

*Ihnen steht ein Anlass bevor?
Kein Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Herzlich willkommen im Löwen



*Landgasthof Löwen
Albisstrasse 32
CH-8135 Langnau am Albis
Telefon: +41 44 713 31 10 Telefax: +41 44 713 41 06
Internet: www.landgasthofloewen.ch E-mail: info@landgasthofloewen.ch*

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Wo soll Ihr Anlass Stattfinden? Anlässe von 10 - 100 Personen



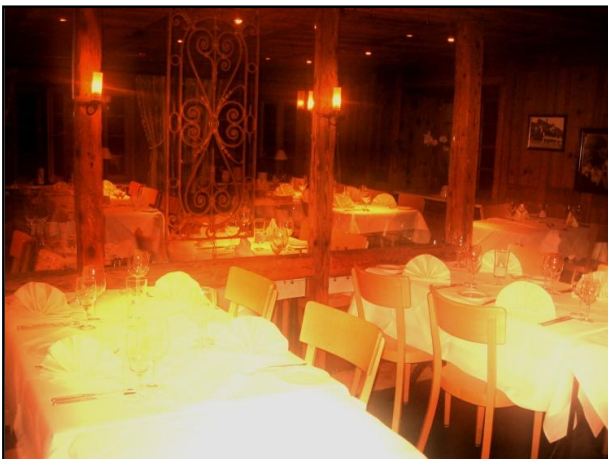
In unserer Wirtschaft

*der urchigen Beiz für
kleinere Familienfeiern
(30 Personen)*



*Im „Löwenstübli“
mit angrenzender „Löwenbar“*

*der ideale Treffpunkt für Apero
und kleine Anlässe
(20 Personen)*



*In der „Albisstube“
dem urchig-gedigenen Restaurant
im
1. Stock unseres Hauses
(50 Personen)*

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis



In der "Löwen Gartenwirtschaft"

*der ideale Ort
für laue Sommerabende
(50 Personen)*



Im Löwen- Saal

*der ideale Ort für größere Veranstaltungen
jeder Art
(60 Personen)*



*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Darf es etwas zum Abholen sein?

Über die Gasse Service

*Keine Zeit zu kochen ?
Keine Lust zu kochen ?
Unerwarteter Besuch ?*

Kein Problem !

Wir bieten Ihnen unsere komplette Speisekarte zum speziellen „Über die Gasse Preis“ an.

Da ist garantiert für jeden etwas dabei.

*Sie können uns anrufen und auf einen gewünschten Zeitpunkt vorbestellen
oder Sie kommen ganz einfach vorbei und genießen noch ein Getränk Ihrer Wahl
an unserer Bar während wir die Bestellung für Sie zubereiten.*

Wie auch immer Sie sich entscheiden, seien Sie herzlich im Löwen willkommen.



*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Inhaltsverzeichnis

	<i>Seite</i>
<i>Apero, Snacks</i>	6
<i>Warme Snacks</i>	7
<i>Mini Apero Desserts</i>	7
<i>Leue Buffet</i>	8
<i>Flügeli Plausch</i>	9
<i>Menuvorschläge</i>	10- 12
<u>Speisekarte</u>	13- 20
<i>Salate</i>	13, 14
<i>Suppen</i>	15
<i>Kalte Speisen</i>	15
<i>Fisch</i>	16
<i>Schweizer Spezialitäten</i>	16
<i>Schwiizer Guggeli</i>	17
<i>Aus der Pfanne, aus dem Topf</i>	17- 19
<i>Dessert</i>	20
<i>Betriebliche Informationen</i>	21, 22
<i>Allgemeine Bedingungen</i>	22, 23

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Apero, Snacks

<i>Tortilla Chips, Chips, Nüssli, Salzstängeli, Brezeli</i>	<i>pro Person</i>	<i>2.50</i>
<i>Gemüse Sticks</i>	<i>pro Person</i>	<i>3.00</i>
<i>Dazu unsere passenden Dips je nach Ihrem Gusto: Cuacamole , Hot Salsa, Sour Cream, Knoblsauce, Sweet Chili, Currysauce, Tartarsauce</i>		
<i>Tomaten-Mozzarella-Spiessli mariniert mit Pesto Genovese</i>	<i>per Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Mini Crevetten Cocktail</i>	<i>per Stück</i>	<i>4.50</i>
<i>Crostinis assortiert</i>	<i>per Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>◆ Käse</i>		
<i>◆ Trutenschinken</i>		
<i>◆ Tomate- Mozzarella</i>		
<i>◆ Buure Hamme</i>		
<i>Crostinis assortiert</i>		<i>3.50</i>
<i>◆ Rauchlachs</i>		
<i>◆ Limmattaler Rohschinken</i>		
<i>◆ Roastbeef</i>		
<i>◆ Beef Tatar</i>		
<i>◆ Limmattaler Mostbröckli</i>		
<i>◆ Butterstengel gezwirbelt mit Limmattaler Rohschinken</i>	<i>per Stück</i>	<i>2.00</i>

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Warme Snacks

<i>Marinierte Poulet-Spiessli an Sweet Chili Sauce</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Swiss Mini Hot Dog Laugenbrötli mit Chipolata und Senfdip</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Schinkengipfeli, Chäs- Spinat oder Lothringer Chäschüechli</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Poulet Flügel pikant gewürzt und knusprig frittiert</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Meetballs(Rind, Schwein, Kalb oder Poulet) mit Tomaten- Kräutersauce</i>	<i>Stück</i>	<i>1.50</i>
<i>Crevetten-Spiessli Café de Paris</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Chili Poppers mit Frischkäse gefüllte Peperoncini im Knuspermantel</i>	<i>Stück</i>	<i>1.50</i>

Mini Dessert:

<i>Mini Mousse au chocolate</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Früchtetartlette</i>	<i>Stück</i>	<i>3.00</i>
<i>Früchte-Platte Frische Früchte aufgeschnitten und angerichtet zum sofort genießen</i>	<i>pro Person</i>	<i>3.50</i>
<i>Cornet mit Mövenpick Ice Cream</i>	<i>Stück</i>	<i>3.50</i>

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Leue- Buffet
(nur möglich im Saal ab 20 Personen)

*Suppentopf, nach Ihrem Gusto oder je nach Saison
(serviert)*

*Geräucherter Speck, Limmattaler Rohschinken,
Rauchlachs, Mini Crevetten- Cocktail
Buure Hamme, Salsiz
Limmattaler Mostbröckli und Haus- Pastete*

*Salat- und Antipasti Buffet
Brotkorb und Butter*

*Güggeli oder Poulet- Flügeli,
Kalbscarrée,
gebratene Zürichsee- Felchenfilets,
Kartoffelgratin, Reis und Teigwaren,
Marktgemüse*

*Käseplatte reichlich garniert
(wird auf Wunsch erst zum Dessertbuffet gereicht)*

*frischer Fruchtsalat,
Diverse Kuchen- und Wähe
Diverse Cremes und Mousse
Caramelköppli, Burre- Meringue mit Rahm*

pro Person CHF 85.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Flügeli- Plausch
(nur möglich im Saal ab 20 Personen)

*Salat- und Antipasti Buffet
mit verschiedenen Dressings
und Garnituren*

*Flügeli á Discretion
pikant gewürzt und knusprig frittiert
mit Pommes Frites
im Chörbli serviert
dazu servieren wir Kräutersauce*

*Dessertbuffet:
frischer Fruchtsalat,
Diverse Kuchen- und Wähe
Diverse Cremes und Mousse au Chocolate
Caramelköppli, Burre- Meringue mit Rahm*

en guete mitenand

pro Person CHF 48.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Menü-Baukasten

À la carte bis max. 10 Personen.

Um einen reibungslosen Serviceablauf gewährleisten zu können sollte bei einer Reservation von über 10 Personen ein einheitliches Menü ausgesucht werden.

Selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Vegetarier oder Gäste die lieber Fisch anstatt Fleisch mögen.

Anbei finden Sie einige Menüvorschläge

Diese können selbstverständlich nach belieben geändert und neu zusammen gestellt werden.

Es ist auch eine größere oder geringere Anzahl von Gängen möglich.

Auch aus unserer Speisekarte können Sie frei wählen und sich ein passendes Menü für Ihren Anlass zusammenstellen.

Sie möchten lieber eine andere Sorte Fleisch(z.B. etwas Geschmortes etc.),

eine andere Beilage, anderes Gemüse oder eine andere Sauce bestimmen?

Kein Problem.

Sie möchten sich und ihren Gästen beim Dessert freie Wahl lassen und selbst wählen oder haben Sie das Gefühl manche mögen zum Abschluss eher eine Kleinigkeit wie eine Kugel Glacé?

Bis zu einer Anzahl von ca. 25 Gästen ist auch das kein Problem.

Neben unseren Dessert- Kreationen bieten wir auch feine Mövenpick Glacé- Spezialitäten an.

So findet sicher jeder etwas Passendes für seinen Geschmack und Hunger.

Bei fragen oder Anregungen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Wir unterstützen Sie gerne damit Ihr Anlass eine runde Sache wird.



*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Menuvorschläge Schwiizer Guggeli

Menu 1

Gemischter Salat

serviert an French- Dressing



Pouletbrust „Café de Paris“

Im Rohschinkenmantel

serviert mit Pappardelle und Marktgemüse



1 Stück Öpfel- Streuselchueche

*mit 1 Kugel Mövenpick Vanilla Dream
garniert mit Rahm und Früchten*

CHF 39.00

Menu 2

Marktfrischer Blattsalat

*an einem Dressing Ihrer Wahl
(French-, Italien- Dressing)*



Pouletflügel im Chörbli

*pikant gewürzt und knusprig frittiert
Soviel Sie mögen
mit Pommes frites und Kräutersauce*



1 Stück Schoggichueche

*mit 1 Kugel Mövenpick Vanilla Dream
und Schlagrahm*

CHF 45.00

Menu 3

Kleines Rinds- Tatar

*mit Gewürzgurke, Cipollotti und Kapern
serviert mit Toast*



Stubenguggeli

*nach Ihrem Wunsch zubereitet
(Knoblauch, Peperoncini, Rosmarin
oder Kräutersauce)
mit Pommes frites*



Hausgemachtes Caramelköpfli

garniert mit Rahm und Biskuit

CHF 55.00

Menu 4

Rindsbouillon

serviert mit Gemüsestreifen und Flädli



Pouletbruststreifen "Stroganoff"

serviert mit Spätzle



Frischer Fruchtsalat

*mit 1 Kugel Mövenpick Vanilla Dream
und Schlagrahm*

CHF 35.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Saisonale und Regionale Spezialitäten

Menu 5

Walpilszcrèmesuppe

mit Croutons und Hirschsalsiz- Streifen



Crépinette vom Reh Rücken

serviert mit Herbst- Ravioli
und Rotkraut
an Wildrahmsauce



Vanilla- Berries

Vanille- Glacé
serviert mit warmen Waldbeeren

CHF 62.00

Menu 6

Nüsslisalat

mit Speck, sautierten Champignons
und Brotcroûtons an Italien- Dressing



Rindsfilet Leue

(am Stück rosa gebraten)

serviert mit Röstikroketten
und Marktgemüse
an Pfeffersauce



Baileys- Surprise

mit Mandelcracker und Rahm,

CHF 65.00

Menu 7

Rindscarpaccio

an Oliven- Limettenöl
mit sautieren Champignons
garniert mit Rucola und Parmesansplittern



Gebrautes Felchenfilet

„Luzerner Art“
serviert mit Salzkartoffeln
an Zitronenbutter mit Kapern, Chipolotti
und Tomaten



Coupe „Kir Royal“

Raspberry & Strawberry Sorbet,
Crème de Cassis und Prosecco

CHF 51.00

Menu 8

Vegétarisch

Nüsslisalat mit Ei

serviert an French- Dressing



Pappardelle „ai Funghi“

mit sautierten Gemüsestreifen
an Kräuter-Rahmsauce



3 Stück Apfelchüechli

serviert mit Vanille Sauce

CHF 35.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Speisekarte

Salate frisch und knackig je nach Saison

Grüner Blattsalat

7.00

garniert mit Tomate, Radiesli und Gartenkresse

serviert an einem Dressing Ihrer Wahl (French oder Italien)

Ceasarsalat „Variationen“

Original mit Parmesan und Croutons

Vorspeise: 12.00

Hauptgang: 22.00

Mit gebratener Pouletbrust „Suprême“

25.00

Mit gebratenem Felchenfilet

27.00

Gemischter Blattsalat mit gebratenen Pouletbruststreifen

Vorspeise 14.00

gebratene Pouletbruststreifen, Champignons und Speckwürfeli

Hauptgang 24.00

auf bunten Blattsalaten angerichtet

Nüsslisalat

serviert an einem Dressing Ihrer Wahl (French oder Italien)

mit gehacktem Ei

Vorspeise: 12.00

Hauptgang: 22.00

mit gebratenen Speckwürfeli, Champignons und Croutons

Vorspeise: 14.00

Hauptgang: 24.00

mit Rauchlachsstreifen

Vorspeise: 14.00

Hauptgang: 24.00

mit gebratenen Waldpilzen, Speckwürfeli und Croutons

Vorspeise: 14.00

Hauptgang: 24.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Rucolasalat

garniert mit gehobeltem Parmesan und Cherrytomaten 12.00

serviert mit geschnetzelter Kalbsleberli und Champignons 29.00

mit geräucherter Entenbrust Vorspeise: 14.00

Hauptgang: 24.00

Randensalat

9.00

serviert an italienischem Dressing

garniert mit Apfelspalten

Kabissalat

9.00

serviert mit gebratenen Speckwürfeli

Tomaten- Mozzarella Salat „Caprese“

Vorspeise: 12.00

serviert an Oliven- Balsamicovinaigrette

Hauptgang: 22.00

Salat „Nicoise“

Vorspeise: 12.00

Thonsalat mit Blanchiertem Gemüse an Weisswein- Vinaigrette

Hauptgang: 22.00

Schweizer Wurstsalat

Vorspeise: 9.00

Cervelatscheiben und milder Gruyère an Dijon- Senfdressing

Hauptgang: 19.00

Gemischter Salat

Vorspeise 9.00

an einem Dressing Ihrer Wahl

Hauptgang 19.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Hausgemachte Suppen je nach Saison

Kürbiscrèmesuppe	7.00
<i>mit Rahmhaube, gerösteten Kürbiskernen und Croutons</i>	
Rinds oder Hühnerbouillon	6.00
<i>mit hausgemachten Flädli und Gemüsestreifen</i>	<i>verfeinert mit Sherry:</i> 9.00
Kartoffelcrèmesuppe	7.00
<i>garniert mit Meerrettichrahmhaube Speckwürfeli und Croutons</i>	
Waldpilz- Crèmesuppe	7.00
<i>mit Kräuterrahmhaube, Hirschsalsizstreifen und Croutons</i>	
Sellerie- Crèmesuppe	7.00
<i>garniert mit Rahmhaube Aceto Balsamico und Croutons</i>	
Crèmesuppe mit einem Gemüse und Einlage Ihrer Wahl	7.00

Kalte Speisen

Rinds- Carpaccio	<i>Vorspeise:</i> 17.00
<i>angemacht mit Limonen- Olivenöl garniert mit sautierten Champignons, Rucola, Cherrytomaten und Parmesan</i>	<i>Hauptgang:</i> 27.00
Rinds- Bio- Tatar	<i>Vorspeise:</i> 19.00
<i>nach Ihrer Wahl mild, medium oder scharf gewürzt serviert mit Brioche- Toast garniert mit Cipolotti, Gewürzgurkyn und Kapern</i>	<i>Hauptgang:</i> 29.00
Rauchlachs	<i>Vorspeise:</i> 17.00
<i>garniert mit Kapern, Zwiebeln und Zitrone serviert an Meerrettichschaum und Brioche- Toast</i>	<i>Hauptgang:</i> 27.00
Crevetten- Cocktail	<i>Vorspeise:</i> 14.00
<i>garniert mit Gartenkresse, Tomate, Gurke und Radiesli serviert mit Brioche- Toast und Zitrone an Cocktailsauce</i>	<i>Hauptgang:</i> 24.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Fangfrischer Fisch

Gebratene Felchenfilets „Luzerner Art“

serviert mit Salzkartoffeln

garniert mit Cherrytomaten. Kapern und Cipolotti

an Zitronenbutter

*Fangfrisch 27.00
aus dem
Zürisee
von der
Fischerei
Ruf in Au
Wädenswil*

Lachsforelle im Rohschinkenmantel

serviert mit Pappardelle „Florentin“

an Zürisee- Rieslingsauce

27.00

Schweizer Spezialitäten

Zürcher Geschnätzlets

serviert mit Rösti

29.00

Zunftbratwurst (200g)

serviert mit Rösti, Jus und Röstzwiebeln

19.00

Älplermakronen (Vegi)

garniert mit Röstzwiebeln

serviert mit Apfelmues

18.00

Chrüter- Kalbsleberli

mit frischen Kräutern und Champignons an Rotweinjus mit Rösti

29.00

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Schwiizer Guggeli

Pouletflügel im Chörbli 24.00
pikant gewürzt und knusprig frittiert
serviert mit Pommes Frites 29.00

eine Passende Sauce Ihrer Wahl dazu:

Kräutersauce 3.50
Sauce Tartar 3.50
Sweet Chili 3.50
Knoblisauce 3.50

Nudelpfanne „Leue“ 25.00
*gebratene Pouletbruststreifen mit Pappardelle
an Champignonsauce
gratinert mit Schweizer Bergkäse*

Spätzlipfanne „leue“ 25.00
*mit Pouletbruststreifen, Champignons und Tomatenconassée an
Rahmsauce, überbacken mit Schweizer Bergkäse*

Mischtkratzerli 27.00
*fein gewürzt und im Ofenfrisch zubereitet
serviert nach Ihrer Wahl mit:*
Knoblauch
Peperoncini
Kräutersauce
Zubereitungszeit a'la Carte ca. 30 Minuten

Gebratene Pouletbrust im Limmattaler Rohschinkenmantel 25.00
*serviert mit Marktgemüse und Kräutersauce
dazu eine Beilage Ihrer Wahl*

Aus der Pfanne, aus dem Topf

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ 29.00
serviert mit gebratenen Spätzle

Schweins Cordon Bleu gefüllt nach Ihrem Gusto:
mit Buure Hamme und Raclettekäse 25.00

mit Rohschinken Gorgonzola und Peperoncini 25.00

mit Rohschinken Tomate und Mozzarella 25.00

serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Schweinsschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites <i>serviert mit Preiselbeerkonfit und Zitrone</i>	20.00
Kalbsschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites <i>serviert mit Preiselbeerkonfit und Zitrone</i>	35.00
Beef Burger <i>Gebratener Rindfleisch- Burger mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzgurken überbacken mit Käse im Sesam Bun angerichtet "u derzure e grosse Bärg mit Pommes Frites"</i>	19.00
Gebratene Lammfilets <i>serviert mit Ricotta- Cannelloni und Peperoni- Blattspinat an kräftigem Rotweinjus</i>	34.00
Rindsfilet- Medaillons „Provence“ <i>unter einer Kräuterkruste auf Blattspinat an Pfeffersauce, serviert mit Rösti</i>	45.00
Lammrückenfilet „Provençal“ <i>mit einer Kräuterkruste, Bohnenbündeli und einer Beilage Ihrer Wahl</i>	36.00
Entrecôte „Café de Paris“ <i>mit Grillgemüse, Kräuterbaguette und einer Beilage Ihrer Wahl</i>	36.00
Beilagen: <i>Pommes frites, Rösti, Spätzli, Penne, Salzkartoffeln Marktgemüse, Spinat, grüner Blattsalat, Bratkartoffeln, Reis</i>	5.00
Unsere Saucen <i>Kräutersauce, Sweet Chili, Knoblisauce, Sauce Tartar</i>	3.50

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

<i>Voressen, Ragout</i>	25.00
<i>Rind</i>	
<i>Kalb</i>	
<i>Schwein</i>	
<i>Lamm</i>	
<i>serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, Teigwaren, Kartoffelstock, Gemüse)</i>	
<u><i>Geschmortes</i></u>	
<i>Schmorbraten</i>	25.00
<i>Rind</i>	
<i>Kalb</i>	
<i>Schwein (Schwedenbraten, Schweinsbraten Walliser Art, etc.)</i>	
<i>Lamm</i>	
<i>Sauerbraten</i>	
<i>serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Gemüse (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, Teigwaren, Kartoffelstock,)</i>	
<i>Rollbraten</i>	25.00
<i>mit feiner Füllung</i>	
<i>Kalb</i>	
<i>Schwein</i>	
<i>Pute</i>	
<i>serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, Teigwaren, Kartoffelstock, Gemüse)</i>	
<i>Fleischvogel</i>	25.00
<i>Rind</i>	
<i>Kalb</i>	
<i>serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Gemüse (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, Teigwaren, Kartoffelstock,)</i>	
<u><i>Aus dem Ofen</i></u>	
<i>Hackbraten</i>	25.00
<i>serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Gemüse (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, Teigwaren, Kartoffelstock,)</i>	
<i>Fleischkäse</i>	25.00
<i>serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Gemüse (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, Teigwaren, Kartoffelstock, Kartoffelsalat)</i>	
<i>Heisser Beinschinken oder Schinken in Brotteig</i>	25.00
<i>serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Gemüse (z.B. Spätzle, Serviettenknödel, Teigwaren, Kartoffelstock, Kartoffelsalat)</i>	

*Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein
Problem...
wir unterstützen Sie gern*



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Desserts

Tiramisù	8.50
<i>garniert mit Biskuit und Mandelcracker</i>	
Frischer Fruchtsalat	8.50
<i>garniert mit Schlagrahm, Karamellisierten Baumnüssen und Biskuit</i>	
Hausgemachtes Karamelköpflì	8.50
<i>garniert mit Karamellisierten Baumnüssen, Schlagrahm, Karamelsauce und Mandelcracker</i>	
Hausgemachtes Baileys Mousse „Ladies Surprise“	8.50
Vermicelles- Törtli	8.50
<i>Vermicelles im Haselnuss- Tartelet mit Rahmhaube und Biskuit</i>	
Hausgebackener Apfelstrudel	
<i>serviert mit Vanille Sauce</i>	8.50
<i>serviert mit Vanille Sauce und Glacé</i>	11.50
Apfelchüechli	
<i>3 Stück mit Vanille Sauce</i>	6.50
Käse- Variation reichlich Garniert	portion 8.50
<u>Torten und Kuchen</u>	
Apfelstreuselkuchen	6.50
<i>garniert mit Rahm und Puderzucker</i>	
<i>+1 Kugel Mövenpick Glacé</i>	9.00
Schokoladenkuchen	6.50
<i>garniert mit Rahm und Puderzucker</i>	
<i>+1 Kugel Mövenpick Glacé</i>	9.00
Crèmeschnitte	5.00
Hausgemachte Wähe	5.00
<i>je nach Angebot- unser Service berät Sie gern</i>	
<i>serviert mit Rahm</i>	
Movenpick Ice Cream (siehe Dessertkarte)	pro Kugel 3.30

Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein Problem... wir unterstützen Sie gern



Betriebliche Informationen

Entwicklung: *Der heutige Landgasthof Löwen ist ein Haus mit einer sehr langen Tradition. Während einer kurzen Pause im Sommer 2009 renoviert, erstrahlt er in neuem Glanz und erwartet seine Gäste mit Schweizer Gastlichkeit im urchig,- gediegenen Ambiente mit modernem Flair.*

Lage: *Der Löwen befindet sich oberhalb von Langnau am Albis direkt an der Albisstrasse die zum Pass hinauf führt (Unteralbis). Dank ca. 40 kostenloser Parkplätze und der schönen Lage unterhalb vom Albispass, umsäumt von Spazier- und Wanderwegen sowie im Winter von einer Schlittelbahn liegen wir für jedermann(frau) und jedes Kind ideal. Dank der guten Verbindungen, Anfahrtswege und durch die Nähe zur Stadt können wir vielen Leuten, die zum Essen der Hektik der Stadt entfliehen wollen, den richtigen Ort zur Erholung bieten. Aber nicht nur am Abend auch am Mittag.*

Unsere Restaurants:	Wirtschaft <i>die urchige Beiz 20 Sitzplätze + 10 Sitzplätze am Stammtisch</i>	Stübli <i>das heimelige Stübli mit 20 Sitzplätzen</i>
	Albistube <i>das urchig- gediegene Restaurant 50 Sitzplätze</i>	Löwenbar <i>der ideale Ort für's Aperero auch zum gemütlich verweilen oder Essen</i>

Bankett-Saal: **Löwensaal mit 60 Sitzplätzen**
Der moderne Saal ausgestattet für alle Gelegenheiten

Öffnungszeiten:	<i>Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag</i>	<i>9.00 Uhr bis 23.30 Uhr</i>
	<i>Mittwoch</i>	<i>Ruhetag</i>
	<i>Samstag, Sonntag</i>	<i>11.00 Uhr bis 23.30 Uhr</i>
	Gartenwirtschaft	<i>Selbstverständlich, je nach Wetter</i>

Öffentliche Verkehrsmittel: *Die Sihltalbahn (S4) pendelt regelmäßig zwischen Zürich HB und Langnau - Gattikon. Das Postauto fährt vom Bahnhof Langnau- Gattikon fast direkt vor den Löwen.*

Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein Problem... wir unterstützen Sie gern



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

- Take away:** Gerne können Sie unser Angebot auch „über d Gass“ erhalten.
Unser Weinkeller: Alle unsere Weine sind auch „über d Gass“ erhältlich.
Unser Service berät Sie gerne.
- Gutscheine:** Geschenk-Gutscheine sind bei uns jederzeit erhältlich.
Am besten direkt bei uns abzuholen.

Bankett-Besprechung

Wir bitten Sie, uns anzurufen, um einen geeigneten Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren, damit wir die nötige Zeit haben, Sie optimal beraten zu können, und Ihr Fest eine Runde Sache wird.

Als Berater stehen Ihnen gerne zu Verfügung:

*André Lesser / Gastgeber
Zuzana Bučová / Gastgeberin
Birgit Leipold / Service
Silvia Müller / Service
Telefon: 044 713 31 10*

Allgemeine Bedingungen!

Wir stellen Ihnen unseren „Löwensaal“ gerne zu folgenden Konditionen zur Verfügung:

*Für Sitzungen, Konferenzen, Versammlungen, Vorträge etc.
bis max. 60 Personen (je nach Bestuhlung):*

- Halber Tag (bis 4 Stunden) CHF 200.00
- Ganzer Tag (bis 8 Stunden) CHF 400.00
- Leinwand, Beamer stellen wir auf Wunsch gerne zur Verfügung.
Hellraumprojektor
- und Flip Chart

Findet noch ein Mittag- oder Abendessen statt, Entfallen diese Kosten.

Verlängerung der Polizeistunde

*Die Verlängerung wird von uns bei der Gemeinde eingereicht.
Diese amtlichen Gebühren werden Ihnen von uns, inklusive einer Aufwandsentschädigung weiter verrechnet.*

- die Gemeindegebühr beträgt ab 00.30 Uhr CHF 100.00

Ihnen steht ein Anlass bevor? Kein Problem... wir unterstützen Sie gern



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Zusätzliche Personalkosten nach Mitternacht

Der Landgasthof Löwen ist geöffnet bis 23.30 Uhr und das 6 Tage die Woche. Mittwoch ist Ruhetag.

➤ *ab 23:30 Uhr CHF 200.00 pro Stunde*

Zahlungsmittel: *Bar, Euro Card, Master Card, Visa, Post Card und EC-Direct, Einzahlungsschein*

Personenanzahl: *Spätestens zwei Tage vor der Durchführung Ihres Anlasses geben Sie uns die garantierte Teilnehmerzahl bekannt. Die von Ihnen gemeldete Personenanzahl ist verbindlich für die Bestuhlung und die Rechnung.*

Stornierungen: *Durch Sie getätigte Reservierungen müssen von Ihnen auch wieder annulliert werden wenn diese aus bestimmten Gründen nicht stattfinden sollten. Bei zu kurzfristiger Annullierung, vor der Durchführung des Anlasses, müssen wir Ihnen Stornierungskosten berechnen, falls der Saal nicht mehr weitervermietet werden kann. Die Stornierungskosten belaufen sich ggf. auf CHF 300.00*

Preise: *Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

Änderungen: *im Preis, in Buffet- und Menuvorschlägen, bzw. im Angebot sind vorbehalten*

Blumendekorationen: *Sie sagen uns einfach was Sie ausgeben wollen und was für Wünsche Sie haben und wir bestellen die Blumendekoration für Sie bei unserer Hausgärtnerei. Diese kommt dann zum effektiven Preis mit auf Ihre Rechnung.*

Zapfengeld: *Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen für selbst mitgebrachte Weine CHF 25.00, für Champagner und Bordeauxweine CHF 35.00 pro Flasche in Rechnung stellen.*

Menükartendruck: ➤ *pro Stück CHF 1.00*