

Ein Hochgenuss für spezielle Anlässe



Gasthof zum goldenen Löwen Hotel Emmenthal

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. 98.-

4 Gang Fr. 78.-

Fisch - Menu

(einmalige Haus - Spezialität)

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

Fr. 78.-

Traditionelles Menu

Löie - Salat buntgemischt,
mit Brot und Speckwürfeli

Rindschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffel - Mousseline
und Gemüse garnitur

Brönnti Crème
mit Caramel-Glace

Fr. 48.- 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. 57.-

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. 67.- 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 - Krokette

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

Fr. 72.- mit Nachservice + Fr. 9.-

Apéro - Vorschläge

Schinkengipfel	pro Stück	Fr. 2.90
Käseküchlein	pro Stück	Fr. 3.80
Canapées gemischt (Schinken, Salami, Käse, Rauchlachs, Ei)	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		Fr. 12.- bis Fr. 24.-
Käsehäppchen mit Brot		Fr. 10.- bis Fr. 22.-
Kreative Löffel - Häppchen	pro Stück	ab Fr. 4.- bis Fr. 5.-
Saisonaless Süsschen im Glas	pro Glas	Fr. 3.-

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 8.50
Buntgemischter Saisonsalat nach Löie - Art mit Brot und Speckwürfeli	Fr. 10.50
Schön angerichteter assortierter Salat	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei (saisonbedingt)	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico -Dressing (saisonbedingt)	Fr. 16.-
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. 14.-
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 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. 52.-
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. 38.-
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	Australien

Einfache Tellergerichte

Berner - Geschnetzeltes;

Rind und Kalbgeschnetzeltes an Senfsauce mit Rösti Fr. 34.-

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

Brönnti Crème mit Meringue, Caramel-Glace 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 Aperitif 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, Mittagsmenüs 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, Mittagsmenü 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.