

# Bankettokumentation



Sandra & Philipp Zettel  
und das Loewenteam

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

[info@loewen-grossdietwil.ch](mailto:info@loewen-grossdietwil.ch)

Tel: 062 / 927 14 24

# Legende

Sehr geehrter Gast & Hausinformationen	3
Ihr Anlass	4/5
Bilder	6
Apéro	7
Vorspeisen und Suppen	8
Fischgerichte	9
Vegetarische Gerichte	10
Fleischgerichte	11/12
Desserts	13
Menü 1-6	14
Menü 7-12	15
Menü 13-16	16

# Sehr geehrter Gast

Besten Dank für Ihr Interesse am Gasthaus Löwen, Grossdietwil.

Das Haus zum Löwen wurde erstmals mit einem Tavernenrecht 1415 urkundlich erwähnt. Am 4. Mai 1638 kam es in den Besitz der Zettel's. Die heutige Wirtefamilie Sandra und Philipp Zettel führen das Gasthaus in der **achten** Generation und heißen Sie, lieber Gast, herzlich willkommen.

Gerne übergeben wir Ihnen unsere Bankettdokumentation mit Vorschlägen und nützlichen Informationen. Unsere Menükompositionen können wir jederzeit gerne Ihren persönlichen Wünschen anpassen.

**Diese Broschüre ist ab 12 Personen gedacht und das Alle Teilnehmer dasselbe essen!**

„Kein Wunsch ist speziell genug, um uns in Verlegenheit zu bringen!“

**Bitte beachten Sie, dass wir am Montag und Dienstag Ruhetag haben.**

## Wussten Sie schon, dass wir

- eine urchige **Gaststube** mit Eichentischen für 32 Personen haben?
- ein heimeliges **Löwensäli** mit viel Scharm für 20 Personen haben?
- einen neurenovierten, unterteilbaren **Löwensaal** mit angenehmer Atmosphäre, geeignet für Familienfeste, Hochzeiten ab 20 bis maximal 90 Personen haben?
- eine gemütliche „**Launsch**“ haben zum Verweilen bei einem Apéro oder einfach so und in diesem Raum auch geraucht werden darf?
- Eine ruhige **Terrasse** mit schönem Ausblick auf Wiesen und Wälder für 30 Personen haben, auch geeignet für Apéros?
- einen großen Gratis-**Parkplatz** haben?
- eine **rollstuhlgängige Toilette** haben?
- Ein kleines **Kinderparadies** haben?
- Einen großen **Spielplatz** haben?

## Allergene

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne und kompetent bezüglich Nahrungsmittelallergien, bitte fragen Sie vor der Bestellung nach.

## Ansprachen

Uns ist der Reibungslose Ablauf Ihres Anlasses ein großes Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden & Showeinlagen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

## Bezahlung

Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten außer EC-Direkt und Postcard. Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne eine Rechnung mit unserer Bankverbindung.

## Blumen

Ein passendes Blumenarrangement von unseren Gärtnern der Region verschönert die Atmosphäre Ihres Anlasses zusätzlich.

## Fischdeklaration

Lachs & Raumlachs-Norwegen, Riesenkrevetten-Vietnam und Zander-Deutschland. Eglifilets-Schweiz, Seezungen-Atlantik.

## Fleischdeklaration

Wir verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch aus der Region. Mit Ausnahme vom Lammfleisch, welches aus Australien und Neuseeland stammt.

## Hahnenwasser

Unser Hahnenwasser stellen wir Ihnen gratis zur Verfügung. Für die Dienstleistung, den Service und die Betriebskosten wird ein Unkostenbeitrag verrechnet.

## Menuekarten

Für Ihren Anlass drucken wir kostenlos Menükarten mit dem Text & Motive nach Ihren Wünschen.

## Mitgebrachte Desserts

Für mitgebrachte Torten und/oder Desserts verrechnen wir pro Person Fr. 5.50 für die Benützung von Geschirr, Tortenbesteck und den Service.

## Menuewahl

Bankett-Besprechung und ein persönliches Gespräch sind uns wichtig, daher bitten wir Sie für detaillierte Besprechungen einen Termin mit uns zu vereinbaren. Wenn möglich ca. zwei Wochen vor Ihrem Anlass.

## Preise

- Wenn nicht anders angegeben ist, verstehen sich alle Preise pro Person, in SFr. und inkl. der gesetzlichen MwSt.
- Preisadjustierungen bleiben vorbehalten.

## Saalmiete

Bei Banketten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

## Teilnehmerzahl

Die Teilnehmerzahl, welche uns **24 h** vor dem Anlass gemeldet wird, ist **verbindlich** und wird Ihnen in Rechnung gestellt.

## Verlängerung

Für die Verlängerung ab 00:30 Uhr verrechnen wir Fr. 150.00 pro angebrochene Stunde, Maximum bis 02:30 Uhr.

## Zapfengeld

Sollte Ihr Wunschwein nicht auf unserer Karte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit. Möchten Sie den Wein lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen pro 7,5dl Flasche ein Zapfengeld von Fr. 27.00.



**„Lausch“**



**Saal**



**Löwensäli**



**Gaststube**



**Spielplatz**



**Terrasse**

# Apero Haepchen pro Stueck

Canapés mit Schinken, Rohschinken, Käse, Ei (4/4 Toastscheiben)		Fr. 7.80
Canapés mit Rauchlachs oder Moschtbröckli (4/4 Toastscheiben)		Fr. 9.50
Kleine Mini-Sandwiches gefüllt mit	pro Stück	
-Schinken, Käse, Salami		Fr. 3.20
-Rauchlachs, Rohschinken		Fr. 4.50
-Eier		Fr. 3.20
Gebratene Zwetschgen im Speckmantel	pro Stück	Fr. 1.90
Panierte Champignons, 50 gr. mit Tartarsauce		Fr. 3.40
Mini-Pastetchen gefüllt mit	pro Stück	
-Rohschinkentatar		Fr. 3.20
-Rauchlachsmousse		Fr. 3.20
-Poulet-Currysalat		Fr. 3.20
Rauchlachsroulade mit Frischkäse	p.P.	Fr. 4.80
Dip-Gemüse mit Kräuterquark- und Currysauce	p.P.	Fr. 4.30
Nüssli und Chips	p.P.	Fr. 2.80
Crostini's; getoastete Baguettescheiben	3 Stck.	
-mit Hüttenkäse, Oliven und Tomaten	p.P.	Fr. 7.50
-mit Lachsmousse oder Tartar	p.P.	Fr. 9.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Kümmel, Paprika, Käse und Mohn, assortierte Mischung mit 4 Stück pro Person	p.P.	Fr. 8.70

# Hausgemachte Getraenke

Früchtebowle nach Saison mit Alkohol pro 2 DI	Fr. 9.50
Früchtebowle nach Saison ohne Alkohol pro 2 DI	Fr. 6.50
Prosecco aufgespritzt mit saisonalem Aroma	Fr. 11.50

## Vorspeisen

Grüner Salat, französische oder italienische Sauce	Fr. 9.00		
Gemischter Salat	Fr. 11.00		
Gemischter Blattsalat	mit lauwarmen Champignons	Fr. 14.50	
	mit Speck und Croûtons	Fr. 13.80	
	mit Frischkäse-Crostinis	Fr. 12.50	
	mit Sbrinz und Croûtons	Fr. 13.80	
	mit gebratenen Eglifilets	Fr. 20.50	
	mit gebratenen Riesenkrevetten	Fr. 20.50	
	mit gebratenen Kalbsleberli	Fr. 19.50	
Rauchlachs-Sinfonie mit Meerrettichschaum oder Orangensenf, dazu servieren wir Toast und Butter			Fr. 20.50
Rauchlachs-Tartar mit Sauerrahm und frischen Kräutern, dazu servieren wir Toast und Butter			Fr. 20.50
Saisonale hausgemachte Raviolis			Fr. 19.80
Blätterteigkissen mit Pilzragout			Fr. 14.50

## Suppen

Kraftbrühe mit Gemüseperlen	Fr. 11.80
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	Fr. 10.50
Kraftbrühe „Diablotins“	Fr. 11.80
Gemüsecremesuppe nach Saison und Ihrer Wahl	Fr. 9.80
Kartoffelschaumsüppchen mit Trüffelöl	Fr. 14.50
Kräuter-Kraftbrühe mit Haselnüssen überbacken	Fr. 15.20
Peterlicrèmesuppe mit Rüebliperlen	Fr. 13.80
Rotes Peperonicremesüppchen mit knusprigem Speck	Fr. 13.80
Zitronengrassuppe mit Riesenkrevetten	Fr. 17.50
Champagnerschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen	Fr. 15.20

# Fischgerichte und Riesenkrevetten

Eglifilets gebraten auf feinem Kartoffel-Lauchbeet	Vorspeise Hauptgang	Fr. 19.50 Fr. 37.50
Forellenfilets pochiert begleitet von einer Weißwein-Kräutersauce und Salzkartoffeln	Vorspeise Hauptgang	Fr. 18.50 Fr. 37.50
Zanderfilets und Riesenkrevetten gebraten auf Wildreis und Safranschaum	Vorspeise Hauptgang	Fr. 19.50 Fr. 41.50
Grillierte Lachstranche auf feinem Ratatouille mit Bratkartoffeln	Vorspeise Hauptgang	Fr. 18.50 Fr. 39.50
Seezungenfilets mit Zucchettistreifen an Champagnersauce serviert mit kl. Kartoffeln	Vorspeise Hauptgang	Fr. 23.50 Fr. 44.50
Gebratene Riesenkrevetten mit frischen Kräutern auf Limonenrisotto	Vorspeise Hauptgang	Fr. 22.50 Fr. 42.50
Grillierte Riesenkrevetten auf Curry-Schaum mit Basmatireis	Vorspeise Hauptgang	Fr. 22.50 Fr. 42.50

# Vegetarischegerichte

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräuterrisotto	Fr. 27.50
Polenta-Halbmonde auf Gemüseragout mit gerösteten Kernen	Fr. 25.50
Zucchetti-Piccata auf Kichererbsen-Gemüse-Eintopf	Fr. 28.50
Knusprige Risottokugeln auf Tomatenragout	Fr. 24.50
Im Ei gebratene Auberginen auf lauwarmem Linsensalat	Fr. 28.50
Schnittlauch-Omelette auf Gemüse-Couscous	Fr. 26.50
Panierte-Nudelkroketten mit Tomatensauce	Fr. 23.50

# Fleischgerichte

## Hauptgang auf Teller mit Nachservice auf Platte

Pouletbrüstchen im Rohschinkenmantel auf Safranrisotto begleiten von Rotweinjus	Fr. 28.50
Pouletbrustfächer auf Ratatouille mit sämigem Weissweinsrisotto	Fr. 28.50
Schweins-Piccata mit Tomatenspaghetti und Reibkäse	Fr. 25.50
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce und Nudeln	Fr. 26.50
Schweins-Cordon-Bleu „Löwen“ mit Pommes frites	Fr. 31.50
Schweinsragout mit Gemüse geschmort, Kartoffelkroketten Bohnenbündeli und Rüeblli	Fr. 29.50
Schweinssteak mit hausgemachtem Kräuterbutter Röstikroketten und Gemüse	Fr. 30.50
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce begleitet von Wildreis und Marktgemüse	Fr. 41.50
„Schwedenbraten“, Schweinsnierstück gespickt mit Dörripflaumen Butterspätzli und Gemüsevariation	Fr. 35.50
Schweinskarre-Braten aus dem Ofenloch mit Pilzrahmsauce Butter-Nudeln und Saisongemüse	Fr. 34.50
„Gemischter Braten“ Kalbs- und Schweinsbraten vom Nierstück an kräftigem Fleischjus dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	Fr. 46.50
„Deux-Filets“ Kalbs- und Schweinsfilet dazu sämiges Pilzragout Papardellen und Gemüse vom Markt	Fr. 49.50
Kalbs-Cordon-Bleu mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 42.50

Ungarisches Saftgulasche (Kalb)mit hausgemachten Spätzli und gedünsteten Zucchetti	Fr. 34.50
Kalbsschnitzel "Saltimbocca" mit Salbei und Rohschinken, Begleitet von Safranrisotto und Brokkoli mit Mandeln	Fr. 41.50
Kalbsschulterbraten mit Balsamicojus Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse vom Markt	Fr. 42.50
Kalbskarre aus dem Ofenloch mit Mischpilzragout Kartoffelkroketten und Saison-Gemüse	Fr. 57.50
Rindsschmorbraten nach Grossmutter's Art mit Kartoffelstock glasierte Rüeblli und Zucchetti	Fr. 34.50
Rindsvoressen mit Rotweinsauce Krawättli und Speckbohnen	Fr. 34.50
Rindsfleischvogel mit kräftigem Merlotjus Bratkartoffel und Mischgemüse	Fr. 30.50
Roastbeef englische Art mit Sauce-Bearnaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	Fr. 59.00
Lammrückenfilet in der Kräuterkruste mit Rotweinessenz hausgemachte Kroketten und Gemüse	Fr. 46.50
Lammhüftli rosa gebraten mit Pommery-Senfsauce Kräuterkartoffeln und Gemüsemix	Fr. 39.50

# Hausgemachte Desserts

Caramel-Köpfli nach Grosi's Art		Fr. 10.20
Parfait „Leuen-Züngli“ luftiges Halbgefrorenens aus Willisauerringli mit lauwarmer Orangensauce		Fr. 13.80
Parfait Grand Marnier mit mariniertem Orangensalat		Fr. 13.80
Schokoladen-Tarte mit weissem Kaffee-Eis		Fr. 13.80
Napf-Meringues mit einer Kugel Vanille-Erdbeer-Eis gemischt und Rahm		Fr. 13.80
Marmoriertes Tobleronemousse		Fr. 13.50
„Brönnti-Creme“ nach Grossmutter's Art mit „Nidle“		Fr. 9.80
Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce		Fr. 12.80
Warme Dörrzwetschgen mit Zimteis		Fr. 12.80
Frischer Fruchtsalat	nature	Fr. 12.50
	mit Rahm	Fr. 13.50
	mit Kirsch	Fr. 13.80
	mit Kirsch & Rahm	Fr. 16.50
Vacherin-Torte mit Aromen Ihrer Wahl		Fr. 13.50
	mit frischem Fruchtsalat	Fr. 16.50
Sorbet-Teller mit frischen Früchten ausgarniert		Fr. 16.20
Dessert-Karussell mit versch. Köstlichkeiten		Fr. 19.50
Dessert-Käse		Fr. 19.50
<b>Dessert-Bufferet</b> ab 15 Personen	pro Person	Fr. 19.50
mit:3 versch. Glace-Aromen nach Wahl		
Emmentaler Meringues, Schlagrahm, Gebrannte Creme, Schokoladenmousse frischer Fruchtsalat und hausgemachtes Parfait je nach Saison		

# Menues

## **Menü 1 Fr. 44.00**

Grüner Salat

\*\*\*

Reis „Casimir“ mit Pouletfleisch  
und frischen Früchten

\*\*\*

Napf-Meringues mit Eis  
und Rahm

\*\*\*

\*\*

\*

## **Menü 3 Fr. 43.00**

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel  
Butternudeln

\*\*\*

„Brönnti-Crème“ nach Grossmutter's  
Art

\*\*\*

\*\*

\*

## **Menü 5 Fr. 45.00**

Grüner Salat

\*\*\*

Schweinsvoressen  
mit Kartoffelstock  
und Rüepli

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait „Leuezüngli“  
aus Willisauerringli  
mit warmer Orangensauce

\*\*\*

\*\*

\*

## **Menü 2 Fr. 45.00**

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes  
mit Pilzrahmsauce  
Röstikroketten  
und Gemüse

\*\*\*

Hausgem. Waldbeerenparfait

\*\*\*

\*\*

\*

## **Menü 4 Fr. 44.00**

Gemischter Salat

\*\*\*

Pouletbrüstchen im  
Rohschinkenmantel  
auf Safranrisotto  
begleitet von Rotweinjus

\*\*\*

Hausgemachtes Caramel-Köpfli

\*\*\*

\*\*

\*

## **Menü 6 Fr. 48.00**

Gem. Blattsalat mit Kernen

\*\*\*

Spiessli an Chiantijus  
Nudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Braunes Toblerone-Mousse

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 7 Fr. 54.00**

Frische Bauernsuppe

\*\*\*

Ungarisches Saftgulasche (Kalb)

mit hausgemachten Spätzli  
und gedünstete Zucchetti

\*\*\*

Heisse Beeren mit Vanille-Eis

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 9 Fr. 58.00**

Grüner Salat

\*\*\*

Peterlischaumsüppchen

\*\*\*

Pouletbrustfächer  
auf Ratatouille

Weissweinisotto

\*\*\*

Sorbetteller mit Füchten

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 11 Fr. 72.00**

Frische Tomatencremesuppe

\*\*\*

Gemischter Blattsalat mit  
gebackenen Champignons

\*\*\*

Kalbs-Piccata mit Jus

Safranrisotto

Gemüsevariation

\*\*\*

Marmoriertes Tobleronemousse

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 8 Fr. 52.00**

Gemischter Blattsalat

mit hausgemachten Croûtons

\*\*\*

Rindsschmorbraten nach

Grossmutter's Art

mit Kartoffelstock  
und Rüeblì und Bohnen

\*\*\*

Gemischtes Eis mit Rahm

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 10 Fr. 52.00**

Klare Gemüsesuppe

\*\*\*

Schweinskarree aus dem Ofen

Pilzragout

Butternudeln

Gemüse vom Markt

\*\*\*

Parfait "Grand Marnier"

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 12 Fr. 77.00**

Grüner Salat

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Kalbsschulter ganz gebraten

Chianti-jus

Kartoffel-Gratin

Gemüsebouquet

\*\*\*

Dessert-Buffer

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 13 Fr. 81.00**

Gemischter Blattsalat  
mit Frischkäse-Crostinis

\*\*\*

Kokos-Curry-Schaumsüppchen  
mit Pouletstreifen

\*\*\*

Am Stück gebratenes Schweinsfilet  
mit Pilzragout

Kroketten  
und Gemüse

\*\*\*

Weisses Toblerone-Mousse  
mit Passionsfrucht-Coullis

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 14 Fr. 95.00**

Rauchlachstartar mit Sauerrahm-  
Dillsauce

Toast und Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

\*\*\*

Kalbskarree am Stück

Pilzrahmsauce

Hausgemachte Kroketten

Gemüsebouquet

\*\*\*

Parfait "Leuezüngli"

(Aus Willisauerringli)

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 15 Fr. 105.00**

Peterlischaumsuppe

\*\*\*

Salmtranche grilliert auf

Champagnersauce  
mit Schnittlauchreis

\*\*\*

Thymian-Sorbet mit  
Passionsfruchtmark

\*\*\*

„Deux-Filets“ Kalbs- und  
Schweinsfilet

Morchelsauce

Bérny- Kartoffeln

Gemüsekorbchen

\*\*\*

Dessert- und Käseauswahl

\*\*\*

\*\*

\*

**Menü 16 Fr. 115.00**

Salatbouquet mit  
gebr. Riesenkrevetten

\*\*\*

Kartoffelcremesüppchen mit Trüffelöl

\*\*\*

Grapefruits-Sorbet mit Campari

\*\*\*

Roastbeef englische Art

Bearnaise-Sauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

\*\*\*

Dessert-Variation

\*\*\*

\*\*

\*