

# Bankettdokumentation Löwen Heimiswil und Fraubrunnen

## Apérovorschläge

Hausgemachter Flammkuchen		10.00
Hausgemachte Schinkengipfeli	pro Stück	3.50
Hausgeräucherte Lachsbrote	pro Stück	4.50
Thonbrötli garniert mit Kapern und Zwiebeln	pro Stück	3.50
Tartar auf getoastetem Butterzopf	pro Stück	4.00
Marinierte Oliven und getrocknete Tomaten	pro Person	5.50
Tomatenbruschetta mit Basilikum und Pinienkernen	pro Stück	3.50
Käse oder Gemüseküchlein	pro Stück	2.50
Gereifte Emmentaler Käsemöckli	pro 100g	6.00
Gemüsesticks an diversen Dips	pro Person	4.50
Chips und Erdnüsse	pro Person	3.00
Bunte Fruchtspiesse	pro Stück	3.50
Suppe im Glas (Saisonal)	pro Person	4.50
Grissini mit Trockenfleisch aus dem Emmental	pro Stück	3.00

## Löwenstark

Tomatenbruschetta		
Gemüsesticks an diversen Dips		
Gebackene Champignons an Tatarsauce		
Lachsbrötchen		
Käseküchlein		
Flammkuchen		
Hausgemachte Apérogebäcke	pro Person	25.00

# Bankettdokumentation Löwen Heimiswil und Fraubrunnen

## Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	9.50
Assortierter Salat	12.50
Landfrauensalat mit Speck, Croûtons und Käse aus dem Emmental	12.50
Vitello Tonnato garniert mit Zwiebeln Kapern und Salatbouquet	16.50
Hausgeräucherter Lachs an Senf - Dill Sauce und Salatgarnitur	19.50

## Warme Vorspeisen



## Fraubrunnen

Hausgeräucherte Entenbrust auf lauwarmem Glasnudelsalat	18.50
Hausgemachte Ravioli saisonal gefüllt auf Kräuterrahmsauce	21.50
Pilzragout im Pastanest	15.50

## Suppen

Bouillon mit Célestine und Gemüsejulienne	8.50
Marco's Weissweinsuppe unter der Blätterteighaube	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumklösschen	12.50
Französische Zwiebelsuppe (überbacken mit Käse)	12.50

## Hauptgänge

Kalbs- und Schweinebraten an Rosmarinjus mit hausgemachter Polenta und Gemüse vom Markt	36.-
Zarte Kalbsschnitzel an Limonen Sauce, Kräuterrisotto, und frischem saisonalem Gemüse	38.50
Cordon - Bleu vom Schwein mit Berner Frites dazu Gemüse vom Markt	36.50
Kalbshackbraten nach Grossmutter's Art mit Lyoner Kartoffeln	36.00
Heimswiler Geschnetzeltes an Rahmsauce, dazu Butterrösti und Gemüse vom Markt	35.00

Heimiswil



Fraubrunnen

## Dessert

Gebrannte Crème nach uraltem Rezept	10.50
Hausgemachte Sorbetvariation mit frischen Früchten	11.50
Gerührter Eiskaffee mit Schnaps	9.50 12.50
Dunkles Schokoladenmousse mit vanilleglacé	14.50
Caramelköpflí mit Früchten garniert	9.50

# Menuvorschläge

Spinatcrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Kalbshackbraten nach Grossmutter's Art mit Lyoner Kartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Crème nach uraltem Rezept

52.00



\*\*\*

Heimiswiler Geschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu Butterrösti  
und Gemüse vom Markt

\*\*\*

„Merängge“ mit hausgemachter Vanilleglacé

54.50

# Menüvorschläge

Blattsalat mit Kernen und Croûtons

\*\*\*

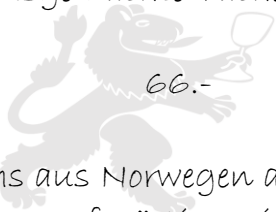
Rindsbouillon mit Kräutercélestine

\*\*\*

Kalbs- und Schweinebraten an Rosmarinjus, Kartoffelgratin  
und frischem Gemüse vom Markt

\*\*\*

Hausgemachte Vacherintorte

*Heimiswil*  *Fraubrunnen*  
66.-  
Hausgeräucherter Lachs aus Norwegen an Senf - Dill - Honigsauce  
auf Röstli serviert

\*\*\*

Weissweinsuppe im Blätterteigmantel

\*\*\*

Filet vom BIO Weide Rind dazu Portwein- und Béarnaisesauce  
mit frischem Marktgemüse und Steinpilzrisotto

\*\*\*

Löwen Dessertbuffet  
(Allerlei Kleines aus der Dessertkarte)

96.-