



Menuvorschläge

Sei es für Privat-, Vereins- oder Firmenanstände, es freut uns, dass wir Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten dürfen.

Auf den folgenden Seiten haben wir verschiedene Vorschläge zusammengestellt, welche Sie nach Lust und Laune kombinieren können. Sollten Sie Ihr Wunschgericht nicht finden, fragen Sie bitte nach. Beilagen und Gemüse werden bei den Gerichten nachserviert.

Wir sind überzeugt, dass wir eine passende Lösung finden werden und freuen uns, Sie in einem unserer Säale (bis zu 250 Personen) oder auch als geschlossene Gesellschaft im Restaurant zu verwöhnen. Das ganze Angebot können wir natürlich auch liefern, sei es nachhause zu Ihnen oder in eine Partylocation.

Auf Ihr Besuch freut sich

Ihr Löwen Team mit Peter Wyrsch

Landgasthof Löwen

Zentralstrasse 7
5623 Boswil
Tel. +41 56 666 11 17

Öffnungszeiten:

Mo-Do	08.00-24.00
Fr + Sa	08.00-02.00
So	09.00-24.00

Landgasthof Guggibad

Guggibadhof 1
5618 Bettwil
Tel. +41 56 664 15 62

Öffnungszeiten:

Do + Fr	15.00-24.00
Sa	10.00-24.00
So	10.00-22.00

www.loewen-boswil.ch

www.landgasthofguggibad.ch

www.chilloutboswil.ch

Peter Wyrsch: Tel. +41 79 440 84 21

E-Mail: pitsch75@bluewin.ch

Apéro

(ab 10 Personen)

Apéro Riche: Pouletspiess, Tomaten-Mozzarellaspieess, Früchtespiess, Schinkengipfeli,
Käseküchlein, Partybrot Fr. 18.00 pro Person

Pouletspiess Fr. 3.00 pro Stück

Tomaten-Mozzarellaspieess Fr. 3.50 pro Stück

Früchtespiess Fr. 4.00 pro Stück

Suppen

Bouillon zur Auswahl mit:

Flädli, Backerbsen, Ei, Sherry Fr. 6.00

Tomatencremesuppe Fr. 8.00

Spargelcremesuppe (Saison) Fr. 9.50

Kürbiscremesuppe (Saison) Fr. 9.50

Gemüsecremesuppe Fr. 8.00

Vorspeisen

Grüner Salat Fr. 6.50

Gemischter Salat Fr. 9.00

Nüsslisalat mit Ei (Saison) Fr. 10.50

Nüsslisalat mit Ei und Speck (Saison) Fr. 11.50

Melone Rohschinken (Saison) Fr. 13.50

Rindstatar mit Toast und Butter Fr. 15.00

Tomaten Mozzarella mit Basilikum Fr. 13.50

Hinweis: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Preise in Fr. inkl. MWST

Gerichte

Schwein

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

Butternudeln

Saisongemüse

Fr. 26.50

Schweinscordon-Bleu

Pommes Frites

Saisongemüse

Fr. 30.50

Schweins Halsbraten an Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Fr. 30.50

Schweinskotelette mit Kräuterbutter

Kartoffelkroketten

Saisongemüse

Fr. 29.50

Schweinsschnitzel paniert

Pommes Frites

Saisongemüse

Fr. 26.50

Schweinssteak Kräuterbutter

mit diversen Salaten garniert

Fr. 25.50

Schweinspiccata «Milanese» mit Schinken und Champignon

Tomatenspaghetti Fr. 27.50

Schweinsfilet im Speckmantel an Rosmarinsauce

Röstkroketten

Saisongemüse Fr. 34.00

Rind

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter

Pommes frites

Saisongemüse Fr. 36.00

Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bernaise

Kartoffelgratin

Saisongemüse Fr. 38.00

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Saisongemüse Fr. 35.50

Rindsfiletgulasch Stroganoff

Reis

Gemüse Fr. 39.00

Poulet

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce

Reisring

Früchtegarnitur

Fr. 22.50

Pouletwürfel à la Löwen

Butternudeln

Gemüse

Fr. 26.50

Pouletgeschnetzeltes an roter Currysauce

Jasminreis

Fr. 22.50

Pouletbrust mit Kräuterbutter

mit diversen Salaten garniert

Fr. 22.50

Leue Cordon Bleu

Pouletbrust gefüllt mit Raclettekäse im Rohschinkenmantel

Pommes Frites

Saisongemüse

Fr. 33.00

Kalb

Zürigeschnetzeltes, Kalbfleischgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Rösti

Saisongemüse

Fr. 38.00

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Kartoffelkroketten

Saisongemüse

Fr. 43.50

Kalbs-Saltimbocca an Rotweinsauce

Mascarponerisotto

Saisongemüse

Fr. 42.50

Kalbs-Cordon-Bleu

Pommes Frites

Saisongemüse

Fr. 40.50

Gemischtes Fleisch

Hackbraten (Rind und Schwein) an Pilzrahmsauce

Kartoffelstock

Saisongemüse

Fr. 24.50

Trois Filet in zwei Gängen serviert

Butternudeln, Kartoffelkroketten

Saisongemüse

Fr. 52.00

Fisch

Pangasiusknusperli an Tartarsauce

Salzkartoffeln

Saisongemüse

Fr. 23.50

Forellenfilet Zuger Art

Reis

Saisongemüse

Fr. 25.50

Gebratene Lachstranche an Orangenhollandaise

Wildreis

Saisongemüse

Fr. 28.50

Crevettenspiess an Sweet-Chili-Sauce

Glasnudelsalat

Fr. 27.50

Vegetarische Gerichte

Frühlingsrollen an Sweet Chilisauce

mit diversen Salaten garniert

Fr. 16.50

Gemüsespätzli mit Käse überbacken

Fr. 18.50

Gemüseragout an Rahmsauce

Butternudeln

Fr. 17.50

Gemüse-Früchte Curry

Reisring

Fr. 17.50

Hinweis: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Preise in Fr. inkl. MWST

Tischgrill

(ab 10 Personen)

Salatbuffet: Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Randensalat, Grüner Salat mit zweierlei Saucen, Brot

Verschiedene Raclettekäse, Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbli

Fleischsorten: Poulet, Rind, Schwein, Speck (anderes Fleisch auf Verlangen/Aufpreis)
mit diversen Saucen

dazu kleine Kartoffeln und Pommes Frites Fr. 42.00

Chinoise Buffet

(ab 10 Personen)

Salatbuffet: Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Randensalat, Grüner Salat mit zweierlei Saucen, Brot

Fleischsorten: Poulet, Rind, Schwein (anderes Fleisch auf Verlangen/Aufpreis)

Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbl, Ananas, Birnen, Pfirsich

mit diversen Saucen

dazu Reis und Pommes Frites oder kleine Kartoffeln Fr. 42.00

Hinweis: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Preise in Fr. inkl. MWST

Grill Buffet

(ab 10 Personen)

Salatbuffet: Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Randensalat, Grüner Salat mit zweierlei Saucen, Brot

Pouletbrust, Schweinshalssteak, Rindsplätzli, Fischknusperli

Reis, Kartoffelwedges

Saisongemüse

Pfeffersauce, Paprikasauce, Tatarsauce, Kräuterbutter

Fr. 42.00

Burger Buffet

(ab 10 Personen)

Salatbuffet: Karottensalat, Maissalat, Selleriesalat, Gurkensalat, Randensalat, Grüner Salat mit zweierlei Saucen, Brot

Burger zum selbst belegen: Burger Brot, Hausgemachte Hackburger, Pouletbrust,

Cocktailsauce, Ketchup, Mayo, Zwiebeln, Essiggurken, Käse, Tomaten, Salat, Speck

dazu Pommes Frites oder Kartoffelwedges

Fr. 38.00

Hinweis: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.
Preise in Fr. inkl. MWST

Italian Buffet

(ab 10 Personen)

Verschiedene Antipasti wie: Zucchetti, Artischocken, Oliven, Bruschetta, Meeresfrüchtesalat, Riesencrevetten mit Zitronenpfeffer, Coppa, grüner Salat mit zweierlei Salatsaucen, Brot

Pasta mit verschiedenen Saucen

Mascarponerisotto

Schweins Saltimbocca Fr. 39.00

Fleischdeklaration

- Schwein: Schweiz
- Rind: Schweiz
- Poulet: Schweiz
- Kalb: Schweiz
- Pangasius: Vietnam
- Forellen: Deutschland
- Crevetten: Vietnam

Desserts

Schokoladenmousse	Fr. 8.50
Panna Cotta mit Früchten	Fr. 8.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce	Fr. 8.50
Sorbetteller mit Früchten	Fr. 8.50
Coupe Hot Berry	Fr. 9.50
Tiramisu	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 10.50
Sorbet mit Schuss	Fr. 10.50
Caramelköpfli mit Rahm	Fr. 8.50

Dessertbuffet:

Zusammengestellt aus einer Variation aus Weckgläsern (3 bis 4 Sorten plus Sorbets oder Glace mit Rahm)	Fr. 12.50
---	-----------