

# 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 Apfelcreme mit Vanilleglace

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

- Rindschmorbraten mit Kartoffelstock und Mischgemüse
- Schweins Cordon bleu mit Gemüse garnitur und Pommes frites
- Pouletgeschnetzelttes 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 Salzkartoffel (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 Gemüsebouget 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.--

- Geräuchte Entenbrust aus 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 Rosapfeffer, Gemüsebouget 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** (Hausspezialität)

Fr. 82.--

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

## **Fisch-Menu** (einmalige Haus-Spezialität)

Fr. 76.--

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.--
Buntgemischter Saisonsalat nach Leuenart (mit Croûtons und Speckwürfeln)	Fr. 7.50
Nüsslissalat mit Ei (saisonbedingt)	Fr. 9.50
Nüsslissalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico -Dressing	Fr. 12.50
Melonenteller mit Rohschinken (saisonbedingt)	Fr. 16.--
Geräucherter Lachs auf Salat-Bouquet, 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 Nüsslissalat 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. 7.50
Tagessuppe nach Angebot	Fr. 5.50
<i>Spezialsuppen (saisonbedingt) ab 10 Personen</i>	Fr. 8.--
Kresserahmsuppe	
Kürbisrahmsuppe	
Spargelrahmsuppe	
Tomatensuppe mit Gin	

### oder Suppen nach aktuellem Angebot

Diese Preise sind gültig **ab 10 Personen**,  
inkl. 7,6 % 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, Gemüsegarntur und Berny-Kartoffeln	Fr. 39.50
mit SQB-Fleisch (Swiss Quality Beef) +	Fr. 5.--
* Rindsfilet Wellington (SQB) an rässiger Portwein-Sauce dazu servieren wir buntes Gemüse und gebratene Kartoffelstäbchen	Fr. 45.--
Berner Geschnetzeltes: Rinds- und Kalbfleisch mit frischen Champignons an rässiger Senfrahm-Sauce, mit Rösti	Fr. 32.50
als Tellergericht	Fr. 27.--
Grilliertes Entrecôte (SQB) mit Kräuterbutter, Saisongemüse, Pommes frites oder Krokette	Fr. 39.50
Rindsfiletsteak (SQB) grilliert mit Rotwein-Sauce oder Kräuterbutter buntem Gemüse, Pommes frites oder Krokette	Fr. 42.50
* Kalbs-Wienerschnitzel mit Saisongemüse und Pommes frites	Fr. 33.--
* Kalbssteak an Rosapfeffer-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. 34.--
* Schweinskarreebraten, Gemüseplatte mit Bratkartoffeln oder Krokette	Fr. 34.80
* Gemischter Braten mit Poulet, Kalbs- und Schweinefleisch, 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. 7,6 % MWSt. Bei kleineren oder unterteilten Gruppen nach Absprache.

## **Diverse Tellergerichte** ab 10 Personen alle mit \*

- |  |           |
|--|-----------|
| * Schweinsbraten mit buntem Gemüse,<br>Kroketten oder Pommes frites  | Fr. 26.-- |
| * Bernerteller mit Rippli, Speck, Siedfleisch,<br>Berner Zungenwurst, auf Sauerkraut und Bohnen,<br>mit Salzkartoffeln | Fr. 28.50 |
| Schweins-Rahmschnitzel, mit Ananas garniert,<br>serviert mit Nudeln  | Fr. 22.-- |
| Paniertes Schnitzel (vom Schwein),<br>mit Pommes frites  | Fr. 22.-- |
| Schweins-Cordon bleu, mit Gemüse-Bouquet<br>und Pommes frites  | Fr. 28.50 |
| * Geschnetzeltes Schweinefleisch an Rahmsauce,<br>mit Teigwaren serviert   | Fr. 18.50 |
| * Riz Casimir:<br>Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce,<br>mit Früchten und Reis                                    | Fr. 19.50 |
| * Gefüllte Kalbsbrust, mit Gemüse garnitur<br>und Kroketten  | Fr. 25.-- |
| * Rindspfeffer mit Spätzli angerichtet   | Fr. 20.50 |
| * Rindsschmorbraten oder Rindssauerbraten (Suure Mocke),<br>mit Gemüse und Kartoffelstock serviert                     | Fr. 26.-- |
| * Rindshuftstreifen "Stroganoff"<br>serviert mit Nudeln  | Fr. 32.-- |

Diese Preise sind gültig **ab 10 Personen**,  
inkl. 7,6 % 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
Raffinierter Gemüseragout 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**,  
inkl. 7,6 % 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

- Gelberbssuppe (Muessuppe)
- Kutteln, Kalbskopf, Schafvoessen, 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 Creme, gemischte Glace, Merinques und Rahm, Früchtekorb Fr. 16.--
- Mittleres Dessertbuffet: zusätzlich Mousses, Parfait und Cake Fr. 19.50
- Grosses Dessertbuffet: mit vielen hausgemachten Spezialitäten Fr. 24.--

## Desserts

**Viele feine und exklusive Dessert-Spezialitäten, wie Schokoladen-Mousse, Früchteparfaits etc. finden Sie auf unserer aktuellen Dessert-Karte.**

Eiskaffee nach Leuen-Art	Fr. 9.50
Hausgemachtes Orangen-Eissoufflée mit Grand Marnier	Fr. 9.50
Karamalisierte Apfelcrème mit Rahm	Fr. 8.50
mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.50
Emmentaler Meringue mit Rahm	Fr. 9.--
mit Glace und Rahm	Fr. 11.50

### Sorbets:

Zitronensorbet mit Vodka	Fr. 9.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 9.50
Die Sorbets sind auch natur erhältlich	Fr. 7.--

**Käseplatte** mit Regionalen Spezialitäten Fr. 14.50

Diese Preise sind gültig **ab 10 Personen**,  
inkl. 7,6 % MWSt.  
Bei kleineren oder unterteilten Gruppen  
nach Absprache.

## Stilvoller Wintergarten, Leue-Stube und Gaststube

<b>Stilvoller Wintergarten:</b>	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.
<b>Gartenbeizli mit Bar:</b>	der gediegene Treffpunkt während des ganzen Tages, für Kaffee, Apéritif, Mittagsmenus und feine Desserts
<b>Nostalgie Stube:</b>	ruhig und behaglich für 6 bis 12 Personen
<b>Leuen-Stube:</b>	36 Plätze das Speiserestaurant zum gepflegten Essen immer wenn es etwas zu feiern gibt, geschäftlich wie privat Zu mieten für diskrete Besprechungen
<b>Raucher-Stube:</b>	bietet Platz für 30 Personen zum Kaffee, Znüni, Mittagsmenu und zur gemütlichen Runde
<b>Oeffnungszeiten</b>	
<b>Montag bis Freitag:</b>	08.00 Uhr bis 23.30 Uhr / 00.30 Uhr
<b>Samstag:</b>	16.00 Uhr bis 00.30 Uhr
<b>Sonntag:</b>	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.

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