

Menüvorschläge ab 10 Personen

Gasthaus zum Löwen, 6221 Rickenbach LU

Lieber Gast

Herzlichen Dank für die Reservation Ihres bevorstehenden Anlasses bzw. für die Anfrage für die Menüvorschläge.

Gerne besprechen wir Ihre Menüwünsche und nehmen uns Zeit für Sie.
Vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns.

Wir heissen Sie und Ihre Gäste bei uns herzlich willkommen.

Gasthaus zum Löwen
Julia und Philipp Habermacher-Emmenegger

Informationen für Ihren Anlass

Menüvorschläge	Die Vorschläge dienen als Anregung für die Gestaltung Ihres Menus für Gruppen ab 10 Personen. Wir sind offen, Ihre Vorstellungen und Wünsche einzubeziehen.
Lokalitäten	Wir verfügen über verschiedene Räumlichkeiten, welche wir nach Absprache mit Ihnen für Sie reservieren.
Personenzahl	Die Vorschläge gelten ab 10 Personen. (Alle Gäste essen das gleiche Menü) Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl ca. 2 Tage im Voraus bekannt.
Dekoration	Wir decken die Tische grundsätzlich mit Tischtüchern und Servietten aus Stoff ein (Farbe sekt oder weiss wählbar). Falls nicht anders gewünscht, dekorieren wir die Tische nach unseren Vorstellungen. Falls Sie ihre eigene Tischdekoration mitnehmen möchten, teilen Sie uns das bitte rechtzeitig mit.
Parkplätze	stehen genügend zur Verfügung. Alternativ benützen Sie bitte die Parkplätze unterhalb vom Gemeindehaus.
Polizeistunde	Gerne holen wir für Sie ab 00.30 Uhr eine Verlängerungsbewilligung ein. Wir berechnen Ihnen pro Stunde CHF 150.00.
Zapfengeld	Wenn Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen CHF 28.00 Zapfengeld pro Flasche (75 cl).
Preise / Zahlungsmöglichkeiten	inkl. 8.1 % MwSt. Preisänderungen aufgrund der starken weltweiten Angebotsschwankungen vorbehalten. Wir akzeptieren EC, Postcard, Mastercard und Visa. Auf Wunsch auch per Rechnung.

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Gemüse und Flädli	Fr.	8.70
Bouillon mit Gemüse und Ei	Fr.	8.70
Gemüsecremesuppe mit Croutons	Fr.	9.20
Zitronengrassuppe mit Rahmhaube	Fr.	9.20
Weidmannssuppe mit Kräutern und Pilzen	Fr.	10.30
Rüebli-Orangensuppe mit einem Schuss Martini	Fr.	9.50
Hausgemachte Tomatensuppe mit Mascarpone	Fr.	10.30
weitere Suppen nach Absprache		

Salate / Vorspeisen:

grüner Saison-Salat	klein Fr. 6.70	Fr.	8.70
gemischter Salat	klein Fr. 8.70	Fr.	11.70
Haussalat mit Rüebli und Mais		Fr.	9.70
Bunter Blattsalat mit Sbrinz-Rollen		Fr.	12.00
Bunter Blattsalat mit Landrauch-Crissini		Fr.	12.70
Pilzpastetchen mit grünem Salat		Fr.	17.00
Rinds-Carpaccio auf Rucola mit Sbrinz		Fr.	18.00
kleiner Vorspeisenteller (Auswahl nach Absprache)		Fr.	17.50 - 24.00
Pasta und Risotto nach Absprache			

Einfache Gerichte

Wurstsalat mit Pommes-Frites (Hit des Hauses)	Fr.	18.60
Schniposa:	Fr.	23.00
Schweinsschnitzel (100 g) paniert mit grünem Salat und Pommes-Frites auf gleichem Teller		
heisser Schinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Fr.	24.00
Rickenbacher Spezial-Bratwurst mit Pommes-Frites oder Teigwaren	Fr.	22.50
Siedfleischsalat "Maison" mit Pommes-Frites	Fr.	22.70

Hauptspeisen

Festtagsteller:

Rinds- und Schweinsfilet an Rotwein- und Rahmsauce mit Gemüse, Butternüdeli und Croquetten	Fr. 48.50
Rindsfilet-Stroganoff an Paprikarahmsauce begleitet von Gemüse und Butterreis	Fr. 50.00
Schweinsfilet „Löwenart“ an Jägersauce mit Gemüse und Kartoffelgratin	Fr. 36.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce dazu Gemüse und Butternüdeli	Fr. 50.00
Cordonbleu vom Schwein mit Gemüse und Pommes-Frites	Fr. 35.00
Schweins- oder Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Butterreis-Ring mit Fruchtspiess	Fr. 26.50
Schweinsschnitzel an Rahmsauce mit Butternüdeli und Frucht oder Gemüse	Fr. 28.70
Schweinssteak "Maison" an Rahmsauce belgeitet von Gemüse und Pommes-Frites	Fr. 33.00
Schweinshals aus dem Ofen an Rotweinjus mit Gemüse und Ofenmagronen	Fr. 26.70
Kalbsvoressen nach Grossmutterart dazu Gemüse und Kartoffelstock	Fr. 32.00
geschmorter Rindsbraten nach Hausart mit Gemüse und Pommes-Frites	Fr. 35.00
Saltimbocca (vom Schwein) mit Rohschinken und Salbei dazu Weisswein-Risotto	Fr. 28.70
Kalbsschulter aus dem Ofen an Rotweinjus mit Gemüse und Spätzli	Fr. 32.50

Fitnesssteller

Gebratenes Pouletbrüstchen mit Kräuterbutter
mit verschiedenen Salaten Fr. 30.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter
mit verschiedenen Salaten Fr. 30.00

CoPoSa:

Cordonbleu vom Schwein mit Pommes-Frites
und grünem Salat auf gleichem Teller Fr. 34.50

Vegetarische Gerichte

Reichhaltiger Gemüseteller mit Pommes-Frites Fr. 25.00

Blätterteig-Pastetli mit Pilzen an Rahmsauce
mit Gemüse und Butterreis Fr. 26.20

Rotes Thai-Curry mit Gemüsestreifen
im Butterreis-Ring Fr. 25.00

Dessert

Dessert nach Wahl

bis 12 Personen haben sie die Möglichkeit à la Carte zu wählen

Dessertteller
mit frischen Früchten, Mousse, Glace, Kuchen usw. Fr. 16.70

Dessertbuffet
mit mindestens fünf verschiedenen Köstlichkeiten (nach Absprache) Fr.18.50-22.50

hausgemachtes Caramelköppli mit Früchtegarnitur und Rahm Fr. 9.60

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre Dessertwünsche.

3-Gang Menüs

Nr. 1

Haussalat nach Saison

Festtagsteller:

Rinds- und Schweinsfilet an Rotwein- und Rahmsauce
mit Gemüse, Butternüdeli und Croquetten

weisses und braunes Schokoladenmousse

Fr. 68.50

Nr. 2

Blattsalat mit Landrauch-Crissini

Cordonbleu vom Schwein
mit Gemüse und Pommes-Frites

frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Schlagrahm

Fr. 56.00

Nr. 3

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Kalbsschulter aus dem Ofen an Rotweinjus
mit Gemüse und Spätzli

haugemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm

Fr. 50.00

4-Gang Menüs

Nr. 4

Rüebli-Orangensuppe mit einem Schuss Martini

Haussalat nach Saison

Schweinsfilet „Löwenart“ an Rotweinsauce
mit Gemüse und Kartoffelgratin

gebrannte Creme mit Vanilleglace und Schlagrahm

Fr. 65.00

Nr. 5

Bouillon mit Gemüse und Flädli

bunter Blattsalat mit Sbrinz-Rollen

Kalbsschnitzel an Rahmsauce
mit Gemüse und Butternüdeli

Coupe Danmark:

Vanilleglace mit Schoggisauce und Schlagrahm

Fr. 68.50

5-Gang Menüs

Nr. 6

Rinds-Carpaccio auf Rucola mit Parmesan

Bouillon mit Gemüse und Flädli

bunter Blattsalat mit Landrauch-Crissini

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit Gemüse und Butternüdeli

Dessertteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

Fr. 95.00

Nr. 7

kleiner Vorspeisenteller mit Pastete und Rauchlachs

Rüebli-Orangensuppe mit einem Schuss Martini

Haussalat nach Saison

Rindsfilet „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce
mit Gemüse und Butterreis

marinierte Ananas mit Kokosglace und Schlagrahm

Fr. 95.00

Fleischdeklaration:

Schwein, Kalb, Rind und Poulet aus der Schweiz

Brotdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Brot von regionalen Bäckereien

alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. / Preisänderungen vorbehalten / Stand Januar 2024