

# *Ein Hochgenuss für spezielle Anlässe*



## *Gasthof zum goldenen Löwen Hotel Emmental*

3550 Langnau

Heidi und Beat Soltermann

Tel. 034 402 65 55

info@loewen-langanu.ch



## *Liebe Gäste*

Besondere Tage im Leben, verdienen es würdig gefeiert zu werden. Was gibt es schöneres als Jubiläen, Hochzeiten, Geburtstage und Firmen-Essen in einem gediegenen Rahmen mit herzlicher Gastfreundschaft und kulinarischen Leckerbissen zu geniessen?

Im Gasthof zum goldenen Löwen und Hotel Emmental wird jede Feier zum unvergesslichen Erlebnis. Wir bieten Ihnen eine gediegene Ambiance im gewünschten Rahmen für Feste verschiedenster Art. Vom kleinen Apéro bis hin zum festlichen Menü.

Nehmen Sie noch heute Kontakt mit uns auf und lassen Sie sich inspirieren vom aktuellen Angebot, den passenden Bankettstuben und von unseren Ideen und Tipps. Wir freuen uns, für Sie ein unvergessliches Fest zu organisieren und durchführen zu dürfen!

Freundliche Grüsse

*Heidi & Beat Soltermann mit Team*

# Menuvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

## Löie - Menu

(Hausspezialität)

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

6 Gang Fr. 95.-

4 Gang Fr. 76.-

## Fisch - Menu

(einmalige Haus - Spezialität)

Gourmet - Menu mit 4 Gängen, nach Saison  
und Markt-Angebot jeweils neu kreiert

Fr. 74.-

## Traditionelles Menu

Löie - Salat buntgemischt,  
mit Brot und Speckwürfeli

\*\*\*

Rindschmorbraten an Rotweinsauce  
mit Kartoffel - Mousseline  
und Gemüse garnitur

\*\*\*

Karamalisierte Apfelcreme  
mit Vanilleglace

Fr. 46.- mit Nachservice + Fr. 9.-

## Klassisches Menu

Feiner Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
auf Salatbett angerichtet und mit Toast serviert

\*\*\*

Frische Schweizer Pouletbrust  
an Limetten-Rahmsauce  
angerichtet mit Gemüsebouquet und Löie - Reis

\*\*\*

Spezialitätendessert nach Saison  
(hausgemachtes Parfait und Mousse, schön  
ausgarniert)

Fr. 54.-

## Spezialmenu 1

Geräuchte Entenbrust auf Saisonsalat  
an Orangen - Vinaigrette

\*\*\*

Feine Kürbisrahmsuppe  
(oder Suppe nach Saisonangebot)

\*\*\*

Zarte Schweinsfilet Medaillons  
überbacken mit Basilikum und Mozzarella  
auf Tomaten - Risotto angerichtet  
und mit delikater Portweinsauce begleitet

\*\*\*

Zwetschgen - Parfait nach Löie - Art  
(oder Dessert nach Saisonangebot)

Fr. 65.- mit Nachservice + Fr. 9.-

## Spezialmenu 2

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 - Krokettten

\*\*\*

Zimtparfait auf Birnenmark  
schön garniert mit frischen Früchten  
(oder Saisondessert)

Fr. 69.- mit Nachservice + Fr. 9.-

## *Apéro - Vorschläge*

Schinkengipfel	pro Stück	Fr. 2.90
Käseküchlein	pro Stück	Fr. 3.80
Canapées gemischt (Schinken, Salami, Käse, Rauchlachs etc.)	pro Person 4 Stück	Fr. 6.20
Kleine Sandwich mit verschiedenen Partybrötli, gefüllt mit Schinken, Rohschinken, Salami, Käse, Rauchlachs, Ei und Tomaten	pro Stück	Fr. 4.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	für 10 Personen	Fr. 30.-
Gemüse Dips: Verschiedene Gemüsestäbchen mit drei verschiedenen Saucen (Dips)	für 10 Personen	Fr. 30.-
Saisonalere Früchte Teller	für 10 Personen	Fr. 30.-
Fleischplatte mit Brot	nach Grösse und Auswahl	
Käsehäppchen mit Brot		Fr. 10.- bis Fr. 22.-
Kreative Löffel - Häppchen	pro Stück	ab Fr. 4.- bis Fr. 5.-
Saisonales Süsschen im Glas	pro Glas	Fr. 3.-

## *Vorspeisen*

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 8.-
Buntgemischter Saisonsalat nach Löie - Art mit Brot und Speckwürfeli	Fr. 9.50
Schön angerichteter assortierter Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonbedingt)	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico -Dressing (saisonbedingt)	Fr. 14.50
Geräuchtes Forellenfilet auf knackigem Salatbouquet an Honig - Dill - Senfsauce	Fr. 19.50
Cesar Salat mit geräucherter Entenbrust mit Saisonsalat an Orangen - Vinaigrette	Fr. 16.50
Luftiges Champignon - Mousse begleitet von Saisonalem Salat an Nuss - Vinaigrette	Fr. 18.-
Frisch zubereitetes Rinds-Tatar Löie Art (von Hand geschnitten) mit buntem Salat angerichtet, dazu reichen wir Toast	Fr. 23.-
Hausgemachte Terrine (Geflügel, Ente oder Gemüse)	auf Anfrage

## *Suppen*

Hausgemachte Kraftbrühe nature	Fr. 10.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry, Porto, Gemüsestreifen	Fr. 12.50
Hausgemachte Spezialsuppen nach Saison mit passender Einlage	ab Fr. 13.50
Tagessuppe	ab Fr. 7.50

## *Warme Vorspeisen*

Sämiges Risotto nach Saison	Fr. 18.-
Sautiertes Forellenfilet auf Rahm - Sauerkraut garniert mit Gemüse	Fr. 24.-
Gebackene Jakobsmuschel auf Lauch - Rahmgemüse an Safranschaum	Fr. 26.-
Sous vide gegarte Wachtelbrust auf warm marinierten Cherry Tomaten	Fr. 23.-

## *Kleine Erfrischung für zwischen durch*

Fruchtsorbet oder Granitée mit Prosecco	Fr. 7.50
---	----------

Weitere Vorspeisen und Suppen vom aktuellen Angebot  
Diese Preise sind gültig ab 10 Personen, inklusive 7.7 % MwSt.

## *Fleischgerichte*

Roastbeef vom runden Mocken (Niedergegart) mit kräftiger Rotwein - Sauce	Fr. 42.-
Knochen gereiftes Schweizer Côte de boeuf an Rotweinjus	Fr. 48.-
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce	Fr. 32.-
Am Stück gegarter Kalbsrücken oder Kalbssteak an Morchel - Rahmsauce	Fr. 48.-
32h geschmorte Kalbsschulter mit grüner Pfeffersauce	Fr. 39.50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Knoblauch - Jus	Fr. 42.-
Sautierte Schweizer Pouletbrust an Limetten - Rahmsauce	Fr. 32.-
Berner Platte reichhaltig garniert mit Burehamme, Rippli, Speck, Rindszunge, Wienerli, Siedfleisch, Berner Zungenwurst, Sauerkraut, Bohnen und Salzkartoffeln	Fr. 39.-
Zartes australisches Rindsfilet an Béarnaise - Sauce	Fr. 48.-
Gefüllter Schweinshalsbraten mit Apfel, Feige und Baumnüssen an Calvados - Sauce	Fr. 32.-
Zarte Schweinsfilet Medaillons überbacken mit Basilikum und Mozzarella	Fr. 39.-
Schweins - Cordon bleu saisonal gefüllt	Fr. 36.-
Kalbs - Wienerschnitzel	Fr. 36.-

### Beilagen:

Sämtliche Fleischgerichte servieren wir mit buntem Marktgemüse  
und passender Beilage:

-Tagliatelle	-saisonaler Risotto	-Löie - Reis
-Berny - Kartoffeln	-Kartoffel - Lauchgratin	-Pommes frites
-Kartoffel -Rosmarin - Mousseline	-Schnittlauchkartoffeln	-Kroketten
-Bramata Polenta	-Quarkspätzli	

Fleischherkunft:	Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Wurstwaren	Schweiz
	Rindsfilet	Australien
	Lamm	Irland



## *Einfache Tellergerichte*

Berner - Geschnetzeltes;

Rind und Kalbgeschnetzeltes an Senfsauce mit Rösti Fr. 32.-

Hausgemachter Hackbraten an Senfsauce und Kartoffel - Mousseline Fr. 24.-

Schweins - Rahmschnitzel an Pilzrahmsauce  
garniert mit Ananas dazu Nudeln Fr. 24.-

Panierte Schweins - schnitzel angerichtet mit Pommes frites Fr. 24.-

Riz Casimir, Geschnetzelte Pouletbrust an rassisger Currysauce  
mit Früchten und Reis Fr. 20.50

## *Fischgerichte*

vom aktuellen Angebot, wir beraten Sie gerne

## *Vegetarische Gerichte*

Saisonalen Gemüse - Risotto Fr. 26.-

Hausgemachte Getreide - Tätschli auf Tomaten – Ragout Fr. 28.-

## *Käse*

Regionale Käseauswahl von der Käseplatte  
serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney Fr. 16.-

## *Dessert*

Karamalisierte Apfelcrème mit Rahm Fr. 9.-  
mit Vanilleglace und Rahm Fr. 10.50

Hausgemachtes Orangen - Eissoufflée mit Grand - Marnier Fr. 10.50

Kemmeriboden Meringue mit Rahm Fr. 11.-  
mit Glace und Rahm Fr. 13.50

Schokoladen - Passionsfrucht Mousse garniert mit Früchten Fr. 12.50

Kreative Dessertvariation mit Glace und Mousse nach Saison Fr. 14.50

Weitere Desserts finden Sie in unserer aktuellen Dessertkarte.

## *Buffet - Angebot*

Gerne machen wir auch Buffets in allen Variationen. Von kalt bis warm, vom Aperio bis zum Dessertbuffet, wir beraten sie gerne.

## *Räumlichkeiten im Gasthof zum goldenen Löwen*

Stilvoller Wintergarten:	30 Sitzplätze für das feine Mittag - und Abendessen, und immer, wenn es etwas zum Feiern gibt. Gediegen und gemütlich, wenn die Sonne scheint genauso wie wenn's schneit.
Gartenbeizli mit Bar:	26 Sitzplätze der gediegene Treffpunkt während des ganzen Tages für Kaffee, Apéritif, Mittagsmenus und feine Desserts
Nostalgie Stube:	ruhig und behaglich für 6 bis 12 Personen
Löie - Stube:	30 Plätze das Speiserestaurant zum gepflegten Essen immer wenn es etwas zu feiern gibt, geschäftlich wie privat Zu mieten für diskrete Besprechungen
Raucher-Stube/ Gaststube:	bietet Platz für 24 Personen zum Kaffee, Znüni, Mittagsmenu und zur gemütlichen Runde
Micheli - Schüpbach - Stube:	im 1. Stock, unterteilbar für Anlässe von 10 bis 60 Personen
Garten - und Sonnenterrasse:	Lauschiger Garten mit Lounge, 40 Sitzplätze und schöne Sonnenterrasse bietet Platz für bis zu 40 Personen.

## *Räumlichkeiten im Hotel Emmental*

Seit Januar 2002 gehört das Hotel Emmental zum Gasthof zum goldenen Löwen. Renoviert und neugestaltet führen wir es als Hotel 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.	
Lage:	Zentral und doch sehr ruhig, genügend Parkplätze
Komfort:	19 neu renovierte und möblierte Zimmer mit Bad/Dusche und WC TV und kostenloses W - Lan, bieten allen Komfort.
Saal:	Bankettsaal mit eleganter Ambiance (der Saal ist unterteilbar) und bietet Platz für bis zu 180 Personen.
Seminare / Tagungen:	grosser Saal und verschiedene Säali für Gruppenarbeiten mit Infrastruktur und Gelegenheit zum Mittag- und Abendessen
Essen:	aus der bekannten Küche vom Gasthof zum goldenen Löwen.
Apéro:	Lauschiger Biergarten, Vinothek und Flammkuchen Bar im gewölbten Weinkeller für Apéros und Feiern jeglicher Art.



## *Allgemeine Bankett Informationen*

Wir bitten Sie, ab 10 Personen ein Einheitsmenü (ausser Vegetarier und Allergiker) für alle Gäste zu wählen. Bei Fragen oder speziellen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

## *Menü und Detailbesprechung*

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, wir bitten Sie um eine telefonische Terminvereinbarung, ca. 14 Tage vor Ihrem geplanten Anlass.

## *Anzahl der Gäste*

Die definitive Teilnehmerzahl erwarten wir bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Andernfalls würden wir die vereinbarte Personenzahl verrechnen.

## *Blumendekoration*

Blumen verleihen einem festlich gedeckten Tisch ein elegantes Ambiente. Gerne organisieren wir für Sie die gewünschten Arrangements zum Selbstkostenpreis.

## *Verlängerung*

Ab 00.30 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde CHF 120.-.

## *Rechnung*

Zur Bezahlung der Rechnung bevorzugen wir Bargeld, EC- oder Postcard. Wir geben Ihnen gerne einen Einzahlungsschein mit oder sie überweisen den Betrag direkt per E-Banking.