

**KlosterGasthaus Löwen**  
**Nicole Trüb**  
**Christa und Urs Burch –Kretz**  
**Untertor 3**  
**4915 St.Urban**  
**Telefon: 062 929 22 30**  
**Internet: [www.klostergasthaus-loewen.ch](http://www.klostergasthaus-loewen.ch)**  
**Mail: [klostergasthaus-loewen@bluewin.ch](mailto:klostergasthaus-loewen@bluewin.ch)**

# Menüvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.  
und sind in Schweizerfranken.

Gemütliches Restaurant ca. 43 Personen.  
Säli neben Restaurant ca. 36 Personen.  
Restaurant und Säli ohne Trennwand ca. 80 Personen.  
Gartenwirtschaft ca. 60 Personen.  
Restaurant, Säli und Gartenwirtschaft rollstuhlgängig.

1 O.G  
Luzernersäli ca. 35 Personen  
Klosterstübli ca. 16 Personen

Für die Kinder gibt es eine Kinderkarte.

## Menüvorschläge ab 10 Personen.

### Menü 1

Gemüsecrèmesuppe

\*\*\*

Schweinsrahmschnitzel

Butternudeln

Gemüse

\*\*\*

Glacéstage mit Fruchtgarnitur

Fr. 36.00

### Menü 2

Salatbowle

\*\*\*

Pouletbrust gebraten  
mit Kräuterrahmsauce

Gemüsereis

\*\*\*

Erdbeer-Joghurtcrème

Fr. 34.50

### Menü 3

Gemischter Salat

\*\*\*

Paniertes Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Pommes-Frites

Gemüse

\*\*\*

Schokoladencrème mit Birnen

Fr. 41.00

### Menü 4

Broccolicrèmesuppe

\*\*\*

Schweinssteak „Hawaii“

Bratkartoffeln

Saisongemüse

\*\*\*

Parfait Grand Marnier „Haus-Art“

Fr. 43.50

### Menü 5

Bunter Blattsalat mit gehacktem Ei

French Dressing

\*\*\*

Bouillon mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Schweinscordon-bleu „Haus-Art“

Hauskroketten

Gemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Früchten

Fr. 47.50

### Menü 6

Saisonsalat mit gebratenen

Fischstreifen

Himbeeressig Sauce

\*\*\*

Kräuterrahmsuppe mit Brotcroutons

\*\*\*

Schweinscarrébraten mit

Waldpilzsauce

Butternudeln

Gemüse

\*\*\*

Bananeneisbecher mit Schoggisauce

Fr. 49.50

### Menü 7

Melonen mit Rohschinken  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*

Pferdeentrecôte mit Pfeffersauce

Bratkartoffeln  
Saisongemüse  
\*\*\*

Trois Sorbet  
mit Früchten

Fr. 58.00

### Menü 9

Emmentaler Salatcreation  
mit Käse, Speck und Zopfwürfeli  
\*\*\*

Weissweinschaumsuppe  
\*\*\*

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste

Pilzrisotto  
Gemüsestrauss  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat  
mit Glace

Fr. 61.00

### Menü 11

Tomatensalat mit Mozzarella  
\*\*\*

Schweinsfilet im Blätterteig  
auf Pilzbeet  
Hauskroketten  
Gemüse  
\*\*\*

Zweifarbige Schoggimousse

Fr. 51.50

### Menü 8

Geräuchertes Forellenfilet mit  
Meerrettichschaum  
\*\*\*

Tomatencrèmesuppe  
\*\*\*

Roastbeef „englische Art“  
mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin, Gemüse  
\*\*\*

Waldbeerenparfait  
auf Joghurtspiegel

Fr. 66.50

### Menü 10

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen  
an Balsamicofrench  
\*\*\*

Kraftbrühe „Royal“  
\*\*\*

Les trois Filets „Chef“  
Hauskroketten/Nudeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Fr. 74.00

### Menü 12

Klare Gemüsesuppe  
\*\*\*

Gespickter Rindsschmorbraten  
„Jäger-Art“  
Kartoffelstock  
Gemüse  
\*\*\*

Meringues mit Glace und Rahm

Fr. 47.50

## Ab 10 Personen Einheitsmenü zum selber zusammenstellen.

### Feine Suppen, knackige Salate, köstliche Vorspeisen

Kraftbrühe mit Flädli, Royal, Gemüsestreifen oder mit Sherry	Fr. 7.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 6.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 9.50
Knoblauchschaumsuppe	Fr. 9.50
Spargelcrèmesuppe (Saison)	Fr. 9.50
Salatbowle (Mischsalat)	Fr. 6.00
Eisbergsalat mit Pfirsich an Cocktailsauce	Fr. 6.00
Grüner Blattsalat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Tomatensalat mit Mozzarella (Saison)	Fr. 12.00
Nüsslisalat mit Speck oder Ei (Saison)	Fr. 13.00
Salatvariation mit gebratenen Fischstreifen	Fr. 14.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 16.00
Rindstartar mit Toast und Butter	Fr. 17.50
Rohschinken mit Melonen und Salatgarnitur	Fr. 13.50
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 17.00
Vorspeiseteller „Löie Art“	Fr. 21.00
Warmer Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln	Fr. 10.50
Pilzragout an Rahmsauce auf getoastetem Brot	Fr. 12.00
Kleines Luzerner Pastetli	Fr. 14.00

### Fischgerichte

### Vorspeise    Hauptgang

Forellenfilet gebraten auf Gemüsebeet	Fr. 19.00	Fr. 32.50
Lachsragout an Senfsauce	Fr. 19.00	Fr. 32.50
Zanderfilet gebraten mit Apfel und Nüssen	Fr. 21.00	Fr. 34.50
Saiblingfilet „Zuger Art“	Fr. 21.00	Fr. 34.50

Zu allen Fischgerichten sind Beilage und Gemüse Inbegriffen.

## Hauptgerichte

Schweinsfilet im Blätterteig auf Pilzbeet	Fr. 35.50
Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel	Fr. 35.00
Schwedenbraten mit Dörrzwetschgen	Fr. 31.00
Schweinscordon-bleu „Haus-Art“	Fr. 29.50
Schweinscarrébraten mit Rotweinjus	Fr. 29.50
Schweinssteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse	Fr. 29.00
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzsauce	Fr. 24.50
Paniertes Schweinsschnitzel	Fr. 23.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr. 20.00
Gefüllte Schweinsbrust	Fr. 19.50

Kalbsrückenbraten mit Cognacsauce ( 2 Gänge)	Fr. 48.00
Kalbssteak mit Morchelsauce	Fr. 46.00
Kalbsschnitzel an Limonensauce	Fr. 36.50
Kalbspiccata „Milanese“	Fr. 36.00
Kalbsschulterbraten mit Kräutersauce	Fr. 31.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Calvados oder Pilzen	Fr. 30.50

Rindsfiletmedaillons mit Kräuterkruste	Fr. 46.50
Roastbeef „englische Art“ mit Sauce Béarnaise	Fr. 42.50
Rindsentrecôte „Café de Paris“ (Kräuterbutter)	Fr. 42.00
Gespickter Rindsschmorbraten „Jäger Art“	Fr. 33.50
Rindsgulasch „Ungarische Art“	Fr. 24.00
Hackbraten mit Rotweinjus	Fr. 19.00

Trois Filet Rinds- Kalbs- und Schweinsfilet in 2 Gängen serviert	Fr. 48.00
Kalbs- und Schweinsbraten mit zwei Saucen	Fr. 32.00

Lammrücken mit Kräuterkruste oder Pilzbeet	Fr. 37.00
Lammgigot mit Thymiansauce	Fr. 29.50
Pouletbrust gefüllt mit Trockentomaten und Frischkäse	Fr. 28.00

**Beilagen zur Auswahl:** Nudeln, Pommes-Frites, Reis, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Risotto, Rösti, Hauskroketten oder Spaghetti.

**Im Preis Inbegriffen:** Beilage nach Wahl, 3 verschiedene Gemüse.

Bernerplatte, Speck, Hamme, Siedfleisch, Zungenwurst usw.	Fr. 28.00
Pouletgeschnetzeltes „Casimir“ mit Reis und Früchten	Fr. 19.50

## **Spezialitäten vom Haus:**

<b>Klosterpastetli, natur (ohne Beilagen, Form der Kirche)</b>	<b>Fr. 19.50</b>
<b>Klosterpastetli mit Pommes-Frites (Form der Kirche)</b>	<b>Fr. 24.00</b>

## **Desserts**

### **Kleinere Portion**

Zweifarbigen Schoggimousse	Fr. 9.00	Fr. 12.00
Beerenparfait mit warmen Beeren		Fr. 10.50
Apfelchüechli mit Vanilleglace		Fr. 11.50
Parfait Grand Marnier mit Orangensalat		Fr. 10.50
Hausgemachte Vacherin Eistorte		Fr. 10.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Gebrannte Crème „Grossmutter Art“		Fr. 8.00
Schoggicrème mit pochierter Birne		Fr. 8.00
Beeren-Joghurtcrème		Fr. 8.00
Orangenmostcrème		Fr. 8.00
Caramelköpfli mit Rahm		Fr. 7.00