

## **ZUR PLANUNG IHRES ANLASSES**

- Teilnehmeranzahl* Die genaue Anzahl der Gäste lässt sich meistens erst wenige Tage vor Anlassbeginn feststellen.  
Wir bitten Sie höflich, uns die ungefähre Teilnehmeranzahl 3 Tage zuvor bekannt zu geben  
Die von Ihnen letztgenannte Personenanzahl spätestens 1 Tag vorher ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.
- Zeitrahmen :* von.....bis....offizielle Polizeistunde  
In Vaduz Mo-Do 24.00Uhr und Fr-Sa 1 Uhr  
Selbstverständlich sind wir auch gerne länger für Sie da, müssen aber einen Unkostenbeitrag für die Überzeit in Rechnung stellen.d.h. die erste Stunde der Verlängerung wird nicht verrechnet. Jedoch:  
So-Do ab 1 Uhr pro angefangene Stunde pauschal CHF. 150.00/Stunde  
Fr-Sa ab 2 Uhr pro angefangene Stunde pauschal CHF. 150.00/Stunde
- Bestuhlung:* z.b. runde oder eckige Tische, Stehtische etc.
- Dekoration:* Wünschen Sie spezielle Dekoration - wir empfehlen Ihnen gerne kreative Floristen.
- Speisen:* Aus allen Köstlichkeiten und Saisonalen Grundprodukten zaubert unser Küchenteam ein für Sie passendes Menu. Budget und Spezialwünsche werden selbstverständlich auch berücksichtigt.Zur Anregung hat Ihnen unser Küchenchef Bernd vier saisonale Menuvorschläge zusammengestellt. Unsere Möglichkeiten sind (fast) grenzenlos – bitte nennen Sie uns Ihre Wünsche.
- Getränke :* In unserem Weinkeller findet sich sicher auch ein feiner Tropfen für Ihren Geschmack.  
Selbstverständlich gibt es auch ein grosses Sortiment an nichtalkoholischen Getränken.
- Kaffee/Liköre:* Dürfen Digestifs angeboten werden?
- Druck der Menukarten:* Gerne sind wir Ihnen bei der Gestaltung der Menukarten behilflich oder drucken sie auch für Sie.
- Hochzeitstorte:* Traditioneller Hochzeitstortenservice gratis!!  
(Wird die von Ihnen mitgebrachte Hochzeitstorte anstelle eines Desserts serviert, werden pro Person CHF. 4.50 für den Service verrechnet.)
- Verrechnung:* An wen und an welche Adresse dürfen wir die Rechnung senden?

## **KALTE VORSPEISEN**

<i>Grüner Salat</i>	CHF. 8.50
<i>Gemischter oder Blattsalat an Hausdressing</i>	CHF. 11.50
<i>Bunter Blattsalat „Löwen“ mit Cashewnüssen, Gebratenem Speck und Crôutons</i>	CHF. 15.50
<i>Tafelspitzsülzli an Salatbouquet mit Meerrettichschaum</i>	CHF. 19.50
<i>Lachsvariation von Graved Lachs, Rauchlachs und Lachstartar mit Salatbouquet und Sahnekren</i>	CHF. 24.50
<i>Vorspeisenteller mit Pastete, Terrine, Lachs und eingelegten Gemüsen an Sauce Cumberland</i>	CHF. 24.50
<i>Mariniertes Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan</i>	CHF. 25.50
<i>Vorspeisen Buffet inkl. Salat und anderen Köstlichkeiten ( ab 30 Personen)</i>	CHF. 39.50

## **SUPPEN**

<i>Flädli- oder Fidelisuppe</i>	CHF. 8.50
<i>Klare Kraftbrühe mit Spezialeinlage</i>	CHF. 12.50
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Gin</i>	CHF. 10.50
<i>Kräuterschaumsuppe mit Fleurons</i>	CHF. 10.50
<i>Karottencremesüppchen mit Zitronengras aromatisiert</i>	CHF. 10.50
<i>Pilzcremesuppe mit Speckcrôutons</i>	CHF. 10.50
<i>Minestrone mit Pesto</i>	CHF. 10.50
<i>Klare Ochsenchwanzsuppe mit Madeira und Käsestange</i>	CHF. 12.50
<i>Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)</i>	CHF. 12.50

## **WARME VORSPEISEN**

<i>Hausgemachte Maultaschen (Füllung saisonal)</i>	CHF. 20.50
<i>Risotto mit Waldpilzen mit Crevetten und Kräutern</i>	CHF. 17.50 CHF. 23.50
<i>Lothringer Käsekuchen mit Salatgarnitur</i>	CHF. 12.50
<i>Poschiertes Salmmedaillon auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise</i>	CHF. 24.50

## **FISCHGERICHTE**

<i>Forellenfilet „Müllerin“ mit Blattspinat</i>	<i>CHF. 33.50</i>
<i>Eglifilet „Zuger Art“ an feiner Kräutersauce dazu Blattspinat</i>	<i>CHF. 36.50</i>
<i>Poschierter Zander und gebratene Riesencrevette auf Lauchbeet an Weissweinsauce</i>	<i>CHF. 39.50</i>
<i>Roter Schnapper vom Grill mit zerlassener Kräuterbutter dazu Broccoliröschen</i>	<i>CHF. 38.50</i>
<i>Seezungenschleifen poschiert an Champagnersauce, dazu gefüllte Champignons und Gurkenschiffchen</i>	<i>CHF. 44.50</i>
<i>Wolfsbarschfilet gebraten mit frischen Kräutern, Olivenöl und Tomaten dazu Blattspinat nach italienischer Art</i>	<i>CHF. 44.50</i>

*ANDERE FISCHE AUF ANFRAGE-  
JE NACH MARKTLAGE GERNE MÖGLICH*

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

<i>Blätterteigkissen gefüllt mit frischen Gemüsen und Cashewnüssen serviert mit einem Dinkelbrätling an Karottenjus</i>	<i>CHF. 26.50</i>
<i>Gemüsepiccata an Tomatensauce mit hausgemachten Nudeln</i>	<i>CHF. 26.50</i>
<i>Bunter Gemüseteller mit Salzkartoffeln</i>	<i>CHF. 24.50</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Pilzen und Gemüsen an Kräuterrahmsauce</i>	<i>CHF. 24.50</i>

*WIR BERATEN SIE GERNE AUCH MIT  
SAISONALEN, FLEISCHLOSEN KÖSTLICHKEITEN*

## **FLEISCH- UND GEFLÜGELGERICHTE**

<i>Gebratenes Maispouardenbrüstchen an Kräuterjus und frisches Karottengemüse</i>	<i>CHF. 30.50</i>
<i>Perlhuhnbrüstchen mit Trüffeljarce gefüllt an Rotweinjus mit Thymian, serviert mit Gemüse</i>	<i>CHF. 37.50</i>
<i>Schweinskrustenbraten an würziger Bratensauce dazu Mischgemüse</i>	<i>CHF. 26.50</i>
<i>Schweinsfiletmedaillons mit Perlzwiebeln und Croutons dazu frisches Marktgemüse an Rotweinsauce</i>	<i>CHF. 37.50</i>
<i>an Morchelrahmsauce</i>	<i>CHF. 40.50</i>
<i>Lammkeule mit frischen Kräutern und Gemüsen geschmort dazu Ratatouille</i>	<i>CHF. 34.50</i>
<i>Zartes Lammentrecôte mit Senfkruste an Rosmarinjus dazu Ratatouille</i>	<i>CHF. 39.50</i>
<i>Kalbsschulterbraten an Pilzsauce mit Mischgemüse</i>	<i>CHF. 34.50</i>
<i>Kalbsrücken am Stück rosa gebraten mit bunten Gemüsen an Morchel- oder Steinpilzsauce</i>	<i>CHF. 49.50</i>
<i>an Kräuterrahmsauce</i>	<i>CHF. 46.50</i>
<i>Rassiges Rindsgulasch mit viel Zwiebeln gekocht</i>	<i>CHF. 30.50</i>
<i>Tafelspitz in Gemüsebrühe gekocht, mit Semmelkren Mit Rahmspinat</i>	<i>CHF. 39.50</i>
<i>Gespickter Rindsbraten an Burgundersauce und Karotten</i>	<i>CHF. 34.50</i>
<i>Entrecôte am Stück gebraten an Sauce Bèarnaise serviert mit Broccoliröschen</i>	<i>CHF. 44.50</i>
<i>Rindsfilet am Stück gebraten serviert mit Karotten-Bohnenbündelchen an Rotwein-Kräutersauce</i>	<i>CHF. 48.50</i>
<i>Rinds- und Kalbsfilet mit frischem Tagesgemüse an zweierlei Pfeffersaucen</i>	<i>CHF. 49.50</i>
<i>Hirschrückenbraten an Cassis Sauce mit Broccoli</i>	<i>CHF. 45.00</i>

**UNSERE FLEISCHGERICHTE WERDEN  
MIT GEMÜSE UND EINER BEILAGE NACH IHREM WUNSCH SERVIERT**

## **ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS**

<i>Fruchtkuchen (Wähe) mit Guss und Sahne</i>	<i>CHF. 8.50</i>
<i>Creme Caramel mit Sahne und Früchten garniert</i>	<i>CHF. 8.50</i>
<i>Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanille Sauce</i>	<i>CHF. 11.50</i>
<i>Gemischter frischer Fruchtsalat mit Vanille Eis</i>	<i>CHF. 10.50</i>
<i>Warme Apfelküchlein mit Vanille Sauce</i>	<i>CHF. 11.50</i>
<i>Bayrisch Creme auf Himbeerspiegel</i>	<i>CHF. 12.50</i>
<i>Panna Cotta auf Fruchtsauce</i>	<i>CHF. 13.50</i>
<i>Fruchtige Sahneroulade an einem Schokoladenspiegel</i>	<i>CHF. 10.50</i>
<i>Mousse au Chocolat weiss oder dunkel mit Früchten</i>	<i>CHF. 16.50</i>
<i>Frischer gelegter Fruchtsalat mit Zitronensorbet und Kirsch</i>	<i>CHF. 16.50</i>
<i>Parfait Variation mit Früchten und Minze garniert</i>	<i>CHF. 16.50</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu (ab 20 Personen)</i>	<i>CHF. 14.50</i>
<i>Käseteller mit Weintrauben (Weich- und Hartkäse)</i>	<i>CHF. 16.50</i>
<i>Dessert Buffet nach Art des Hauses (inkl.Käsebrett)</i>	<i>CHF. 30.50</i>

*GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH IHR "WUNSCHDESSERT".....*

*\*\*\*\*\**

*Unser kreatives Küchenteam, unter der Leitung von Küchenchef Bernd Beye, geht auch sehr gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein und freut sich schon heute darauf, Sie mit liebevoller Kochkunst verwöhnen zu dürfen.*

*Schön, dass Sie sich für den Löwen entschieden haben – wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.*

*Adele Gantenbein und Ihr Löwenteam  
Ihre Gastgeber*

*Unsere Adresse:           Hotel-Gasthof Löwen, Adele Gantenbein  
Herrengasse 35, 9490 Vaduz  
Tel. 00423/2381144 E-mail [office@hotel-loewen.li](mailto:office@hotel-loewen.li)  
Fax 00423/2381145 [www.hotel-loewen.li](http://www.hotel-loewen.li)*