LÖWEN
seit 1833

HAUSEN AM ALBIS
BAROCKHAUS VON 1720



HOCHZEITEN · GEBURTSTAGE · JUBILÄEN · FIRMENESSEN · VEREINE

Feiern *im Löwen*

Drei Menülinien, drei Getränkepauschalen, wenige klare Bausteine. Ihr Abend in drei Entscheidungen – den Rest übernehmen wir.

ABENDANLÄSSE
2027

ALBISSTRASSE 2 · 8915 HAUSEN AM ALBIS
044 764 00 06 · LOEWEN-HAUSEN.CH

WILLKOMMEN

Ein Ort zum Feiern, Geniessen und Erinnern.

Seit 1833 wird im Löwen gefeiert. Wir freuen uns über jedes Fest, das bei uns stattfindet – ob Hochzeit, runder Geburtstag, Jubiläum, Firmenessen oder Vereinsabend.

Unsere Küche steht für ehrliche Schweizer Kochkunst: frisch, saisonal, mit Liebe zum Detail. Der Service dafür, dass Sie *Gast an Ihrem eigenen Fest* sein können.

Ob im kleinen Kreis oder im grossen Rahmen – wir schaffen den passenden Rahmen. Persönlich, herzlich, mit der besonderen Löwen-Note.





Blumen aus dem Dorf, Eier vom Waldhof: Was auf den Tisch kommt, kommt wenn immer möglich aus der Nachbarschaft.

SO EINFACH GEHT'S

Ihr Abend in drei Entscheidungen

I

APÉRO

Chli öppis, Häppli oder Chli mehr

Mit Prosecco-Welcome oder Apéro-Getränken.

2

MENÜLINIE

Charme, Tradition oder Exquisit

Als 3- oder 4-Gang-Menü. Fisch und Vegi immer dabei.

3

GETRÄNKE

Lokal, Regional oder Premium

Für fünf Stunden – oder einfach nach Konsumation.

LAGE

20 Minuten von Zürich, 15 von Zug, 25 von Luzern.

ANKOMMEN

40 Parkplätze, Carparkplatz, 3 E-Ladestationen.

PREISE

In CHF pro Person inkl. 8.1 % MwSt, sofern nicht anders vermerkt.

UNSER HAUS

Räume für jeden Rahmen

Von 8–160 Gästen – Barockhaus von 1720, Saalanbau von 1878.



40–160 GÄSTE

Löwen-Saal

250 m² im ersten Stock. Tanzfläche, 75-Zoll-TV, Mikrofonanlage, Sonos. Runde Tische à 6 oder lange Tafeln. Musik bis 22 Uhr ohne Verlängerung. Kein Lift.



48 SITZEND · 80 STEHEND

Weinkeller

Historisches Gewölbe mit eigener Bar. Für Flying Dinner, lange Tafeln und Apéros, die länger dauern.



BIS 120 GÄSTE

Garten

Unter alten Bäumen, überdacht. Apéro im Freien, Sommerfeste, Biergarten-Bestuhlung.



18–40 GÄSTE

Sääli und Stübli

Abtrennbare Räume im Erdgeschoss für Anlässe im kleineren Kreis – ohne auf Atmosphäre zu verzichten.

RAUMMIETE

Feiern Sie gross genug, entfällt sie.

Die Tagesmiete entfällt, sobald die Konsumation des Anlasses die Schwelle erreicht. Bei den meisten Abendanlässen ist das der Fall.

RAUM	TAGESMIETE	ENTFÄLLT AB KONSUMATION
Sitzungszimmer, bis 8 Personen	100.–	220.–
Sääli	600.–	1'300.–
Weinkeller	900.–	2'400.–
Löwen-Saal	1'500.–	4'400.–



ZUM AUFTAKT

Apéro

Der erste Eindruck Ihres Abends: ein Glas in der Hand, etwas Feines dazu, Zeit zum Ankommen.

HÄPPCHEN

Chli öppis — 9.–

Chips, Nüssli, marinierte Oliven, Walchwiler Bergkäse

Häppli — 22.–

MEISTGEWÄHLT

Chli öppis, dazu Prosciutto, Tomaten-Mozzarella-Spiesse, Hummus-Schiffli, saisonale Arancini

Chli mehr — 34.–

Häppli, dazu Bruschetta, Canapés mit Rindstatar und vegetarisch, Schinkengipfeli, Chääschüechli

APÉRO-GETRÄNKE

Prosecco-Welcome — 9.–

45 Minuten Prosecco und Prosecco alkoholfrei à discrétion

Apéro — 14.–

MEISTGEWÄHLT

60–90 Minuten Prosecco, Prosecco alkoholfrei, Mineral, Orangensaft, Bier vom Fass

Upgrade Aperitif — +8.–

Ein Aperitif nach Wahl à discrétion: Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Limoncello Spritz, Sarti Spritz, Campari Spritz oder Hausen Spritz

Alle Apéro-Getränke können auch nach Konsumation verrechnet werden.

ANSTELLE EINES MENÜS

Flying Dinner im Weinkeller

Sechs Gänge im Glas und auf dem Löffel, serviert im historischen Gewölbe. Für 20–80 Gäste, stehend – lebendig, ungezwungen, in Bewegung. Nur auf Anfrage.

PRO PERSON

ab 110.–



DAS HERZSTÜCK

Drei Linien, ein Abend

Jede Linie gibt es als 3-Gang-Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert oder als 4-Gang-Menü mit Suppe. Pro Anlass wählen Sie einen Hauptgang für alle Gäste; eine Fisch- und eine vegetarische Alternative gibt es in jeder Linie ohne Aufpreis.

MENÜLINIE

Charme

Herzlich und bodenständig – für die grosse Runde.

Schweinsbraten, Rindsragout oder Pouletbrust. Lachs für Fischliebhaber, Älplermagronen und Knödeli für Vegetarier. Caramelchöpfli zum Schluss.

3 GÄNGE	4 GÄNGE
68.–	78.–

EMPFEHLUNG DES HAUSES

MENÜLINIE

Tradition

Schweizer Klassiker, wie man sie im Löwen kennt.

Züri-Geschnätzlets mit Röschti, der Löwen-Klassiker. Kalbsschulterbraten, Roastbeef, Reh im Herbst. Forelle Müllerinnen Art. Zur Wahl stehen vier Vorspeisen, fünf Suppen und vier Desserts – von Tiramisu bis Zuger Kirschtorte. Die Linie, mit der nichts schiefgeht.

3 GÄNGE	4 GÄNGE
86.–	96.–

MENÜLINIE

Exquisit

Für Abende, die in Erinnerung bleiben.

Vitello tonnato und Rindstatar au couteau. Kalbs-Hohrücken, Rindsfilet, Kalbsfilet – ohne Aufpreis. Zander und Loup de mer. Mini-Dessertvariation auf den Tischen verteilt. Menukärtli inklusive.

3 GÄNGE	4 GÄNGE
120.–	132.–

SO RECHNET SICH EIN ABEND

Beispiel: Geburtstag mit 40 Gästen, Linie Tradition

Häppli **22.–** | Apéro-Getränke **14.–** | Tradition, 4 Gänge **96.–**
Getränke Regional, 5 Std. **45.–**

177.–
PRO PERSON, ALLES INKLUSIVE

ALTERNATIVEN

Fisch oder vegetarisch für einzelne Gäste, Vorbestellung bis 7 Tage vor dem Anlass.

ÄNDERUNGEN

Anpassungen an den Linien – ein Gericht tauschen, einen Gang ergänzen – gerne auf Anfrage.

KINDER

Kinderteller 1–10 Jahre, drei Gänge, 22.–



MENÜLINIE

Charme

Herzlich und bodenständig – für die grosse Runde.

3 GÄNGE	4 GÄNGE
68.–	78.–

VORSPEISE	Blattsalat mit Hausdressing · Gemischter Salat
SUPPE	Kräuterchnobli-Suppe · Kartoffellauchcreme · Kürbiscreme *(Herbst)*
FLEISCH	Schweinsbraten an Rosmarin-Jus · Rindsragout · Pouletbrust grilliert · Hackbraten mit Kartoffelstock
FISCH	Lachsfilet an Sauce Hollandaise mit Blattspinat und Salzkartoffeln
VEGETARISCH	Herbst-Knödeli mit Pilzrahm · Älplermagronen gratiniert mit Apfelmus · Spätzlipfanne mit Marktgemüse
DESSERT	Caramelchöpfli · Gebrannte Creme · Panna Cotta mit Beeren

GUT ZU WISSEN

Sie möchten ein Gericht aus einer anderen Linie oder einen zusätzlichen Gang? Änderungen stellen wir gerne auf Anfrage zusammen.

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert · 4 Gänge: zusätzlich Suppe. Pro Anlass ein Hauptgang für alle Gäste; Fisch- und vegetarische Alternative für einzelne Gäste ohne Aufpreis, Vorbestellung bis 7 Tage vor dem Anlass. Kinderteller 1–10 Jahre, drei Gänge, 22.–



EMPFEHLUNG DES HAUSES

MENÜLINIE

Tradition

Schweizer Klassiker, wie man sie im Löwen kennt.

3 GÄNGE	4 GÄNGE
86.–	96.–

VORSPEISE	Nüsslisalat mit Ei und Speck · Salat mit Parmigiano und Pinienkernen · Ziegenkäse auf Proseccobirne
SUPPE	Rüeblicreme · Weissweincreme · Spargelcreme *(Frühling)* · Tomatencreme *(Sommer)* · Kürbiscreme *(Herbst)*
FLEISCH	**Roastbeef an Sauce Béarnaise** UNSER TIPP Kalbsschulterbraten · Rehschnitzel an Morchelrahm *(September–Dezember)* – je mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet Züri-Geschnätzlets mit Röschti und Gemüse
FISCH	Forelle Müllerinnen Art
VEGETARISCH	Vegi-Cordon-bleu · Safran-Risotto mit Pilzen · Kürbis-Lasagne *(Herbst/Winter)*
DESSERT	Tiramisu · Toblerone-Mousse · Warme Beeren mit Vanilleglace · Zuger Kirschtorte

DARUM TRADITION

Die grösste Auswahl aller Linien, die Gerichte, für die der Löwen bekannt ist, und ein Preis, der auch bei 80 Gästen Freude macht. Wer unsicher ist, liegt hier richtig.

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert · 4 Gänge: zusätzlich Suppe. Pro Anlass ein Hauptgang für alle Gäste; Fisch- und vegetarische Alternative für einzelne Gäste ohne Aufpreis, Vorbestellung bis 7 Tage vor dem Anlass. Kinderteller 1–10 Jahre, drei Gänge, 22.–



MENÜLINIE

Exquisit

Für Abende, die in Erinnerung bleiben.

3 GÄNGE	4 GÄNGE
120.–	132.–

VORSPEISE	Vitello tonnato · Rindstatar 80 g au couteau *(vegetarisch: Rüeblitatar)* · Spargelsalat *(April–Juni)*
SUPPE	Doppelte Kraftbrühe mit Flädli · Morchelcreme · Spargelcreme *(Frühling)*
FLEISCH	Kalbs-Hohrücken an Morchelrahm · Rindsfilet an Sauce Béarnaise · Kalbsfilet an Morchelrahm
FISCH	Zanderfilet auf Blattspinat an Beurre blanc · Loup de mer mit Safranrisotto
VEGETARISCH	Morchel-Risotto mit grünem Spargel *(Frühling)* · Safranknödel mit Belper Knolle · Pappardelle mit Trüffel *(Herbst/Winter)*
BEILAGEN	Alle Hauptgänge mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüsebouquet
DESSERT	Mini-Dessertvariation auf den Tischen verteilt – Gebrannte Creme, Schoggimousse, Panna Cotta, Caramelchöpfli · oder Käseselektion mit Birnenbrot und Petits Fours

INKLUSIVE	*Gedrucktes Menukärtli für jeden Gast – und ein Service, der keine Wünsche offen lässt.*

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert · 4 Gänge: zusätzlich Suppe. Pro Anlass ein Hauptgang für alle Gäste; Fisch- und vegetarische Alternative für einzelne Gäste ohne Aufpreis, Vorbestellung bis 7 Tage vor dem Anlass. Kinderteller 1–10 Jahre, drei Gänge, 22.–

ZUM ESSEN

Getränke

Eine Pauschale gilt für alle Gäste ab 16 Jahren und läuft fünf Stunden ab Tischbeginn – oder Sie zahlen einfach nach Konsumation.

Lokal 40.–

5 STUNDEN · JEDE WEITERE STUNDE +5.–

Huusemer Weine vom Weinbau Eberhard – Milvus Cuvée und Milvus Barrique –, Mineral, Süssgetränke, Baarer Bier vom Fass, Kaffee und Tee

BEWÄHRT

Regional 45.–

5 STUNDEN · JEDE WEITERE STUNDE +10.–

Weine von Nadine Saxer, Neftenbach – Nobler Weisser und Nobler Blauer –, Mineral, Süssgetränke, Baarer Bier vom Fass, Kaffee und Tee. Fünf Franken mehr als Lokal – ein spürbarer Schritt im Glas.

Premium 55.–

5 STUNDEN · JEDE WEITERE STUNDE +10.–

Sauvignon Blanc von Nadine Saxer und Tamaral Crianza aus der Ribera del Duero, Mineral, Süssgetränke, Baarer Bier vom Fass, Kaffee und Tee – sowie Grappa und Süsswein zum Dessert

JUGEND

Alkoholfrei 16.–

DAUER WIE DIE GEWÄHLTE PAUSCHALE

Mineral, Süssgetränke, Kaffee und Tee – für Gäste von 11–15 Jahren und Erwachsene, die keinen Alkohol trinken

BAR-EXTENSION

Longdrinks 30.–

3 STUNDEN AB 22 UHR · JEDE WEITERE STUNDE +10.–

Gin Tonic, Cuba Libre, Vodka Lemon, Moscow Mule – dazu Bier, Mineral und Softdrinks

EMPFOHLEN

BAR-EXTENSION

Premium Cocktails 45.–

3 STUNDEN AB 22 UHR · JEDE WEITERE STUNDE +10.–

Gin Tonic, Espresso Martini, Pornstar Martini, Negroni, Mai Tai – dazu Bier, Mineral und Softdrinks

NACH KONSUMATION

Alle Getränke aus unserer Karte, abgerechnet nach Verbrauch – als Sammelrechnung oder einzeln pro Gast. Zapfgeld für mitgebrachten Wein 30.– pro Flasche.

WENN DER ABEND LÄNGER WIRD

Lokal, Regional und Premium lassen sich um höchstens zwei Stunden verlängern, längstens bis 24 Uhr. Danach übernimmt eine der beiden Bar-Pauschalen – oder die Konsumation.





RUND UM DEN ANLASS

Extras und gut zu wissen

PRO PERSON	CHF
Menukärtli für jeden Gast (Exquisit inklusive)	2.50
Zapfgeld Torte	5.–
Blumendeko klein · mittel · üppig	5 · 11 · 22
Kinderteller 1–10 Jahre, drei Gänge	22.–
Krimi-, Tatort- oder Mafiadinner mit Dinnerevents.ch (Minimum 2'000.–)	+50.–

PAUSCHAL	CHF
Polizeistunde bis 02:00 · bis 04:00	450 · 900
Beamer/TV, Mikrofon, Bühne, Flipchart	je 60.–
Zweite Räumlichkeit	1'600.–
Montag oder Dienstag Mindestkonsumation oder Aufwand pro Stunde	2'500 · 280

GÄSTEZAHL UND MENÜWAHL

Inklusive Fisch- und Vegi-Alternativen bis 7 Tage vor dem Anlass. Verrechnet wird die gemeldete Zahl, mindestens 90 % davon.

ANNULLATION

Bis 30 Tage vor dem Anlass kostenlos, bis 10 Tage 50 %, bis 5 Tage 70 %, danach 100 % der bestätigten Leistungen.

PROBE-ESSEN

Auf Wunsch gegen Verrechnung; die Verfügbarkeit einzelner Gerichte ist saisonabhängig.

ALLERGIEN

Unverträglichkeiten bis 7 Tage vorher melden; glutenfreie und laktosefreie Varianten ohne Aufpreis.

ZAHLUNG

Anzahlung 30 % bei Bestätigung für Anlässe ab 40 Personen; Restbetrag 10 Tage netto nach dem Anlass.

GÜLTIGKEIT

Preise für Anlässe ab 1. März 2027, in CHF pro Person inkl. 8.1 % MwSt. Änderungen vorbehalten.

LÖWEN
seit 1833

Wir freuen uns auf Ihren Anlass.

Restaurant Löwen · Swiss Gastro Betriebs GmbH
Albisstrasse 2 · 8915 Hausen am Albis
044 764 00 06 · info@loewen-hausen.ch
WWW.LOEWEN-HAUSEN.CH