

# Restaurant Löwen Mellingen

Montag – Samstag 08.30-23.00 Uhr / Sonntag Ruhetag  
Tel. 056 491 38 37 / [restaurant@loewen-mellingen.ch](mailto:restaurant@loewen-mellingen.ch) / [www.dw-hotels.com](http://www.dw-hotels.com)  
Für Gruppen ab 15 Personen sind wir auch am Sonntag für Sie da.

## Apéro Vorschläge

### Getränke

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| Mineralwasser mit/ohne pro Liter | CHF 11.00 |
| Orangensaft pro Liter            | CHF 11.00 |
| Mellinger Pinot noir pro 5dl     | CHF 33.50 |
| Birmenstorfer Pinot Noir pro 5dl | CHF 29.00 |
| Yvorne pro 5dl                   | CHF 29.00 |

Weitere Getränke/Weine können gerne offeriert werden.



### Apérohäppchen auf Platten (8 Stück pro Person)

Verschiedene Wraps  
Spiessli mit Käse, Gemüse und Früchten  
kleine Canapés  
Gemüsestängeli mit Dips



CHF 20 pro Person

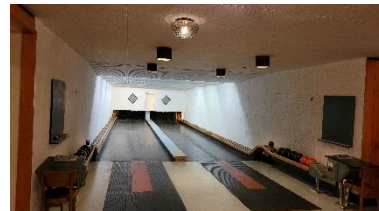




# Restaurant Löwen Mellingen

Montag – Samstag 08.30-23.00 Uhr / Sonntag Ruhetag  
Tel. 056 491 38 37 / [restaurant@loewen-mellingen.ch](mailto:restaurant@loewen-mellingen.ch) / [www.dw-hotels.com](http://www.dw-hotels.com)  
Für Gruppen ab 15 Personen sind wir auch am Sonntag für Sie da.

**Auf Wunsch Kegelplausch und  
Apéro in der Kegelbahn**



## **Abendessen**

*Vorspeise:*

Nüsslisalat mit Speck und Pilzen  
oder

Kürbissuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen

*Hauptgang, Variante 1*

Pouletrahmschnitzel  
Hausgemachte Tagliatelle

*Hauptgang, Variante 2*

Cordonbleu klassisch mit Schinken und Käse oder  
Cordonbleu mit Mostbröckli und Bergkäse  
Pommes Frites  
Gemüsebouquet

*Hauptgang, Variante 3*

Rindsfiletmedaillon mind. 220g  
mit Cognacrahmsauce  
Hausgemachte Pommes Duchesse  
3 verschiedene Gemüse



*Saal bis 250 Personen*



*Stübli bis 25 Personen*

*Dessert:*

Hausgemachte Cremeschnitte mit Früchtegarnitur  
oder

Hausgemachte Crêpe mit Vanilleglace,  
heissen Beeren und frischem Schlagrahm  
oder

Coupe Nesselrode

Ab 40 Personen empfehlen wir unser Dessertbuffet mit  
verschiedenen Mousse, Cremen, Kuchen und Früchten



**Menüpreise pro Person**

Variante 1

CHF 60

Variante 2

CHF 70

Variante 3

CHF 80

Kegelbahn Miete

CHF 40

# Käse-Fondue

Pro Person (250 g Käse von Käserei Künten)

## ***3- Gang Fondue-Abend*** **49**

Salat vom Buffet

Klassisches Fondue

Dazu servieren wir Ihnen Brot

Dessert zur Auswahl

Apfelhüechli mit Zimt und Rahm oder

2 Kugeln Glace mit Rahm oder

Gebrannte Creme mit Rahm

### **Auf Wunsch:**

Kleine Kartoffeln 3

Essiggemüse 5

## ***Klassisches Fondue*** **29**

Dazu servieren wir Ihnen Brot

### **Auf Wunsch:**

Kleine Kartoffeln 3

Essig Gemüse 5

### **Ab 2 Personen**

Fondue mit Speckwürfeli 33

Fondue mit Tomaten 32

Fondue mit Steinpilz 35

Fondue mit Ananas und Birnen 33

Dazu 4 cl Grappa 37,5% oder Kirsch 40% oder Williams 43% 8

# Fondue-Chinoise

pro Person (250 g Fleisch)

## ***3-Gang Fondue-Chinoise***

Salat vom Buffet

Klassisches Chinoise mit Schwein-, Rind- und Poulet- Fleisch  
Rinderbouillon

Dazu servieren wir Ihnen

Reis und Pommes Frites, Cornichons, Zwiebeli, Maiskölbchen

Dessert zur Auswahl

hausgemachte Öpfelchüechli mit Zimt und Rahm oder

2 Kugeln Glace mit Rahm oder

Coupe Nesselrode

Rind-, Schwein- und Poulet-Fleisch

***60***

Rind- und Poulet-Fleisch

***65***

Rindfleisch

***70***

## ***Klassisches Fondue-Chinoise***

Dazu servieren wir Ihnen

Reis und Pommes Frites, Cornichons, Zwiebeli, Maiskölbchen

Rind-, Schwein- und Poulet-Fleisch

***40***

Rind- und Poulet-Fleisch

***45***

Rindfleisch

***50***