

IMMER  
**FESCHT**  
*AM*  
*Feschli*  
**FESCHTE**

# Bankettvorschläge



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

IMMER  
**FESCHT**  
AM  
*Feschli*  
**FESCHTE**



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM *Feschli* FESCHTE

Liebe Gäste

Der Löwenzorn liegt mitten in der Basler Altstadt, auf der Spalenbergseite, verteilt über mehrere bereits im 13. Jahrhundert erstmals erwähnte Liegenschaften. Das altherwürdige Haus besticht durch das differenzierte Raumangebot, wobei sich Kultur und Brauchtum zu einem erlebnisvollen Ganzen vermischen. Die historisch gestaltete Gaststube ist im Heimatstil gehalten und bietet Raum für die Stammtische von Studentenverbindungen und Fasnachtscliquen.

Die historischen Säle aus dem 16. Jahrhundert eignen sich ideal für geschlossene Anlässe. Repräsentative Räume und kleine Stuben mit studentischen Wandmalereien bieten den einzigartigen Rahmen für die verschiedensten Aktivitäten.

Basels romantischster Hofgarten mit Grill und über 200 Sitzplätzen, eingebettet in ein einmaliges Altstadtensemble, lädt zum Verweilen und Geniessen ein.

Unsere Küche hat sich ganz dem regionalen Produkt verschrieben, mit einem besonderen Augenmerk auf saisonale Spezialitäten. Kombiniert mit der unaufdringlichen Gastfreundschaft des Löwenzorn-Teams erwartet Sie ein herrliches Gesamterlebnis in unserem Hause!

Wir freuen uns auf Sie – herzlich willkommen!

Ihr Löwenzorn-Team



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Bitte beachten Sie folgende Punkte

- Unsere Bankettvorschläge und angegebenen Preise gelten ab 10 Personen
- Bei weniger als 10 Gäste empfehlen wir Ihnen, ein Menu aus der aktuellen Speisekarte zusammen zu stellen.
- Für Gäste, welche eine Diät einhalten müssen oder auf bestimmte Zutaten allergisch reagieren, können gewählte Menus entsprechend den Bedürfnissen abgewandelt werden.
- Es ist ein einheitliches Menu zu wählen.
- Mit der definitiven Reservation oder Bestätigung Ihrer Offerte akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen.

## Unsere Räumlichkeiten

	maximale Anzahl Gäste	
- Zunftsaal	Apéro: 50	Bankett: 40
- Intarsiensaal	Apéro: 70	Bankett: 50
- Löwensaal	Apéro: 110	Bankett: 70
- Trommel- und Fechtsaal	Apéro: 50	Bankett: 35
- Studentenzimmer	Apéro: 30	Bankett: 20
- Chambre de Grimasse	Apéro: 15	-
- Brasserie	Apéro: 150	Bankett: 140
- Hofgarten	Apéro: 320	Bankett: 180

## Gut zu wissen

- Tisch- und Blumendekoration und individuell gestaltete Menukarten organisieren wir auf Wunsch.
- Fragen Sie uns nach musikalischer Unterhaltung oder einer Showeinlage. Wir unterstützen Sie gerne, damit Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.



IMMER  
**FESCHT**  
AM  
*Feschli*  
**FESCHTE**

## Apérovorschläge

### „Knabber Apéro“

Gemüestabchen und hausgemachte Blätterteigstangen mit zweierlei Dip-Saucen

9.50/Pers.

### „Märit Apéro“

Gemüestabchen, hausgemachte Blätterteigstangen und marinierte Pouletspiesschen dazu zweierlei Dip-Saucen

12.50/Pers.

### „Laufentaler Apéro Plättli“

Landrauchschinken, herzhafter Rohessspeck, Landjäger, serviert mit Huusbrot

14.50/Pers.

### „Leimentaler Plättli“

Trockenwurst, Landjäger, Hoselupfchäs, Rohessspeck, Schwartenmagen, serviert mit Huusbrot

16.50/Pers.

### „Toggenburger Plättli“

Landrauchschinken, herzhafter Rohessspeck, Landjäger, Nöldi's Königskäse und Mostbröckli, serviert mit Huusbrot

18.50/Pers.



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## „Hauenstein Plättli“

Trockenwurst, Landjäger, Knoblauchknebeli,  
Buurehamme, Hoselupfchäs, Emmentalerkäse,  
Hobelkäse vom serviert mit gluschtigen Garnituren,  
serviert mit Huusbrot

22.50/Pers.

## „Charivari Apéro“

Landrauschschinken, herzhafter Rohessspeck,  
Landjäger und Nöldi's Königskäse,  
Cremiges Saisonsüppchen in der Espressotasse,  
Gemüsestäbchen, hausgemachte Blätterteigstangen  
und marinierte Pouletspiesschen dazu zweierlei Dip-Saucen

28.50/Pers.

## Apérovorschläge zum selber Zusammenstellen

### Individuell (mind. 10 Stk./Sorte)

Nüssli und Chips

3.50/Pers.

Blätterteiggebäck

3.50/Pers.

Cocktail-Canapés mit Tartar vom Weiderind

4.50/Stk.

Cocktail-Canapés mit luftigem Quark-Alpkäsemousse

3.50/Stk.

Spiessli mit frischen Kirschtomaten  
und Mozzarellakugeln aus Schweizer Milch

3.50/Stk.



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Roulade gefüllt mit...

Grillgemüse und Frischkäse	3.50/Stk.
Champignons und Kräuter-Frischkäse	3.50/Stk.
Roastbeef und grünem Pfeffer	4.50/Stk.

## Crostini mit...

Thonmousse	4.00/Stk.
Kräuter-Frischkäse	3.50/Stk.
frischen Tomatenwürfeln mit Basilikum	3.50/Stk.
Tatar vom geräucherten Basler Salm und garniert mit Meerrettichschaum	4.50/Stk.

## Spiessli mit Gurken und Nöldli's Königskäse

4.00/Stk.	
Mini-Silserli gefüllt mit Buurehamme und Crème fraîche	4.50/Stk.
Gemischte Hackfleischbällchen mit rassisger Feuersauce	3.50/Stk.
Sautierte Dörrzwetschgen im Speckmantel	3.00/Stk.
Marinierte Pouletstreifen	4.00/Stk.
Käseküchlein	3.50/Stk.
Baselbieter Feuerkuchen	3.50/Stk.

## „Löwenzorn Apéro“

3 verschiedene saisonale Häppchen vom Hause	19.50/Pers.
2 dl Weisswein, Orangensaft und Mineralwasser	



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Saisonale Menus

### Frühling - Menu 1

<b>„Basler Marktfrauensalat“</b>	12.50
Frischer Frühlingssalat mit Radieschen, Kohlrabi, Eiern und Gartenkresse	
***	
<b>„Meatloaf Helvetia“</b>	24.50
Im Speckmantel gebackener Hackbraten mit hausgemachten Kartoffelstock und glasiertem Gemüse	
***	
<b>Frühlingshafte Verführung auf Schweizerdeutsch</b>	12.50
Meringue-Parfait mit frischen Erdbeeren	
<b>Menu komplett</b>	<b>49.50</b>

### Frühling - Menu 2

<b>Spargelsuppe</b>	12.50
Suppe von weissen Spargeln mit knusprigen Croûtons	
***	
<b>„Gefüllte Pouletbrüstchen“</b>	34.50
Mit Tomaten und Salbei gefüllte Ribelmals-Pouletbrust mit Sbrinz-Risotto und buntem Gemüse	
***	
<b>Blanc manger mit Erdbeersauce</b>	12.50
Mandel-Rahm-Flammeri mit Erdbeer-Coulis	
<b>Menu komplett</b>	<b>59.50</b>





# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Frühling - Menu 3

<b>Geissenkäse-Crostini</b>	15.50
Mit Honig und Thymian gratinierter Geissenkäse auf knusprigem Brot mit Salatbouquet	
***	
<b>Morchelrahm-Schweinsfilet mit Nüdeli</b>	42.50
Im Speckmantel gebratene Schweinsfilet-Medaillons mit Morchelrahmsauce, Portulak und Eiernudeln	
***	
<b>Zweierlei Toblerone</b>	12.50
Weisses und dunkles Nougat-Schokoladenmousse mit frischen Früchten	
<b>Menu komplett</b>	70.50

## Frühling - Menu 4

<b>Frühlingsgruss</b>	12.50
Frisches Kresse-Schaumsüppchen verfeinert mit einem Schuss „Baselbieter“	
***	
<b>Chateaubriand „Löwenzorn“</b>	54.50
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise gebratenen Frühlingskartoffeln und glasierten Rüeblli	
***	
<b>Schokoladenmousse mit Erdbeeren</b>	12.50
Luftiges Schokoladenmousse serviert mit frischen Erdbeeren	
<b>Menu komplett</b>	79.50



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Frühling - vegetarische Hauptgangvarianten

<b>Frühlingspasta</b> Baselbieter Bandnudeln mit Bärlauch-Carbonara	26.50
<b>Spargelragout mit Morcheln</b> Spargelragout von weissen Spargeln mit Morcheln und Frühlingskartoffeln	32.50
<b>Frühlingshafter Spargelrisotto</b> Risotto mit grünem Spargeln, Sbrinz und Kerbel	28.50

## Sommer - Menu 1

<b>„Baselbieter Landfrauensalat“</b> Frischer Blattsalat mit Lauchzwiebeln, Eiern und knusprigem Speck	12.50
***	
<b>Hackfleischtätschli mit Ratatouille</b> Hausgemachte Hackfleischtätschli von Rind und Schwein auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln	24.50
***	
<b>Sommerliche Verführung</b> Meringue-Parfait mit frischen Beeren	12.50
<b>Menu komplett</b>	49.50



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Sommer - Menu 2

<b>Kalte Tomatensuppe</b>	12.50
Rassig gewürzte Tomatensuppe mit Basilikumgranité	
***	
<b>Ribelmais-Hähnchenbrust Saltimbocca</b>	34.50
Hähnchenbrust mit Salbei und herzhaftem Schinken umhüllt, mit Sbrinz-Risotto und Schmortomaten	
***	
<b>Sommernachtstraum</b>	12.50
In Portwein pochierte Nektarine mit Vanille-Frischkäsecreme und Brombeeren	
<b>Menu komplett</b>	59.50

## Sommer - Menu 3

<b>Gehackter Salat</b>	12.50
Fein gewürfeltes Gartengemüse mit Limetten-Vinaigrette und Kräuter-Crostini	
***	
<b>Schweinsfilet im Teig</b>	36.00
Im Teigmantel gebackenes Witzwiler-Schweinsfilet mit Thymianjus, Bandnudeln und Marktgemüse	
***	
<b>Himbeer-Verführung</b>	12.50
Vanilleparfait auf Himbeer-Coulis	
<b>Menu komplett</b>	61.00



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Sommer - Menu 4

<b>Karottensuppe</b> Aargauer Karottensuppe mit Vanille verfeinert	12.50
***	
<b>Baselbieter Entrecôte</b> Am Stück gebratenes Baselbieter Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, gebratenen Kartoffeln und Marktgemüse	46.50
***	
<b>Sommersünde</b> Creme von Joghurt und Greyerzer Doppelrahm mit Meringue-Crumble und frischen Beeren	12.50
<b>Menu komplett</b>	71.50

## Sommer - vegetarische Hauptgangvarianten

<b>Wähe mit Geissenkäse</b> Tomaten-Ziegenkäse-Tarte mit Thymian dazu bunter Sommersalat	22.50
<b>Steinpilzrisotto</b> Sämiger Weisswein-Sbrinz-Risotto mit Steinpilzen	28.00
<b>Sommernudeln</b> Bandnudeln mit frischen Kräutern, Kirschtomaten, Olivenöl, Peperoncini-Garnitur und gehobeltem Sbrinz	24.50



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Herbst - Menu 1

<b>Herbstsalat</b> Bunter Blattsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen	12.50
***	
<b>Aargauer Schweinsbraten</b> Mit Dörrzwetschgen gefüllter Schweinsbraten an dunklem Jus mit Kartoffelstock und Marktgemüse	26.00
***	
<b>Apfelküchlein mit Vanilleglace</b> Im Bierteig ausgebackene Apfelringe mit Vanilleglace	12.50
<b>Menu komplett</b>	51.00

## Herbst - Menu 2

<b>Kürbissuppe</b> Feine Kürbiscrème-Suppe mit Ingwer und Orange verfeinert	12.50
***	
<b>„Basler Geschnetzeltes“</b> Geschnetzeltes vom Baselbieter Weiderind an feiner Dunkelbiersauce, mit frischen Spätzli und geschmorten Peperoni	28.50
***	
<b>Apfel-Crêpes</b> Kleine Crêpes mit Apfel, Zimt und Zucker	12.50
<b>Menu komplett</b>	53.50



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Herbst - Menu 3

<b>„Basler Marktfrauensalat“</b>	12.50
Frischer Blattsalat mit Karotten, Eiern und Sprossen	
***	
<b>Schweinsfilet mit Pfifferlingen</b>	42.50
Gebratene Schweinsfilet-Medaillons mit Pfifferlingsrahmsauce serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse	
***	
<b>Birne Helene „Löwenzorn“</b>	12.50
Luftiges Schokoladenmousse mit pochierter Birne	
<b>Menu komplett</b>	<b>67.50</b>

## Herbst - Menu 4

<b>Nüsslisalat</b>	15.50
Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck und knusprigen Croûtons	
***	
<b>Kalbsbraten „Löwenzorn“</b>	51.50
Rosa gebratene Tranchen vom Kalbsnierstück mit Pfifferlingsragout, Spätzli und herbstlichem Gemüse	
***	
<b>Käsedessert</b>	15.50
Auswahl an Schweizer Käsesorten mit Trauben, Baumnüssen und Feigensenf, serviert mit frischem Brot	
<b>Menu komplett</b>	<b>82.50</b>



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Herbst - vegetarische Hauptgangvarianten

<b>Ramequin mit Kartoffeln und Birnen</b> Cremiger Auflauf mit Kartoffeln, Birnen und Raclettekäse	24.50
<b>„Hubertus Risotto“</b> Sämiger Weisswein-Sbrinz-Risotto mit Waldpilzen	26.50
<b>Ragout von Pfifferlingen</b> Ragout von frischen Pfifferlingen mit Sauerrahm-Peperoni-Sauce und Spätzli	28.50

## Winter - Menu 1

<b>„Baselbieter Landfrauensalat“</b> Frischer Blattsalat mit Randen, Sellerie und Ei	12.50
***	
<b>„Meatloaf Helvetia“</b> Im Speckmantel gebackener Hackbraten mit hausgemachten Kartoffelstock und glasiertem Gemüse	24.50
***	
<b>„Öpfeltätschli“ mit Glace</b> Apfel und Haselnüsse im Blätterteig gebacken mit Zimtglace	12.50
<b>Menu komplett</b>	<b>49.50</b>



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Winter - Menu 2

<b>Peterliwurzelsüppchen</b>	12.50
Petersilienwurzelsuppe mit frittierte Petersilie	
***	
<b>„Basler Gschnätzlets“ mit Knöpfli</b>	28.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Weiderind an feiner Dunkelbiersauce, mit frischen Spätzli und Saisongemüse	
***	
<b>Marinierte Zwetschgen</b>	12.50
In Rotwein marinierte Zwetschgen mit Vanillesauce	
<b>Menu komplett</b>	53.50

## Winter - Menu 3

<b>Winterlicher Salat</b>	15.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Kräuterseitlingen, Speck und Croûtons	
***	
<b>Poulet „Stroh und Heu“</b>	34.50
Ribelmals-Hähnchenbrust mit Champagnersauce, karamellisierten Apfelschnitzen serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse	
***	
<b>Rum, Traube, Nuss</b>	12.50
Rumtopf mit Weinbeeren und Nougatmousse	
<b>Menu komplett</b>	62.50





# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Winter - Menu 4

<b>Nüsslisalat</b>	15.50
Frischer Nüsslisalat mit Ei, Speck und knusprigen Croûtons	
***	
<b>„Löwenzorns Kalbsrahmbraten“</b>	48.50
Geschmorte Kalbsschulter mit Morchelrahmsauce, Spätzli und winterlichem Gemüse	
***	
<b>Wintertraum</b>	12.50
Pralinenparfait mit Rumsauce und konfierten Früchten	
<b>Menu komplett</b>	76.50

## Winter - vegetarische Hauptgangvarianten

<b>Safrannudeln mit Ei</b>	24.50
Baselbieter Bandnudeln mit Safransauce, Lauch und pochiertem Ei	
<b>Feigen-Agnolotti</b>	24.50
Mit Feigen und Frischkäse gefüllte Agnolotti mit sämiger Weisswein-Rahmsauce	
<b>Petersilienwurzel-Risotto</b>	24.50
Sämiger Risotto mit Petersilienwurzel und Sbrinz mit Gemüsestroh und Kirschtomaten	



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Menus für das ganze Jahr

### Menu Gemsberg

„Buuresalat“ bunter Blattsalat mit geraffelten Karotten,  
Speck und gerösteten Croûtons 12.50

\*\*\*

Saisonale Suppe 12.50

\*\*\*

Zartes Kalbsschnitzel an einer Champignonrahmsauce  
serviert mit Bandnudeln und Marktgemüse 46.50

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet 12.50

**Menu komplett 84.00**

### Menu Spalenberg

Tatar und Mousse von der Lachsforelle auf saisonalem Gemüse  
mit Sprossen, Apfel-Meerrettichschaum und Vollkornbrot 15.50

\*\*\*

Saisonale Suppe 12.50

\*\*\*

Gemüsetimbale auf Kartoffel-Selleriestock  
mit Randensauce und knusprigem Gemüsestroh 14.50

\*\*\*

Entrecôte am Stück gebraten  
mit Sauce Béarnaise und feinen Thymianjus,  
serviert mit Kartoffelgratin und Marktgemüse 44.50

\*\*\*

Vanillecreme mit frischen Früchten 12.50

**Menu komplett 99.50**



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Menu Leonhardsberg

Büffelmozzarella mit Basilikumpesto, Balsamicocreme schwarzen Oliven und knusprigen Crostini 15.50

\*\*\*

Saisonale Suppe 12.50

\*\*\*

Zart gebratene Ribelmals-Pouletbrüstchen mit Kräuterjus, Bandnudeln und Pfälzer-Rüebli-Mousseline 34.50

\*\*\*

Luftiges Schokoladenmousse serviert mit frischen Früchten 12.50

**Menu komplett 75.00**

## Menu Heuberg

Gebeizter Lachs auf Minirösti mit Sauerrahm und Randenchips 15.50

\*\*\*

Saisonale Suppe 12.50

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbsfilet an Morchelrahmsauce mit Sbrinz-Risotto und saisonalem Gemüse vom Markt 58.50

\*\*\*

Parlinsenparfait mit Rumsauce und konfierten Früchten 12.50

**Menu komplett 99.00**



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Vegetarisches Menu

Schaumiges Süppchen aus Baselbieter Kräutern  
mit Honigrahmhäubchen 12.50

\*\*\*

Gemüse-Tatar mit Quinoa,  
Sprossen und Granatapfelkernen 15.50

\*\*\*

Auberginen-Kartoffelgratin mit Tomaten,  
Rosmarin und Alpkäse 24.50

\*\*\*

Weisses und braunes Schokoldenmousse mit frischen Früchten 12.50

**Menu komplett 65.00**

## Fisch Menu

Tatar vom geräucherten Salm  
mit Salatbouquet, Kräuterquark, Sprossen und Blätterteiggebäck 15.50

\*\*\*

Saisonale Suppe 12.50

\*\*\*

Sautiertes Zanderfilet mit Kräuter-Buttersauce  
auf sämigen Sbrinz-Risotto  
und saisonalem Gemüse vom Markt 36.50

\*\*\*

Karamellköpfli mit Rahm und frischen Früchten 12.50

**Menu komplett 77.00**



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Gourmet Menu

Cremiges Lachsmousse mit Crostini auf Gemüsecarpaccio mit Apfel-Meerrettichschaum	15.50
***	
Saisonale Suppe	12.50
***	
Sautiertes Zanderfilet auf Kartoffel-Selleriestock garniert mit Randenchips, Gemüsestroh und Granatapfelkernen	18.50
***	
Erfrischendes Zitronensorbet	7.00
***	
Gebratenes Baselbieter Schweinsfilet von der Metzgerei „Jenzer“ mit Portweinjus, Bandnudeln und Gemüse vom Markt	36.50
***	
Schokoladenfondant mit Waldbeeren-Balsamico-Kompott	12.50
<b>Menu komplett</b>	<b>102.50</b>



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Reichhaltige Buffets

### Buure-Bufferet

#### Kaltes Buffet

Hauspastete, Rohschinken, Mostbröckli, Buurehamme,  
geräucherte Forelle, Lachs, Entenbrust  
Saucen: Cumberland, Vinaigrette, Meerrettichschaum, Tartar

Reichhaltiges Salatbuffet mit Melonen  
Vollkorn und Bauernbrot

#### Warmes Buffet

Siedfleisch, Markbein, Rippli, Speck, Zunge, Zungenwurst, Bauernbratwurst  
Braten vom Säuli, Kalb und Poulet  
Saucen: Meerrettichschaum, Senfsauce, Rotweinsauce

Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln  
Sauerkraut, Bohnen, Rübli

**Buure-Bufferet komplett (erhältlich ab 20 Personen)**

**79.00**

**Reichhaltiges Löwenzorn Dessertbuffet  
mit Käseplatte**

**Spezialpreis (nur in Verbindung mit Buure-Bufferet)  
Dessertbuffet komplett**

**23.00**



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Löwenzorn-Bufferet

### Kaltes Buffet

Geräucherte Bachforelle, geräucherter Wildlachs, Bärenkrebse, Roastbeef, geräucherte Entenbrust

Hausgemachte Terrinen, Melone mit Parmaschinken und vieles mehr

Saucen: Cumberland, Orangen, Vinaigrette, Tartar, Meerrettichschaum

Reichhaltiges Salatbuffet mit Riesenzopf

Birnensorbet mit Mauler Schaumwein

### Warmes Buffet

Entrecôte am Stück mit Eierschwämmchen, Sauce Béarnaise

Glasierter Kalbsschulter an Rosmarinsauce

Schweinsbraten mit Thymianjus und Honigschinken mit Madeirajus

Hausmachernudeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Marktgemüse, Bohnen, Rüepli

Löwenzorn-Bufferet komplett

94.00

Löwenzorn-Bufferet ohne Sorbet

86.00

Reichhaltiges Löwenzorn Dessertbuffet

mit Käseplatte

Spezialpreis (nur in Verbindung mit Löwenzorn-Bufferet)

Dessertbuffet komplett

23.00



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Grillbuffet

### Salate

Blattsalate, Tomatensalat, Maissalat, Karottensalat, Randensalat mit Zwiebeln, Fenchelsalat, Kartoffelsalat und Pastasalat

Eisgekühlte Tessiner Gemüsesuppe, pikant gewürzt

### Vom Grill

Schweinshalssteak  
Marinierte Schweinsbrust am Stück gebraten  
Tessinerbratwurst am Meter  
Auswahl an Minigrillwürstchen  
Pouletoberschenkel  
Pouletspiessli  
Rindshamburger  
Rindshuftmedaillons  
Gemüsespiessli  
Folienkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm  
Maiskolben mit Knoblauchbutter

Kräuterbutter  
Haus-Grillsauce  
Senf-Hausmischung

### Dessert (serviert)

Sorbetteller mit marinierten Früchten und „Güggs“

Buffet komplett

79.50





# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Fondues

### Häsefondue

<b>Toggenburger Plättli</b>	14.50
Landrauchschinken, herzhafter Rohessspeck, Landjäger, Salami und Mostbröckli	
***	
<b>Königsfondue "original"</b>	29.50
Nöldi's Königschäs-Mischung	
***	
<b>Erfrischendes Duett vom Sorbet</b>	7.00
<b>Menu komplett</b>	55.00

### Fondue Chinoise

#### „Landfrauensalat“

\*\*\*

#### Grosi's Tagessuppe

\*\*\*

#### Fondue Chinoise à discrétion mit Lauchbouillon (glutenfrei)

Mit Rind, Poulet und Schweinefleisch

Buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

5 verschiedene Saucen, (Knoblauch, Curry, Feuersauce, Cocktails- und Tartarsauce)

\*\*\*

**Sorbetteller mit marinierten Früchten und Güggs**  
mit Schokoladengarnitur

<b>Menu komplett</b>	79.50
----------------------	-------



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN

# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

---

Unsere Menü-Vorschläge gelten ab 10 Personen. Zudem sollte das ausgewählte Menu **einheitlich** sein. Sind es weniger als 10 Gäste, so empfehlen wir Ihnen, Ihr Menu aus der aktuellen Speisekarte unseres Restaurants zusammen zu stellen (Ausnahmen: Kinder, Vegetarier oder Gäste, die eine Diät einhalten müssen). Mit der definitiven Reservation oder der Menübestellung für Ihren Anlass akzeptieren Sie unsere Geschäftsbedingungen. Für Auswahlmenüs (nur für kleinere Gruppen möglich) können Sie Ihre Speiseauswahl aus der aktuellen Restaurant-Speisekarte auswählen (max. 4 verschiedene Hauptgänge).

### Saalmieten

Bei Bankettanlässen mit einheitlicher Menüwahl ab CHF 50 pro Person entfällt die Saalmiete. Wenn Sie in den Stuben à la carte bestellen, und der Gesamtumsatz kleiner als CHF 1'000 ist, berechnen wir CHF 100 als Saalmiete.

### Preise

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Es sind Bruttopreise pro Person, in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

### Gültigkeit der Offerte

Bitte bestätigen Sie uns die Reservation schriftlich, per Post oder per Mail innert 7 Tagen. Solange gilt die Reservation als provisorisch. Danach behalten wir uns die Möglichkeit offen, die Räumlichkeiten weiter zu vermieten.

### Detailbesprechung

Bitte melden Sie sich frühzeitig (ca. 3 - 4 Wochen vor dem Anlass) für eine Besprechung unter Tel.061/261 42 13 an. Wir nehmen uns sehr gerne Zeit für Sie.

### Gästezahl

Setzen Sie die Anmeldefrist für Ihre Gäste frühzeitig an und geben Sie uns bitte mindestens 10 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl an. Die uns 24 Stunden (einen Arbeitstag) vor dem Anlass gemeldete Zahl ist verbindlich und wird entsprechend berechnet. Dies gilt auch für Seminarveranstaltungen.



# IMMER FESCHT AM Feschli FESCHTE

## Polizeistunde Freinachtbewilligung

In der Regel schliessen wir das Restaurant um 24.00 Uhr. Möchten Sie länger feiern, so gilt bei uns folgende Regelung: Für jede angebrochene Stunde nach 24.00 Uhr berechnen wir Ihnen einen Unkostenanteil von CHF 200 pro Stunde.

## Annullationsbedingungen

Bei Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses gilt folgendes:

bis 21 Kalendertage vor dem Anlass 25 % des Arrangements

20 bis 7 Kalendertage vor dem Anlass 50 % des Arrangements

6 bis 2 Kalendertage vor dem Anlass 75 % des Arrangements

Die 48 Stunden vor dem Beginn des Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei Gruppenreisen ist der Reiseveranstalter für die rechtzeitige Meldung der genauen Personenzahl verantwortlich. Sollten bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, weniger Gäste als angemeldet bei uns speisen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Unter Arrangement verstehen wir bestätigte Leistung x Personenzahl.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annullierungen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

## Rechnungsstellung

Zur Bezahlung von Anlässen senden wir Ihnen gerne eine Rechnung zu, (ab CHF 500) welche sofort nach Erhalt fällig wird. Dazu akzeptieren wir Bargeld, EC-Direkt oder Postcard sowie alle gängigen Kreditkarten.



IMMER  
**FESCHT**  
*AM*  
*Feschli*  
**FESCHTE**

**Bis bald  
im Löwenzorn!**

Restaurant Löwenzorn  
Gemsberg 2/4  
CH - 4051 Basel  
Tel. +41 61 261 42 13

[hallo@loewenzorn.ch](mailto:hallo@loewenzorn.ch)  
[www.loewenzorn.ch](http://www.loewenzorn.ch)



**LÖWENZORN**  
SCHWEIZ  GENIESSEN