



— GASTHOF ZUM —
ROTEN LOWEN

Feierlichkeiten aller Art im „Gasthof zum Roten Löwen“ Oberrohrdorf

Sie sind auf der Suche nach der Location für eine lässige Familienfeier, ein geselliges Geschäftsessen, einen gemütlichen Feierabendapéro oder Ihre romantische Hochzeitsfeier?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. *Wir brüllen nicht nur gut, wir haben auch fachlich und menschlich viel zu bieten.*

Unser stilvolles Restaurant und Löwen-Stube in der 1. Etage überzeugt durch seinen traditionellen und originellen Charme und bietet Raum für Feierlichkeiten aller Art.

Unsere Weine lagern im uralten Gewölbekeller. Ob glasweise oder aus der Magnumflasche serviert, ob junger Wein aus der Region oder internationale Raritäten: *Genuss steht auch hier an oberster Stelle. Lassen Sie sich überraschen!*

Gerne informieren wir Sie auf den nächsten Seiten über das Raum- und Speisenangebot.

Natürlich beraten wir Sie auch persönlich, um Ihren Anlass unvergesslich und individuell zu gestalten.

Wir freuen uns auf Sie.

Löwen-Team

Unsere Menuvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Menuvorschläge. Im „Gasthof zum Roten Löwen“ verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und wo immer möglich Produkte aus der Schweiz, vorzugsweise aus der unmittelbaren Region. Weil wir eine kleine Küche haben und um längere Wartezeiten zu vermeiden, machen wir jeweils ab Zehn Personen ein einheitliches Menu ab - selbstverständlich mit vegetarischer Alternative. Die Gänge können Sie nach Belieben untereinander austauschen, je nach dem ändert sich der Preis. Die Menuauswahl und Anzahl Personen bräuchten wir sobald Sie sich entschieden haben - spätestens 36 Stunden vor dem Anlass.

MENU 1 44.00 CHF

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl

- „LÖWEN’S“ Hacktätschli mit Kräuterjus, Kartoffelstock, Tagesgemüse

- Luftiges Pannacotta mit saisonalem Früchtekompott

Menu 2 56.00 CHF

Bunter Blattsalat mit Dressing nach Wahl

- Lammentrecôte „provençale“ serviert mit Kartoffelkroketten und Blumenkohl

- Caramelköpfli mit Rahm und Früchten garniert

Menu 3 56.00 CHF

Rüebli-Vanille-Suppe mit Garnitur

- Zanderfilet auf Meerrettichrisotto und frischem Gemüse

- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Garnitur

Menu 4 59.00 CHF

Crevettecocktail mit Salatgarnitur und Toast

- Pouletbrust-Saltimbocca, Marsalajus, Weissweinrisotto, Tagesgemüse

- Joghurtmousse mit Früchten garniert

Menu 5 64.00 CHF

Antipasto Misto

- Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegarnitur
- Tiramisu mit Früchten garniert

Menu 6 69.00 CHF

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

- Rindsfilet (CH/AUS) mit Café de paris, Gemüsegarnitur und Pommes frites
- Schokoladenmousse mit frischen Früchten

KALTE VORSPEISEN

Crevettencocktail Salatgarnitur und Toast	16.00 CHF
Avocado-Mangosalat rassig gewürzt mit Olivenbrot	16.00 CHF
Karottenmousse mit geräuchtem Pouletbrustfilet und einem Blattsalatstrauss	16.50 CHF
Geräuchtes Forellenfilet auf lauwarmem Gemüse-Linsensalat	16.50 CHF
Graved-Lachs mit Dill-Aïoli, Salatgarnitur und Kapern	17.50 CHF
Antipastiteller (Rohschinken, Coppa, Salami, mariniertes Gemüse, Parmesan, Oliven)	17.50 CHF
Lachstatar mit Rauchlachs und Frischkäseroulade	17.50 CHF
Brot-Salat mit Parmesan und Parmaschinken	17.50 CHF
Büffelmozzarella dazu frische Feigen und Rohschinken (saisonale)	17.50 CHF

SALATE

Gemischter Blattsalat mit Dressing nach Wahl	9.00 CHF
Bunt gemischter Salat	11.00 CHF
Blattsalat mit Avocado und Balsamico Dressing	12.50 CHF
Blattsalat mit Kürbis, Maronicrème und Orangen-Dressing (saisonale)	14.50 CHF
Nüsslisalat mit Ei und Brotwürfeli (saisonale)	12.50 CHF
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an Joghurt-Dilldressing	13.00 CHF
Rucolasalat mit Parmesanspäne und Trockentomaten	13.50 CHF
Nüsslisalat mit sautierten Champignons und Speck (saisonale)	14.50 CHF
Caprese-Salat: Tomaten mit Büffelmozzarella, Olivenöl und Balsamico (saisonale)	16.50 CHF

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Flädli oder Gemüsejulienne	8.00 CHF
Selleriecrèmesuppe mit Haselnüssen	9.50 CHF
Basilikumcrèmesuppe	9.50 CHF
Gazpacho Andaluz (kalte Suppe)	9.50 CHF
Rüebli-Vanille-Suppe mit Garnitur	10.50 CHF
Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernen	9.50 CHF
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Schlagsahne	9.50 CHF
Spargelcrèmesuppe mit Serrano-Chip (saisonal)	10.50 CHF
Tomaten-Orangensuppe mit Zimtsahne	10.50 CHF
Fenchelcrèmesuppe mit Pernod	10.50 CHF
Sauerkrautcrèmesuppe mit Garnitur	10.50 CHF
Maisschaumsüppchen mit Kurkuma	11.50 CHF
Ratatouillecappuccino mit Knoblibrot	11.50 CHF
Curryschaumsuppe mit einer gebratenen Riesencrevette	13.50 CHF

WARME VORSPEISEN

Lachssteak gebraten auf Kartoffel-Lauchbeet mit Kräuteremulsion	18.00 CHF
Kartoffelgnocchi an feiner Safransauce und Gemüsegarnitur	14.00 CHF
Ravioli hausgemacht (saisonal gefüllt) an leichter Weisseinsauce	15.00 CHF
Lasagne gefüllt mit Gemüse und Mozzarella, Olivenschaumsauce	15.00 CHF
Riesencrevetten gebraten an Basilikum-Tomatenbutter auf Linsensalat	18.50 CHF
Rotbarbe auf einem Weissweinrisotto mit Kirschtomaten	18.50 CHF

POULET

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Basmatireis und Früchten	29.50 CHF
Pouletbrust im Speckmantel, Rosmarinpolenta und frischem Gemüse	34.50 CHF
Pouletbrust-Saltimbocca, Marsalajus, Weissweinrisotto, Tagesgemüse	35.00 CHF

SCHWEIN

Schweinsfilet gefüllt mit Serranoschinken und Kräutern, Tagliatelle, Wintergemüse	37.00 CHF
Schweinsfilet an einer Senf-Rahmsauce, Kartoffelgratin und frischem Gemüse	37.00 CHF
Piccata vom Schwein mit Tomatensauce und Spaghetti	29.00 CHF
„LÖWEN'S“ Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüsebouquet	29.00 CHF

KALB

Kalbshaxen „Ossobucco Cremolata“ mit Rosmarinpolenta und Saisongemüse	43.00 CHF
Kalbssteak an einer Steinpilzrotweinsauce, Griessgnocchi (160gr) und Gemüse	54.00 CHF
Kalbsschnitzeli an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und frischem Gemüse	44.00 CHF
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	35.00 CHF
Saftiger Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce mit Risotto, Gemüse	38.00 CHF

RIND

Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Saisongemüse	31.00 CHF
„LÖWEN'S“ Hacktätschli mit Kräuterjus, Kartoffelstock, Tagesgemüse	26.00 CHF
Rindfiletgoulasch Stroganoff mit Wildreis	38.00 CHF
Rindsfiletmedaillon „Café de Paris“ mit Pommes Frites und Gemüse	48.00 CHF
Roastbeef englisch gebraten an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	44.00 CHF
Rosa gebratenes Rindsentrecôte auf Ratatouille und Mandelkartoffeln	39.00 CHF
Rindsschmorbraten an Burgundersauce mit Garnitur, Kartoffelstock und Bohnen	37.00 CHF

LAMM

Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsegarnitur	36.00 CHF
Lammentrecôte „provençale“ serviert mit Kartoffelkroketten und Blumenkohl	36.00 CHF
Lamm-Chops an Madeirajus, mit Shiitake-Kefengemüse und Kartoffelstock	42.00 CHF

FISCH

Forellenfilet Müllerinnenart mit Salzkartoffeln und Gemüse	31.00 CHF
Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce auf Lauchgemüse und Wildreis	34.00 CHF
Zanderfilet auf Meerrettichrisotto und frischem Gemüse	34.00 CHF
Gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln und Remouladensauce	38.00 CHF
Eglifilets auf Spargelrisotto mit Rieslingsauce und karotten	37.00 CHF
Pochiertes Lachsmedaillon an Dillrahmsauce mit Trockenreis und Spinat	32.00 CHF
Pochierter Lachs mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Gemüse	31.00 CHF
Gebratenes Knurrhahnfilet auf Wildreis und Gemüse	35.00 CHF
Gebratene Dorade auf Wasabirisotto mit Fenchel	37.00 CHF
Zart gedämpfter Saibling mit Zitronenstöckli und Kefen	35.00 CHF
Red Snapper auf Gemüse mit Basmatireis	37.00 CHF

VEGETARISCHES

Saisongemüselasagne mit Büffelmozzarella und Pesto	25.00 CHF
Taglierini an Orangen-Fenchelrahmsauce	21.00 CHF
Gorgonzolarisotto mit Frühlingszwiebeln und Artischocken	25.00 CHF
Weissweinrisotto mit Pilzen, Baumnüssen und Kürbis	26.00 CHF
Auberginepiccata mit Tomatensauce auf Parmesanrisotto	24.00 CHF
Bami-Goreng, asiatisches Nudelgericht mit Pilzen und Gemüse	21.00 CHF
Gemüseteller mit Buttermilchfondue	25.00 CHF
Blätterteigkissen gefüllt mit frischem Gemüse an leichter Curryrahmsauce	25.00 CHF
Spätzlipfanne mit buntem Gemüse und Käse überbacken	23.00 CHF
Älplermagronen an Käsesauce mit Kartoffeln und Apfelmus	21.00 CHF
Gebratene Pilze mit Rosmarin, Bramata-Polenta, Tomatensugo	24.00 CHF
Pikante Penne mit Maroni, Wirsing und Holunderbeeren (Saisonal)	25.00 CHF
verschiedene Risotto und Pasta – Fragen Sie uns	

DESSERT

Schokoladenmousse mit frischen Früchten oder Beeren		12.50 CHF
Marinierte Zwetschgen mit Zimtglasé		9.00 CHF
Luftiges Pannacotta mit saisonalem Früchtekompott		9.00 CHF
Caramelköpfli mit Rahm und Früchten garniert		8.50 CHF
Zitronensorbet mit Absolut-Wodka		10.50 CHF
Heisse Beeren mit Zimt oder Vanilleglacé		11.00 CHF
Tiramisu mit Früchten garniert		12.00 CHF
Erdbeeren-Tiramisu		11.50 CHF
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Zimtglasé		12.00 CHF
Sorbetdreierlei mit Früchten garniert		12.50 CHF
Joghurtmousse mit Früchten garniert		12.50 CHF
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Eierlikör und Vanilleglace		10.50 CHF
hausgemachter Kuchen mit Rahm		8.00 CHF
Vacherin Torte	pro Person	11.00 CHF
Ananas-Carpaccio mariniert mit Bacardi dazu eine Kugel Joghurtglace		12.50 CHF
Hausgemachtes Parfait (saisonal)		12.50CHF
Frischer Fruchtsalat nature mit Rahm		10.00 CHF 11.50 CHF
Grosses Dessertbuffet mit Käse- und Früchteplatte		22.00 CHF
Kleines Dessertbuffet		14.00 CHF
Käseteller ausgarniert		14.50 CHF

Alle Preise in CHF und inkl. 8 % MwSt.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Detailabsprachen:

Betreffend Ihrer Absprachen (Menü, Wein, etc.) bitten wir Sie, sich frühzeitig mit uns in Verbindung zu setzen. Sie erreichen uns telefonisch unter tel: 056 496 95 05 oder per Fax: 056 496 95 06.

Email: info@zumrotenloewen.ch

Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung für Besprechung Ihres Anlasses oder Vorhaben.

Blumen, Dekoration und weitere Ausstattung:

Auf Anfrage organisieren wir gerne einen Ihrem Anlass entsprechenden Blumenschmuck, die dazu passende Dekoration sowie Menükarten.

Falls Sie wünschen, vermitteln wir einen DJ, der Ihrem Musik-Gusto entspricht.

Die Kosten für die oben aufgeführten Sonderleistungen stellen wir separat in Rechnung.

Bestuhlung & Tischwäsche:

Ihnen stehen im Restaurant-, Vinothek- und Saal Blocktische oder lange Reihen zur Verfügung. Die Tischwäsche ist weiss. Gerne stellen wir für Sie einen Plan zusammen mit einer möglichen Bestuhlung für Ihren Anlass.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Restaurant-, Vinothek- & Saalreservation:

Reservationen werden von uns schriftlich bestätigt. Bei provisorischen Buchungen bitten wir Sie, Ihre definitive Entscheidung **innerhalb von 14 Tagen** bekannt zu geben. Bei weiteren Interessenten am gleichen Datum kontaktieren wir Sie telefonisch oder per Email.

Verlängerung:

Wir haben um 24h00 Uhr Schliessstunde. Wir sind jedoch in der Lage für Ihr Bankett eine Verlängerung der Öffnungszeit zu beantragen. Für die Bewilligung berechnen wir Ihnen CHF. 120.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht, und für den Nachtzuschlag pro Mitarbeiter CHF. 50.00 pro angefangene Stunde ab Mitternacht.

Zapfengeld / Preise:

Für mitgebrachte Weine beträgt das Zapfengeld CHF. 29.00 pro Flasche. Dies deckt die Kosten für den Service sowie das Bereitstellen und Waschen der Weingläser. Preisänderungen bei den Menüs, einzelnen Menükomponenten und bei den Weinen sowie Jahrgangsänderungen bei den Weinen, bleiben vorenthalten. Bei den Menüs und Weinen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer (momentan 8%) enthalten.

Mitgebrachte Torten:

Bei mitgebrachten Torten wird für den Service und das Bereitstellen der Teller und Besteck, CHF. 2.70 pro Person verrechnet.

Bestätigungen:

Absprachen, Menüwahl etc. werden jeweils durch uns schriftlich bestätigt. Wir bitten Sie, diese aufmerksam zu lesen und uns bei Unklarheiten sofort zu kontaktieren. Die Menüs werden ab 10 Personen serviert.

Anzahl Personen:

Wir möchten Ihren Anlass optimal betreuen und organisieren. Deshalb bitten wir Sie, uns 14 Tage vor dem Anlass eine verbindliche Richtzahl der Teilnehmer bekannt zu geben. Die uns 36 Stunden vor dem Anlass bekannte Minimum-Gästezahl gilt als verbindlich für die Rechnungsstellung.

