übernachtungen stehen Ihnen **5** Doppelzimmer mit TV Dusche und WC im Zimmer und **8** Doppelzimmer mit TV und Etagedusche / WC zur Verfügung

Organisatorisches:

- Teilnehmerzahl** Ein Tag vorher bekannt geben.
- Tischdekoration** Wir bestellen Ihnen die gewünschten Arrangements bei unserem Floristen,
- Unterhaltung** Bei der Suche nach einer geeigneten Musik sind wir Ihnen gerne behilflich.
- Verlängerung** Wir schliessen unseren Betrieb um **24.00 Uhr**. Eine Verlängerung ist möglich, ein Nachzuschlag ab **00.30 Uhr** wird Ihnen pro angefangen Stunde mit **CHF 120.00** belastet.
- Parkplätze** sind genügend vorhanden, auch für Reisedcars.
- Ruhetag** **Dienstag und Mittwoch**
- Preise** Preisänderungen bleiben vorbehalten
- Unser Ziel** Ihr Anlass soll ein grosser Erfolg werden. Die Menuvorschläge können Sie auch nach belieben selbst zusammenstellen. Fragen Sie nach der aktuellen Saisonspezialität. **Wir sind auch bestrebt Ihren persönlichen Menu-Wunsch zu erfüllen** und freuen uns auf das gute Gelingen Ihres Anlasses.

Zum Apéro empfehlen wir:

Nüssli und Chips	pro Person	CHF	3.00
Diverse Canapés	pro ½ Stück	CHF	3.00
Verschiedene Tapas	pro Stück	CHF	3.00
Apérogebäck	pro Person	CHF	10.00

(Mini – Schinkengipfel / Käseküchlein / Pizza etc.)

Für spezielle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr,

Klassische Vorspeisen:

Blattsalat	CHF	9.00
Nüsslisalat mit Ei	CHF	11.00
Gemischter Salat	CHF	11.00
Blattsalat mit Speck Ei und Croutons	CHF	13.50
Melone mit Rohschinken	CHF	14.50
Blattsalat mit Rauchlachs Canapés	CHF	15.50
Nüsslisalat mit gebratenen Kalbsmilken	CHF	15.00
Blattsalat mit Rauchlachs	CHF	17.00
Kleines Lachs Variété	CHF	19.50
Gemüsebouillon mit gewünschter Einlage	CHF	11.00
Curryrahmsuppe	CHF	11.00
Tomatencrèmesuppe	CHF	11.00
Steinpilzcrèmesuppe	CHF	11.00
Weincremesuppe	CHF	11.00
Gemüsecremesuppe mit Croutons	CHF	11.00
Broccolicreme	CHF	11.00
Minestrone	CHF	11.00
Lauchcremesuppe	CHF	11.00
Saison-Suppe nach meinem Wunsch	CHF	11.00

**Unser freies Angebot,
das Sie nach belieben mit einer Vorspeise,
Suppe, Salat und Dessert ergänzen können:**

Deux Filet **CHF 60.00**

Rindsfilet vom Grill Sauce Béarnaise Pommes frites und Gemüse
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüse

Trois Filet **CHF 69.00**

Rindsfilet Sauce Béarnaise Pommes und Gemüse
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüse
Schweinsfilet Jägerart mit Reis und Gemüse

vom Rind:

Chateaubriand **CHF 62.00**

In zwei Gängen serviert Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur und Pommes frites

Rindsfiletsteak im Speckmantel **CHF 54.00**

Rosmarinjus Gemüse garnitur
Mandelkartoffeln

Rindsfilet Wellington **CHF 54.00**

Im Teig gebacken mit Trüffeljus oder Sauce Béarnaise
Gemüse garnitur und Williamskartoffeln

Rindsfilet am Stück gebraten **CHF 52.00**

Rosmarin Trüffeljus
Basilikum - Kartoffelstock Saisongemüse

Roastbeef **CHF 50.00**

Ganzes Entrecote rosa gebraten Rosmarin oder Trüffeljus
Gemüse garnitur und Kartoffelgratin

vom Kalb:

Kalbsfilet CHF 52.00
an Morchelrahmsauce mit Nüdeli
und Gemüse garnitur

Kalbssteak am Stück gebraten CHF 52.00
an Steinpilzrahmsauce mit Nüdeli
und Gemüse garnitur

Glasierter Kalbsbraten (Hohrücken) CHF 48.00
Rosmarinjus Gemüse garnitur
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock

Kalbs - Cordonbleu CHF 48.00
Gemüse garnitur
und Pommes frites

Kalbsrahmschnitzel CHF 48.00
an Pilzrahmsauce Gemüse garnitur
und Nudeln

Kalbshaxe CHF 36.00
nach Grossmutterart
mit Risotto

Geschnetzeltes Kalbfleisch CHF 36.00
nach Zürcherart an Rahmsauce mit Champignons
und Rösti

vom Schwein:

Schweinfilet

Ganz gebraten an Jägersauce mit Gemüse garnitur und Reis

CHF 44.00

Schweinsfilet

Maharadscha an Honigrahmsauce und orientalischem Reis

CHF 44.00

Schweinsfilet

im Speckmantel Rosmarinjus Spätzli und Gemüse garnitur

CHF 46.00

Schweinssteak

an Steinpilzrahmsauce Nudeln und Gemüse garnitur

CHF 45.00

Schweinskoteletten Braten

Pflaumenjus Rüeblikartoffelstock Gemüse garnitur

CHF 40.00

Fischgerichte:

Sagen Sie uns Ihre Wünsche, wir beraten Sie gerne.
Verschiedene Süß & Salzwasser Fischgerichte können auch als Vorspeise eingesetzt werden.

Desserts:

**Fragen Sie uns nach dem aktuellen Saison Dessert,
sagen Sie uns Ihren Wunsch, oder wählen Sie einen Vorschlag
aus unserem immer erhältlichen Angebot:**

Hausgemachtes Parfait je nach Saison	CHF 11.00
Ananas Carpaccio mit Glacé	CHF 11.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 11.00
Sorbets aus unserer Dessertkarte	CHF 11.00
Schoggimousse mit Vanilleglacé	CHF 12.00
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	CHF 8.50
Fruchtsalat mit Glacé und Rahm	CHF 13.50
Gebrannte Creme	CHF 11.00
Dessertteller mit Früchten Mousse und Glacé	CHF 15.00
Dessertbuffet pro Person	CHF 28.00

**In diesen Preisen sind 8% MwSt. inbegriffen
Preisänderungen vorbehalten**

Unser Weinangebot: Weissweine aus der Schweiz

St Saphorin Grand Cru 75 cl CHF 48.00
Lavaux Appellation D'origine contrôlée.

Epesses Coupe de L'Etrière AOC 70cl CHF 48.00
Jean et Pierre Testuz SA
Eine aus dem Lavaux stammende Gutedeltraube von Epesses, mit fruchtiger, fülliger und umhüllender Struktur, verleihen im Gaumen einen langen Abgang.

Aigle „Les Murailles“ AOC 70cl CHF 48.00
Henri Badoux SA, Aigle
Eine Legende im Weinbau des Kantons Waadt. Die Familie Badoux verfügt mit „Les Murailles“ über einen der berühmtesten Weissweine.

Cure d'Attalens 75 cl CHF 48.00
Maison Obrist, Vevey
Oberhalb Vevey liegen 15 Hektaren terrassierte Weinberge der Domaine Cure d'Attalens am Ufer des Genfersees. Die Chasselas-Weinstöcke stehen auf kiesigem und kalkigem Terrain.

Dézaley L'Arbalète Grand Cru 70cl CHF 55.00
Jean et Pierre Testuz SA
Die aus dem Lavaux stammende Gutedeltraube bringt diesen generösen Wein nach kurzer Öffnungszeit zur vollen Entfaltung.

Rotweine aus der Schweiz

Schloss Goldenberg Auslese 75cl CHF 48.00
Blauburgunder AOC
Die Auslese vom Schloss Goldenberg gilt als eine der besten und schönsten Blauburgunder-Weine aus der Ostschweiz.

Maienfelder Blauburgunder 75cl CHF 48.00
Familie Heinz Kunz
Rubinroter, fruchtiger Wein mit eleganten Blauburgunderaroma und weichem Schmelz

Rotweine aus Frankreich

St. Joseph AOC E. Guigal SA, Ampius Ein grossartiger Rotwein aus Trauben sehr alter Syrah Weinstöcke.	75cl	CHF	63.00
Château Rochemorin AOC Die Familie Lurton gehört zu den berühmtesten Schlossbesitzern im Bordelais. Bukett von reifen Früchten, fleischig, kräftig, in der Regel ca. 60% Merlot- und 40% Cabernet Sauvignon-Trauben.	75cl	CHF	84.00

Rotweine aus Spanien

Rioja Coto de Imaz Tinto Reserva DOC Bodegas El Coto, Cenicero Aus Tempranillo-Trauben der besten Lagen des Betriebes vinifiziert und während 24 Monaten in Barriques aus französischer Eiche gereift	75cl	CHF	48.00
Rioja LAN Reserva Bodegas LAN Reserva Ein prächtiger Mix aus Eleganz und Finesse der Tempranillo, der Frucht der Garnacha und der Kraft und Farbe der Mazuelo.	75cl	CHF	52.00

Rotweine aus Italien

Primitivo Puglia Luccarelli Indicazione geografica protetta Im traditionellen Verfahren durch langes Mazerieren der Traubensorte „Primitivo“ vinifiziert, dann fünf Monate im Eichenfass verfeinert.	75cl	CHF	48.00
Barbera d'Asti Superiore DOC Cantina Sociale Vinchio e Vaglio Serra Trauben aus Weinbergen im Herzstück des Astigiano. Verfeinert während sechs Monaten in gebrauchten französischen Eichenfässern.	75cl	CHF	48.00
Rosso di Montalcino DOC Azienda Agricola Piancornello, Montalcino Piancornello gehört heute zu den führenden Weinbaubetrieben der Region Montalcino. -Sehr körperreich, fast ein Brunello.	75cl	CHF	52.00
Ripassa Valpolicella classico Superiore Azienda Agricola Zenato, Desenzano Angetrocknete Trauben werden noch einmal mit frischer Traubensmische zusammen gegärt. Wuchtiger Wein, fast ein Amarone.	75cl	CHF	64.00
Amarone della Valpolicella classico DOCG Vinicola Luigi Righetti, Valgatara Die Trauben werden im Oktober geerntet, in Körbchen getrocknet und erst im Februar abgepresst. Ein besonders kräftiger Wein.	75cl	CHF	75.00
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta di Argiano Ein Brunello-Produzent der ersten Generation. Die Tenuta di Argiano ist ein auf einer Hügelkuppe gelegener grossartiger Palazzo.	75cl	CHF	78.00

Weissweine Top 50

Johannisberg „Hausmarke“ Obrist	50cl	CHF	26.00
Aigle AOC Testuz	50 cl	CHF	28.00

Rotweine Top 50

Goldenberger Zürcher Blauburgunder AOC Kindhauser Schloss Goldenberg	50cl	CHF	26.00
Maienfelder Blauburgunder AOC Weinbau Kunz Fläsch	50cl	CHF	28.00
Coto de Imaz Rioja Reserva DO Bodegas El Colto Cenicero	50cl	CHF	35.00
Fläscher Blauburgunder Barrique Kunz, Fläsch (Rariät)	50cl	CHF	40.00

Champagner / Prosecco

Champagne AOC brut Impérial Moët & Chandon	75cl	CHF	95.00
Prosecco Millesimato Prodoto da cantina Produttori di valdoppiadene	Cüpli	CHF	8.00

In diesen Preisen sind 8% MwSt. inbegriffen
Preisänderungen vorbehalten



Hotel Löwen

Ruth & Beat Burkard
Betriebs AG Albisstrasse 2
8915 Hausen am Albis



Tel. 044 764 00 06

www.loewen-hausen.ch info@loewen-hausen.ch

Fax 044 764 09 62

Meine / unsere Bankettbestellung:

Datum:	Mein Menuwunsch:
Art des Anlasses:	Kalte Vorspeise:
Personenzahl:	
Davon Kinder:	
Ankunft:	
Apéro:	Suppe:
Lokal:	
Essenszeit:	
Tischform:	
Tischdeko / Blumen:	Warme Vorspeise:
Verlängerung:	
Weine und Getränke:	Salat:
Wünsche einen Menudruck mit folgender Aufschrift:	Hauptgang:
Besonderes:	
Rechnung an:	Dessert:
Vorname:	
Name:	
Strasse:	
Plz. Ort:	
Telefon:	