



Telefon 041 930 12 13  
www.loewen-rickenbach.ch

## Menüvorschläge ab 10 Personen

Gasthaus zum Löwen, 6221 Rickenbach LU

**Gültig ab Oktober 2024**

Lieber Gast

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

Gerne besprechen wir Ihre Menüwünsche und nehmen uns Zeit für Sie.

Terminanfragen für Besprechungen werden gerne per E-Mail angenommen:

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

Wir heissen Sie und Ihre Gäste herzlich willkommen.

Das traditionsreiche Gasthaus zum Löwen wurde über Generationen von der Familie Habermacher geführt. Es ist mir eine Ehre als Ehemaliger Küchenlehrling und Rickenbacher wieder in meine Heimat zurück zu finden und das Gasthaus als Wirt in die Zukunft zu führen. Gemeinsam mit meinem Geschäftspartner Jonas Kirchhofer freut sich das gesamte Löwen Team mit Ihnen Ihre Anlässe zu planen und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Wir sind stets offen unsere Angebote auszubauen und freuen uns über Zusatz Vorschläge zur Weiterentwicklung unseres Angebots.

# 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 für Sie reservieren.
Personenzahl	<b>Die Vorschläge gelten ab 10 Personen.</b> (Alle Gäste essen das gleiche Menü) Spätestens 48 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenanzahl, die verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.
Dekoration	Je nach Art Ihres Anlasses sind unterschiedliche Konzepte möglich. Wir gehen gerne auf Ihre persönlichen Ansprüche ein und erstellen ein entsprechendes Angebot.
Parkplätze	Es stehen genügend Parkplätze zur Verfügung. Alternativ benützen Sie bitte die Parkplätze unterhalb vom Gemeindehaus.
Polizeistunde	Gerne holen wir für Sie ab 00.30 Uhr eine Verlängerungsbewilligung ein. Je nach Anlass verrechnen wir zwischen CHF 150 und CHF 200 Pro Stunde.
Zapfengeld	Wenn Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen CHF 28.00 Zapfengeld pro Flasche (75 cl).
Preise / Zahlungsmöglichkeiten	inkl. 8.1 % MwSt. <b>Die dazugehörigen Preise gelten als Anhaltspunkt. Individuelle Ansprüche an Service, Gedeck und Ablauf können die Preise beeinflussen.</b> Wir akzeptieren EC, Postcard, Mastercard und Visa.

# Vorspeisen

## Suppen

Bouillon mit Gemüse und Flädli	Fr.	8.50
Bouillon mit Gemüse und Ei	Fr.	8.50
Gemüsecremesuppe mit Croutons	Fr.	9.00
Zitronengrassuppe mit Rahmhaube	Fr.	9.00
Weidmannssuppe mit Kräutern und Pilzen	Fr.	10.00
Rüebli-Orangensuppe mit einem Schuss Martini	Fr.	9.50
Hausgemachte Tomatensuppe mit Mascarpone	Fr.	9.00
weitere Suppen nach Absprache		

## Salate / Vorspeisen:

grüner Saison-Salat	klein Fr. 6.70	Fr.	8.50
gemischter Salat	klein Fr. 8.70	Fr.	11.50
Gerauchter Kräuterlachs mit eingelegtem		Fr.	17.50
Gemüse Meerrettich und Toast			
Haussalat mit Rüebli und Mais		Fr.	9.50
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 mit Rucola und 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.	18.50
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
Bratwurst Zwiebelsauce mit Pommes-Frites oder Teigwaren	Fr.	23.50
Siedfleischsalat "Maison" mit Pommes-Frites	Fr.	23.50

# 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. 29.50
Schweinssteak "Maison" an Rahmsauce begleitet von Gemüse und Pommes-Frites	Fr. 33.00
Schweinshals aus dem Ofen an Rotweinjus mit Gemüse und Ofenmagronen	Fr. 27.50
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. 29.50
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. 22.50  
ab 50 Personen.

hausgemachtes Caramelköppli mit Früchtegarnitur und Rahm Fr. 10.50

Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre zusätzlichen 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 Caramelköpfli 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 Juni 2024