



Zunftthaus zum Löwen

RESTAURANT - JAZZKELLER - CATERING

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie Willkommen zu heissen!

nachfolgend haben wir für Sie verschiedene festliche Menüvorschläge zusammengestellt.

Sollten Sie betreffend des Angebotes oder auch dem Budget andere Vorstellungen haben, helfen wir Ihnen sehr gerne persönlich weiter.

Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Anlass bei uns im Zunftthaus zum Löwen RESTAURANT - CATERING- JAZZKELLER erleben werden.

Auf ein persönliches Gespräch freut sich

Thomas Dolp
Inhaber & Küchenchef

GARANTIE

Wir garantieren Ihnen eine fachmännische Organisation, erstklassigen, freundlichen Service und Spitzenleistungen aus Küche und Keller.





Apèrovorschläge

Apéro zum selber zusammenstellen

Canapés / Fruchtebrot

Bünderfleisch, Rohschinken, Salami, gekochter Schinken	pro Stück	CHF 2.50
Alpkäse, Brie	pro Stück	CHF 2.50
Tatar, Roastbeef	pro Stück	CHF 2.50
Rauchlachs	pro Stück	CHF 2.50

Kalte Häppchen & Shots

Eisgekühlte Gazpacho	pro Shot	CHF 2.50
Gurken- Wasabi-Kaltschale	pro Shot	CHF 2.00
Tomate-Mozzarella mit Balsamico	pro Stück	CHF 2.00
Melonenkugel mit Rohschinken	pro Stück	CHF 2.50
Eismeer Garnelen Cocktail	pro Stück	CHF 3.50
Rauchlachstatar mit Apfel & Meerrettich	pro Stück	CHF 3.00
Vitello Tonato	pro Stück	CHF 3.00
Tunfisch-Sashimi auf Algensalat	pro Stück	CHF 3.50

Warme Häppchen

Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.00
Mini-Chäsküchli	pro Stück	CHF 2.00
Riesenkrevetten im Frühlingsrollenteig	pro Stück	CHF 2.50
Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch)	pro Stück	CHF 2.00
Gehacktes mit Hörnli	pro Stück	CHF 2.50
Olma-Bratwurst mit Kartoffelstock	pro Stück	CHF 2.50

Süss Häppchen

Mini - Cornettis gefüllt mit verschieden Mousse	pro Stück	CHF 3.50
Mini - Tartelettes gefüllt	pro Stück	CHF 3.50
Fruchtsalat im Asialöffel	pro Stück	CHF 3.00





Weitere Apéros | Stehlunch

Apère riche L

(5 Einheiten pro Person)

Vitello Tonato
Rindercarpaccio
Konfierte Kirschtomaten mit Zitronenöl, Thymian und Parmesan
Tomate-Mozzarella
Melone-Rohschinken

Pro Person CHF 16.00

Apère riche XL

(9 Einheiten pro Person)

Bloody Mary
Antipastispiessli mit eingelegtem Gemüse
Rindercarpaccio
Tomate-Mozzarella
Krevetten-Cocktail im Weckglas
Konfierte Ramati Tomaten mit gehobeltem Parmesan & Limettenöl
Jakobsmuschel auf Algensalat
Rinderfiletspiessli auf CousCous-Salat
Fleischplatte mit Brot

Pro Person CHF 29.00

Apère riche XXL

(14 Einheiten pro Person)

Bloody Mary
Antipastispiessli mit eingelegtem Gemüse
Rindercarpaccio
Tomate-Mozzarella
Krevetten-Cocktail im Weckglas
Konfierte Ramati Tomaten mit gehobeltem Parmesan & Limettenöl
Jakobsmuschel auf Algensalat
Rinderfiletspiessli auf CousCous-Salat
Mini Chäsküchli
Mini Schinkengipfeli
Fleischplatte mit Brot
Rotes Beerenragout
Crème Brûlée
Schoggimousse

Pro Person CHF 46.00





Menuvorschläge

Menu 1

Blattsalat mit jungen Sprossen

Rieslingsuppe

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Gemüsebouquet und feinen Nudeln

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Pro Person CHF 57.00

Menu 2

Mediterraner Vorspeisenteller
Tomatenespuma | Büffelmozzarella | Parmaschinken

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Parmesanespuma

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Bergpfeffersauce
Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Schokoladentarte mit Waldfruchtsorbet

Pro Person CHF 84.00



Menu 3

Rieslingsuppe

Hausgemachter Hackbraten mit Pommery-Senfsauce
bunte Rübli und Bratkartoffel mit Kräuter

Rotes Beerenragout | Meringues

Pro Person CHF 39.00



Menu 4
Gemischter Blattsalat
mit Dressing nach Wahl

Zarter Rinderschmorbraten mit dunkler Jus
bunte Rübli und Kartoffelpüree

Tiramisu

Pro Person CHF 48.00

Menu 5
Variation vom Lachs
gebeizt | Tatar | konfiert

Kalbsrücken im Rohschinkenmantel mit Portweinjus
buntes Gemüse und Rosmarinkartoffel

Dessertvariation

Pro Person CHF 76.00

Menu 6
Sashimi vom Sakuthon mit Sesam
Algensalat | Ingwer

Im ganzen gebratenes Rinderentrecote mit Portweinjus
Ofengemüse und Hexenpolenta

Schokoladenmousse | Rote Beeren

Pro Person CHF 69.00





Menu 7

Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan

Grüne Gartenerbsensuppe

Saltimbocca mit Madairajus
Broccoli und Safranrisotto

Knusper Cannelloni mit Schokoladenespuma | Mangosorbet

CHF 72.00

Menu 8

Gemischter Blattsalat mit Frenchdressing

Tomatencrèmesuppe

Glacierte Kalbsschulter mit Rosmarinjus
Zweierlei Rübli & Bratkartoffel

Rotes Beerenragout mit Vanilleglace

CHF 53.00

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menüvorschläge wenn Sie dies wünschen !



Weitere Vorspeisen

Gemischter Blattsalat "Winzer Art" mit Trauben, Speck & Croutons	CHF 11.00
Rindertatar mit Wachtelei & Kleinem Salatbouquet	CHF 21.00
Vitello Tonato mit frischem Tunfisch	CHF 18.00

Weitere Suppen

Tomatencrèmesuppe frischer Basilikum	CHF 8.50
Rote Thai Currysuppe mit Krevettenspiess	CHF 14.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl (saisonal)	CHF 8.00
Spargelcrèmesuppe (saisonal)	CHF 9.00

Weitere Hauptgänge

Saltimbocca vom Kalb mit Salbeijus Safranrisotto & Broccoli	CHF 37.00
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" Kartoffelpüree & Bohnen	CHF 32.00
Maispoulardenbrust mit Kräuterrahmsauce Buntes Gemüse & Tagliatelle	CHF 34.00
Glacierter Kalbschulterbraten mit Jus zweierlei Rübli und Hexenpolenta	CHF 34.00

Weitere Dessert

Joghurtmousse mit Schokoladentart und Mangosorbet	CHF 15.00
Weisses & dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeersorbet	CHF 15.00
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace	CHF 11.00



Specials

Vegetarische- & Veganegerichte

Sie oder Ihre Gäste ernähren sich Fleischlos.
Gerne unterbereiten wir Ihnen zusätzlich zum ausgewählten Hauptmenü ein fleischloses Menü nach Ihren Wünschen.

Cremiger Waldpilzrisotto mit Pilztrifolati CHF 19.00

Capuns in Rahmsauce mit kleinem Gemüse CHF 25.00

Gebratener Tofu im Ei-Sesam-Mantel mit roter Thai-Currysauce CHF 28.00
buntes Gemüse und Jasminereis

Dessertbuffet

In kleinen Gläschen serviert

Schokoladenmousse, Frucht mousse, Crème Brûlée,
Panna Cotta, Rotes Beerenragout, Fruchtsalat, Profiteroles
Schokoladentarte und Käsecke

Pro Person CHF 20.00

Zusätzlich zu unserem Dessertbuffet stellen wir Ihnen auf
wunsch unsere Mövenpick Glacetheke auf.
Bestückt mit drei verschiedenen Mövenpick Glacesorten
Ihrer Wahl. (nur möglich ab 50 Personen)

Pro Person CHF 4.50



Late-Night-Snacks

Gulaschsuppe mit Brot pro Person CHF 7.00

Bündnerplatte reichlich garniert pro Person CHF 10.00

Käseplatte mit Früchtebrot pro Person CHF 9.00

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich pro Person CHF 10.00

Wienerli mit Senf und Brotkonfekt pro Paar CHF 6.00

Hongkong-Würstli mit Meerrettich und Brot pro Paar CHF 7.00

Weißwurst mit süßem Senf und Bretzel pro Paar CHF 7.00

Die Portionen bestimmen Sie selbst, wir empfehlen Ihnen die Hälfte der Personenanzahl zu rechnen.

Kids-Menü

Gerne unterbreiten wir Ihnen separate Menüvorschläge.

Unsere weiteren Gastrobetriebe

Überzeugen Sie sich selbst von unserer Qualität!



CATERING PLUS
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans

www.cateringplus.ch



Schössli Sax
Hotel | Restaurant | Catering
Gaditsch 1
9468 Sax

www.schloesslisax.com

Einige unserer zufriedener Kunden

Dies ist nur ein kleiner Auszug unserer Kunden die wir bewirten durften. Desweiteren dürfen wir viele Hochzeiten und Privatanlässe begleiten.



sak



Schweizerischer Nutzfahrzeugverband
Association suisse des transports routiers
Associazione svizzera dei trasportatori stradali

Unsere Konditionen

Allgemeine Informationen

Einzelne Gänge aus den verschiedenen Menus sind selbstverständlich auswechselbar, bedingen jedoch eventuell eine neue Preisberechnung.

Um einen reibungslosen und zeitlich korrekten Ablauf zu garantieren, empfehlen wir für Bankette die Auswahl auf ein Menu zu beschränken.

Selbstverständlich servieren wir vegetarische Alternativen.

Für Kinder machen wir Ihnen gerne separate Vorschläge.

Für die Bekanntgabe über die Anzahl, der Zeitpunkt und die Länge von eventuellen Reden während des Essens wären wir sehr dankbar. Andernfalls können wir nicht für eine 100% einwandfreie Küche garantieren.

Wir richten uns aber gerne nach Ihrem Programm und nehmen Rücksicht auf die Art Ihres Anlasses.

Personenanzahl

Die genaue Personenanzahl, muss spätestens 5 Tage vor Veranstaltung gemeldet werden. Danach dient die bis dahin gemeldete Anzahl als Berechnungsbasis.

Annullierungskosten

Bei Annullierung der Veranstaltung fallen folgende Annullierungskosten an:

Berechnungsgrundlage ist der voraussichtliche Gesamtumsatz:

Bis 91 Tage vor Anlass	30% des berechneten Gesamtumsatzes
90 bis 60 Tage vor dem Anlass	40% des berechneten Gesamtumsatzes
59 bis 30 Tage vor dem Anlass	60% des berechneten Gesamtumsatzes
29 bis 10 Tage vor dem Anlass	80% des berechneten Gesamtumsatzes
Ab 9 Tage vor dem Anlass	100% des berechneten Gesamtumsatzes

Öffnungs- & Schliesszeiten:

Unser Restaurant ist von 11:30 – 14:30 und von 17:30 – 24:00 Uhr für Sie geöffnet.

Wenn Sie eine Verlängerung wünschen ist dies selbstverständlich möglich.

Gegebenenfalls können Zusatzkosten dadurch entstehen.

Preise:

Alle Preise sind exkl. gesetzlicher MwSt.

Kontaktdaten

ZunftHaus zum Löwen
Gastro D GmbH
Städtchenstrasse 60
7320 Sargans