

Menuvorschläge für Gruppen **ab 10 Personen**

Menu 1 Traditionell Fr. 37.-- mit Fleischnachservice + Fr. 7.--

- Leue-Salat buntgemischt, mit Brot und Speckwürfeli
- Schweinsbraten mit buntem Gemüse und Kroketten angerichtet (Tellerservice)
- Karamalisierte Apfelcrème mit Vanilleglace

Varianten zum gleichen Preis **(ab 10 Personen)**

- Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Mischgemüse
- Schweins-Cordon bleu mit Gemüse garnitur und Pommes frites
- Pouletgeschnetztes an Orangensauce im Oriental-Reisring
- Schweinsrahmschnitzel mit Ananas garniert und Nudeln

Menu 2 Emmental Tellerservice Fr. 42.-- Platte Fr. 52.--

- Bouillon mit Flädli
- Berner Teller mit 5 Sorten Fleisch, Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln (Platte 7 Sorten Fleisch)
- Meringues mit Rahm

Menu 3 nach Art des Hauses Fr. 53.--

- Feiner Rauchlachs mit Meerrettichschaum auf Salatbett angerichtet und mit Toast serviert
- Frische Schweizer Pouletbrust an Himbeeressigsauce (oder eine Sauce nach Saison-Angebot) mit Gemüsebouquet und Mandel-Mohn-Reis angerichtet
- Spezialitätendessert nach Saison (hausgemachtes Parfait und Mousse, schön ausgarniert)

Variante zum gleichen Preis –Leue-Kotelett an kräftiger Senfsauce mit Gemüse und Rösti

Spezialmenu 1 Fr. 59.50 mit Fleischnachservice + Fr. 5.--

- Geräucherte Entenbrust mit Saisonsalat an Orangen-Vinaigrette
- Feine Kürbisrahmsuppe
- Schweinsfilet Medaillons mit Basilikum und Mozzarella überbacken, auf Tomatenrisotto angerichtet und mit delikater Portweinsauce
- Zwetschgenparfait nach Leuen-Art (oder Dessert nach Saisonangebot)

Spezialmenu 2 Fr. 62.-- mit Fleischnachservice + Fr. 5.--

- Warm mariniertes Fischfilet (Felchen, Forelle oder nach Saisonangebot) auf Salat gebettet an Himbeeressigsauce
- Raffinierte Kresseschaumsuppe
- Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit rosa Pfeffer, Gemüsebouquet und Mandel-Reis
- Feines Schokoladen-Mousse auf halbgeschlagenem Rahm und mit Saisonfrüchten garniert

Spezialmenu 3 Fr. 66.-- mit SQB-Fleisch (Swiss Quality Beef) + Fr. 5.--

- Leichtes Champignon-Mousse auf Nüsslisalat an rassisger Nuss-Vinaigrette
- Tomatensuppe mit Gin (oder mit Rahm)
- Roastbeef rosa gebraten an kräftiger Rotweinsauce, serviert mit buntem Gemüse und Kartoffel-Kroketten
- Zimtparfait auf Birnenmark schön garniert mit frischen Früchten (oder Saisondessert)

Leuen-Menu (Hauspezialität) Fr. 89.--

Gourmet-Menu mit 6 Gängen, saisonal jeweils neu kreiert, lassen Sie sich überraschen.

Fisch-Menu (einmalige Haus-Spezialität) Fr. 79.--

Gourmet-Menu mit 5 Gängen, nach Saison und Markt-Angebot jeweils neu kreiert

Selbstverständlich können die einzelnen Gänge der Menu's noch ausgetauscht werden.

Für Fragen und Auskünfte rufen Sie einfach an: 034 402 65 55, Heidi Soltermann verlangen

Vorspeisen

Grüner Mischsalat	Fr. 6.50
Buntgemischter Saisonsalat nach Leuenart (mit Croûtons und Speckwürfeln)	Fr. 8.--
Nüsslisalat mit Ei (saisonbedingt)	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico-Dressing	Fr. 12.50
Melonenteller mit Rohschinken (saisonbedingt)	Fr. 16.--
Geräucherter Lachs auf Salatbouquet, garniert mit Zwiebelringen, Kapern und Zitrone, dazu servieren wir Toast	Fr. 18.50

Ab 10 Personen:

Hausgemachte Terrine, mit Salaten garniert und Toast (Geflügelleber-, Enten-, Gemüseterrine etc.)	Fr. 18.50
Geräucherte Entenbrust auf Sojasprossen und an feiner Orangen-Vinaigrette	Fr. 17.50
Feines Champignons-Mousse auf Nüsslisalat angerichtet (oder auf Saisonsalat)	Fr. 16.--

Weitere Vorspeisen vom aktuellen Angebot

Suppen

Kraftbrühe natur	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Sherry, Porto, Gemüsestreifen oder Mark	Fr. 8.50
Tagessuppe nach Angebot	Fr. 5.50
<i>Spezialsuppen (saisonbedingt)</i> ab 10 Personen	Fr. 9.50
Kresserahmsuppe	
Kürbisrahmsuppe	
Spargelrahmsuppe	
Tomatensuppe mit Gin	

oder Suppen nach aktuellem Angebot

Diese Preise sind gültig **ab 10 Personen**,
inklusive 8 % MWSt.
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen
nach Absprache.

Fleischgerichte (100 % Frisch-Fleisch)

Leuen-Kotelett: geräuchertes Schweinskotelett an kräftiger Senfsauce, serviert mit Saisongemüse, Rösti oder Pommes frites	Fr. 29.50
* Schweinsfilet am Stück gebraten an feiner Himbeer-Essigsauce, mit Nudeln und Gemüsebouquet angerichtet	Fr. 34.--
* Roastbeef englisch gebraten mit kräftiger Rotwein-Sauce oder Béarnaise-Sauce, Gemüse garnitur und Berny-Kartoffeln mit SQB-Fleisch (Swiss Quality Beef) +	Fr. 39.50 Fr. 5.--
* Rindsfilet Wellington (SQB) an rassischer Portwein-Sauce, dazu servieren wir buntes Gemüse und gebratene Kartoffelstäbchen	Fr. 45.--
Berner Geschnetzeltes: Rinds- und Kalbfleisch mit frischen Champignons an rassischer Senfrahm-Sauce, mit Rösti	Fr. 34.--
als Tellergericht	Fr. 28.--
Grilliertes Entrecôte (SQB) mit Kräuterbutter und Saisongemüse, dazu Pommes frites oder Krokette	Fr. 40.50
Rindsfiletsteak (SQB) grilliert mit Rotwein-Sauce oder Kräuterbutter buntem Gemüse, Pommes frites oder Krokette	Fr. 44.--
* Kalbs-Wienerschnitzel mit Saisongemüse und Pommes frites	Fr. 33.--
* Kalbssteak an rosa Pfeffer-Sauce serviert mit Saisongemüse und Nudeln oder gemischtem Wildreis	Fr. 45.--
* Kalbssteak an feiner Morchelsauce, Beilagen wie oben	Fr. 48.--
* Gebratene Entenbrust an Orangensauce mit rosa Pfeffer, angerichtet mit orientalischem Gemüse und Mandel-Reis	Fr. 32.--
* Frische Pouletbrust an feiner Limetten-Schnittlauchsauc, serviert mit Gemüse-Bouquet und Mandel-Reis	Fr. 28.--
Zartes Lammrücken-Filet an würziger Kräutersauce, feine Bohnen mit Champignons und sämigem Kartoffelgratin	Fr. 38.--
* Schweinskarreebraten, dazu Gemüseplatte mit Bratkartoffeln oder Krokette	Fr. 34.80
* Gemischter Braten mit Poulet, Kalbs- und Schweinefleisch, (ab 20 Personen) Gemüseplatte und Pommes frites oder Krokette	Fr. 38.--
* Berner Platte reichhaltig garniert mit Burehamme, Rippli, Speck, Wienerli, Siedfleisch, Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 39.--
* Rindsschmorbraten oder Rindssauerbraten (Suure Mocke), mit buntem Gemüse und Kartoffelstock serviert	Fr. 32.--

ab 10 Personen alle mit *

Diese Preise sind gültig **ab 10 Personen**, inkl. 8 % MWSt. Bei kleineren oder unterteilten Gruppen nach Absprache.

Diverse Tellergerichte ab 10 Personen alle mit *

- | | |
|--|-----------|
| * Schweinsbraten mit buntem Gemüse,
Kroketten oder Pommes frites | Fr. 26.-- |
| * Bernerteller mit Rippli, Speck, Siedfleisch,
Berner Zungenwurst, auf Sauerkraut und Bohnen,
mit Salzkartoffeln | Fr. 28.50 |
| Schweins-Rahmschnitzel, mit Ananas garniert,
serviert mit Nudeln | Fr. 22.-- |
| Paniertes Schnitzel (vom Schwein),
mit Pommes frites | Fr. 22.-- |
| Schweins-Cordon bleu, mit Gemüsebouquet
und Pommes frites | Fr. 28.50 |
| * Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce,
mit Teigwaren serviert | Fr. 18.50 |
| * Riz Casimir:
Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce,
mit Früchten und Reis | Fr. 20.50 |
| * Gefüllte Kalbsbrust mit Gemüse garnitur
und Kroketten | Fr. 25.-- |
| * Rindspfeffer mit Spätzli angerichtet | Fr. 20.50 |
| * Rindsschmorbraten oder Rindssauerbraten (Suure Mocke),
mit Gemüse und Kartoffelstock serviert | Fr. 26.-- |
| * Rindshuftstreifen "Stroganoff"
serviert mit Nudeln | Fr. 32.-- |

Diese Preise sind gültig **ab 10 Personen**,
inklusive 8 % MWSt.
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen
nach Absprache.

Fischgerichte nach Marktangebot.

Wir beraten Sie gerne

Wählen Sie

Vegetarische Gerichte vom aktuellen Angebot

oder ab 10 Personen

Quornstreifen an Rahmsauce mit frischen Pilzen, serviert mit Vollkornnudeln	Fr. 23.50
Spätzli-Gratin mit Gemüsestreifen und frischen Pilzen, an Rahmsauce und mit Käse überbacken	Fr. 19.50
Gratinierte Siebenkorngnocchi al Pesto, auf Tomatenmark und mit buntem Gemüse serviert	Fr. 24.--
Vollkorn-Pfannkuchen, gefüllt mit süss-saurem China-Gemüsemix und Sonnenblumenkernen	Fr. 19.50
Raffiniertes Gemüseragoût mit frischen Früchten an leichter Curryrahmsauce, im Siebenkorn-Oriental-Reisring	Fr. 22.--
Spargel-Ravioli an feiner Hollandaisesauce und mit frischen Spargeln serviert (nur während der Spargel-Saison)	Fr. 26.--

Diese Preise sind gültig **ab 10 Personen**,
inklusive 8 % MWSt.
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen
nach Absprache.

Buffets - Angebot

Salat-Bufferet ab 20 Personen

Mindestens 10 verschiedene Salate wie Rübli, Sellerie, Gurken, Kabis, Bohnen, Mais, Randen, Bierrettich, Tomaten und diverse Blattsalate
verschiedene Saucen und Garnituren

Fr. 16.--

Kaltes Buffet ab 20 Personen

-Salate wie beim Salat Buffet

-Rauchlachs garniert

-Trockenfleischplatte 4-5 Sorten

-Terrinen und Mousses

-Platte mit Garnituren

-Roastbeef und kalte Braten mit Tartaresauce und Garnituren

Fr. 48.--

-Kaltes Buffet ergänzt mit warmer Hamme

Fr. 54.--

-Kaltes Buffet Deluxe (mit zusätzlich diversen Fisch- und Krustentieren)

Fr. 60.--

Warmes Buffet ab 20 Personen

-Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce oder Orangensauce

-Warme Hamme

-Schweins- und Kalbsbraten oder Suure Mocke

Beilagen: Gemüseplatte, Pommes frites und Kroketten

Nudeln und Reis oder Gratin oder Kartoffelstock oder Spätzli

Fr. 42.--

Metzgete ab 20 Personen

-Gelberbsensuppe (Muessuppe)

-Kutteln, Kalbskopf, Schafsvoressen, Chrugeli, Bratwurst am Meter, Rindszunge
und Berner Platte

alles mit den passenden Garnituren und Beilagen

Fr. 39.--

Dessert Buffet ab 20 Personen

Kleines Dessertbuffet: Frischer Fruchtsalat, hausgemachte Crème, gemischte Glace,
Meringues und Rahm, Früchtekorb Fr. 16.--

Mittleres Dessertbuffet: zusätzlich Mousses, Parfait und Cake Fr. 19.50

Grosses Dessertbuffet: mit vielen hausgemachten Spezialitäten Fr. 24.--

Stilvoller Wintergarten, Leue-Stube und Gaststube

- Stilvoller Wintergarten:** 30 Sitzplätze
für das feine Mittag- und Abendessen,
und immer wenn es etwas zu feiern gibt.
Gediegen und gemütlich wenn die Sonne scheint,
genauso wie wenn's schneit.
- Gartenbeizli mit Bar:** der gediegene Treffpunkt während des ganzen Tages,
für Kaffee, Apéritif, Mittagsmenüs und feine Desserts
- Nostalgie Stube:** ruhig und behaglich für 6 bis 12 Personen
- Leuen-Stube:** 36 Plätze
das Speiserestaurant zum gepflegten Essen
immer wenn es etwas zu feiern gibt, geschäftlich wie privat.
Zu mieten für diskrete Besprechungen
- Raucher-Stube:** bietet Platz für 30 Personen zum Kaffee,
Znüni, Mittagsmenü und zur gemütlichen Runde

Oeffnungszeiten

- Montag bis Freitag:** 08.00 Uhr bis 23.30 Uhr / 00.30 Uhr
Samstag: 16.00 Uhr bis 00.30 Uhr
Sonntag: ganzer Tag geschlossen,
jedoch für Anlässe ab 30 Personen geöffnet

Hotel Garni Emmental

Seit Januar 2002 gehört das Hotel Garni Emmental zum Gasthof zum goldenen Löwen. Renoviert und neugestaltet führen wir es als Hotel Garni um eine interessante Ergänzung zum feinen und gediegenen Essen zu schaffen (nur 2 Minuten zu Fuss). Zusätzlich können wir grosse Bankette bei einer äusserst eleganten Atmosphäre anbieten.

-Zentral und doch sehr ruhige Lage, genügend Parkplätze

-19 neue behagliche Zimmer mit TV, Bad/Dusche und WC bieten allen Komfort.

-Neuer Bankettsaal mit gemütlicher, eleganter Ambiance (der Saal ist unterteilbar)

-Seminare und Tagungen grosser Saal und verschiedene Säali für Gruppenarbeiten mit Infrastruktur und Gelegenheit zum feinen Mittag- und Abendessen aus der bekannten Küche vom *Gasthof zum goldenen Löwen*.

-Apéro im Garten, lauschiger Biergarten, Vinothek und *Flammkuchen*

-Bar im gewölbten Weinkeller für Apéros und Feiern jeglicher Art.