



# Kulinarisches Angebot 2025

## Centre Loewenberg



1

T +41 26 670 58 30  
loewenberg@sv-group.ch

SV (Schweiz) AG  
SV Restaurant Loewenberg  
Löwenberg 45  
3280 Murten



## LUNCH-PÄCKLI

### ZUM MITNEHMEN

---

Small	11.00
Sandwich, 5dl Pet-Getränk und Frucht	
Medium	13.00
Sandwich, 5dl Pet-Getränk, Frucht und Süssigkeit	
Large	17.00
Sandwich, Salat, 5dl Pet-Getränk, Frucht und Süssigkeit	



## STEHLUNCH

Erhältlich im offenen Lernbereich und vor dem Schloss,  
ab 10 Personen

### PASTA E BASTA

Person 29.00

---

Saisonaler Marktsalat mit Hausbrot

\*\*\*

Hartweizenpasta mit buntem Saucenbuffet

Bolognese, Pesto, Napoli und Käsesauce

\*\*\*

Fruchtsalat

### CLASSIC

Person 35.00

---

Saisonaler Marktsalat mit Hausbrot

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes und Soja-Geschnetzeltes mit Waldpilzsauce,  
Reis und buntes Gemüse

\*\*\*

Seeländer Nidelkuchen-Häppchen

### ORIENTAL


Person 41.00

---

Buntes Buffet mit sechs verschiedenen Salaten


\*\*\*

Pouletcurry nach srilankesischer Art und

Auberginen-Kichererbsencurry 

Basmatireis, Mangochutney und ofenfrisches Naanbrot

\*\*\*

Himbeer-Kokosschnitte 



## BUFFET ANGEBOTE

Erhältlich im offenen Lernbereich, Clubraum, Cave de Rougemont, Effeu-Keller, Orangerie, Schlossküche und Restaurant, ab 10 Personen

---

<b>TRADITIONELL</b>	Person	44.00
---------------------	--------	-------

---

Buntes Buffet mit vier Salaten und Hausbrot

\*\*\*

Saltimbocca und Crispy Tofu mit Salbeijus,  
Kartoffelgratin und Honigkarotten

\*\*\*

Seeländer Nidelkuchen-Häppchen

---

<b>MEDITERRAN</b>	Person	49.00
-------------------	--------	-------

---

Buntes Buffet mit sechs Salaten und Hausbrot

\*\*\*

Zanderfilet und Planted-Spiessli mit Kräutervinaigrette,  
Wildreis und gebackenes Ofengemüse

\*\*\*

Petit Fours assortiert

---

<b>URCHIG</b>	Person	48.00
---------------	--------	-------

---

Buntes Buffet mit sechs Salaten und Hausbrot

\*\*\*

Geschmorter Rindsragout und Quornragout mit Paprikasauce,  
Kartoffelstock und buntes Saisongemüse

\*\*\*

Mini Patisserie assortiert






## APÉRO

Erhältlich im offenen Lernbereich, Clubraum, Cave de Rougemont, Effeu-Keller, Orangerie, Schlossküche und Restaurant, ab 10 Personen

### KALTE HÄPPCHEN

---

Snackmischung 50g (Chips, Nüssli und Flûtes)	Portion	2.80
Grissini mit Oliventapenade	Portion	2.80
Pastetli mit Frischkäse	Stück	2.80
Parmesanmöckli	Portion	3.00
Gemügesticks mit Hummus 	Portion	3.00
Zweierlei Oliven 	Portion	3.00
Tortillachips mit Guacamole	Portion	3.00
Mini Canapé assortiert	Stück	3.50
Seeländer Speckkuchen-Häppchen	Stück	3.60
Mini-Sandwiches assortiert mit Salami, Schinken, Käse und Thon	Stück	4.00
Antipasti mit Focaccia 	Portion	6.50
Regionale Käseplatte 50g mit Essiggemüse und Hausbrot	Portion	4.50
Regionale Fleischplatte 50g mit Essiggemüse und Hausbrot	Portion	6.50

### WARMER HÄPPCHEN

---

Chäschüechli	Stück	2.80
Schinkengipfeli	Stück	2.80
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.80
Planted Vegi-Burger	Stück	3.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnusssdip	Stück	4.00
Mini Beef-Burger	Stück	4.90

### SÜSSES

---

Schokoladenmousse	Stück	3.50
Seeländer Nidelkuchen-Häppchen	Stück	3.50
Mini Macarons assortiert (3 St.)	Portion	4.50



## EVENT-ANGEBOTE

Ab 10 Personen

	Sitzplätze	Holzgrill	Gasgrill	Tatarenhut	Fondue Chinoise	Käse - Fondue	Raclette	Fajitas
Atrium	32	X				X		
Clubraum	40	X		X	X	X	X	X
Schlossküche	18			X	X	X	X	X
Orangerie	32		X		X	X		
Biotop	56		X		X	X		X
Efeukeller	16				X	X		
Cave de Rougemont	24			X	X	X	X	X
Restaurant	300				X			X

6

### BBQ

220g

320g

Rindshuft- und Schweinesteak, Pouletschenkelsteak, Halloumi, Quorn und Grillgemüse

33.00

42.00

Buntes Buffet mit sechs Salaten und Hausbrot

Kräuter-Butter, BBQ- und Currysauce

### TATARENHUT

250g

350g

Schweinsschnitzel, Rindshuftsteak, Pouletbrust, Speck, Halloumi, Tofu, saisonales Gemüse und Pilze

40.00

48.00

Raclettekäse, Essiggemüse und Hausbrot

Tartar-, Knoblauch-, Curry- und Cocktailsauce

Salatbuffet mit sechs verschiedenen Salaten



## EVENT-ANGEBOTE

Ab 10 Personen

<b>FONDUE CHINOISE</b>	250g	350g
Rinds-, Poulet-, Schweinefleisch, Quorn, Tofu und saisonales Gemüse	40.00	48.00
Tartar-, Knoblauch-, Curry-, Cocktail- und Sweet-Chili-Sauce		
Buntes Buffet mit sechs verschiedenen Salaten		
Trockenreis und Rosmarinkartoffeln		
<b>KÄSE-FONDUE</b>		300g
Freiburger Käse-Fondue mit geschwellten Kartoffeln, Brot und Essiggemüse		32.00
Supplement Käse	100g	8.00
<b>RACLETTE</b>	200g	300g
Raclettekäse mit geschwellten Kartoffeln und Essiggemüse	21.00	26.00
Supplement Käse	100g	5.00
Wahlweise dazu: Speckwürfel, Schinken, Champignons, Gemüse, Früchte und Blattsalat mit Kernen in der Schüssel	Person	13,50
<b>FAJITAS</b>		
Weizentortillas mit würziger Poulet- und Quornfüllung mit Zwiebeln, Peperoni, Jalapeños, Salat, Cheddarkäse und Tortilla-Chips Tomatensalsa, Guacamole und Sauerrahmdip	Person	36.00
<b>ERWEITERN SIE IHR EVENTANGEBOT</b>		
Buntes Salatbuffet mit sechs Salaten		13.50
Dessertbuffet mit Seeländer Nidelkuchen-Häppchen, Schokoladenmousse und Fruchtsalat		14.50



## GETRÄNKE

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Süssgetränk	50 cl	3.50
Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon	20 cl	4.00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	7.00
Orangensaft Premium	100 cl	9.00
Multivitaminsaft	100 cl	9.00

### KAFFEE & TEE

---

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine, Schokolade	Tasse	3.50
Tee	Tasse	3.50

### BIER

---

Juscht's Hell, Ale	33 cl	6.00
Felsenau Bärner Müntschi	33 cl	6.00
Corona Extra	33 cl	6.00
Moretti L'Autentica	33cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
Ramseier Suure Moscht	49 cl	5.50
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	33 cl	6.00





## GETRÄNKE

### SCHAUMWEINE

---

Impero Prosecco DOC Millesimato Trevisio, Venetien, IT	75 cl	36.00
Mythos Pétillant VdP Suisse Landolt Weine, CH	75 cl	38.00
Crémant de Limoux Luc Pirlet, Languedoc, FR	75 cl	39.00

### WEISSWEINE

---

Chasselas Loewenberg Michel Pellet, Vully, CH	75 cl	29.50
Pinot Grigio delle Venezie DOC Impero, Venetien, IT	75 cl	34.00
Roero Arneis AOC Cantina del Nebbiolo, Piemont, IT	75 cl	38.00
Aphrodine Petite Arvine AOC Albert Mathier et Fils, Wallis, CH	75 cl	48.00
Heida du Valais bert Mathier et Fils, Wallis, CH	Al- 75 cl	54.00

### ROSÉWEIN

---

Œil de Perdrix AOC Albert Mathier et Fils, Wallis, CH	75 cl	36.00
--	-------	-------



## GETRÄNKE

### ROTWEINE

---

Pinot Noir Loewenberg Michel Pellet, Vully, CH	75 cl	34.00
Il Primitivo del Tarrantino IGT Sette Torre, Apulien, IT	75 cl	35.00
Domaine de la Jasse Vieilles vignes Domaine de la Jasse, Languedoc, FR	75 cl	38.00
Paco Garcia Rioja Crianze DOCa Paco Garcia, Rioja, ES	75 cl	43.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC Monte del Frà, Venetien, IT	75 cl	44.00
Humagne Rouge AOC Valais Albert Mathier et Fils, Wallis, CH	75 cl	52.00
Valduero Riserva 2 Cotas Bodega Valduero, Ribera del Duero, ES	75 cl	68.00



## ALLGEMEINE HINWEISE

### ZUSATZKOSTEN

---

Servicemitarbeitende / Koch *	Pro Stunde	60.00
Event Auf- und Abbau *	Pro Stunde	60.00
Kadermitarbeitende *	Pro Stunde	80.00
Anfeuern des Grills / Lagerfeuers	Pauschale	30.00
Zapfengeld für Wein	Pro Flasche	20.00
Verlängerung Bar/Schloss	Pro Stunde	100.00
Kleingruppenzuschlag unter 10 Personen	Pauschale	250.00
Tischdekoration	nach Aufwand	

\* Die Mitarbeiterstunden bei Veranstaltungen/Events werden nach effektiven Aufwand verrechnet.

### DEKLARATION

---

Rind, Schwein, Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Meeresfrüchte, Fisch	Dänemark, Türkei, Vietnam, Norwegen
Käse, Milch	Schweiz

11

### ALLERGENE

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

### ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

---

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie online unter:

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt.