



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

Rindsgeschnetzeltetes und Soja-Geschnetzeltetes mit Waldpilzsauce,
Langkornreis und buntes Gemüse

Seeländer Nidelkuchen-Häppchen

ORIENTAL Person 41.00

Buntes Buffet mit vier verschiedenen Salaten und Hausbrot

Pouletcurry nach srilankesischer Art und

Auberginen-Kichererbsencurry 

Basmatireis, Mangochutney und ofenfrisches Naanbrot

Himbeer-Kokosschnitte 



BUFFET ANGEBOTE

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

TRADITIONELL Person 52.00

Buntes Buffet mit vier verschiedenen Salaten und Hausbrot

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art und Planted-based Geschnetzeltes, Rösti und grüne Bohnen

Seeländer Nidelkuchen-Häppchen

MEDITERRAN Person 49.00

Buntes Buffet mit vier verschiedenen Salaten und Hausbrot

Doradenfilet und gegrillter Halloumi mit Kräutervinaigrette, Wildreis und gebackenes Ofengemüse

Petit Fours assortiert

URCHIG Person 44.00

Buntes Buffet mit verschiedenen Salaten und Hausbrot

Coq au vin und Quornragout mit Paprikasauce, Kartoffelstock und buntes Saisongemüse

Mini Patisserie assortiert



APÉRO

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

KALTE HÄPPCHEN

Snackmischung 50g	Portion	2.80
Tartelettes 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 60g mit Essiggemüse und Hausbrot	Portion	9.50
Regionale Fleischplatte 70g mit Essiggemüse und Hausbrot	Portion	11.50

5

WARMER HÄPPCHEN

Chäschüechli	Stück	1.50
Schinkengipfeli	Stück	2.80
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	Stück	2.80
Planted Vegi-Burger	Stück	3.80
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussdip	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

280g

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

39.00

Buntes Buffet mit fünf verschiedenen Salaten und Hausbrot

Kräuter-Butter, BBQ- und Currysauce

TATARENHUT

280g

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

45.00

Raclettekäse, Essiggemüse und Hausbrot

Tartar-, Knoblauch-, Curry- und Cocktailsauce

Salatbuffet mit vier verschiedenen Salaten



EVENT-ANGEBOTE

Ab 10 Personen

FONDUE CHINOISE		300g
<hr/>		
Rinds-, Poulet-, Schweinefleisch, Quorn, Tofu und saisonales Gemüse		44.00
Tartar-, Knoblauch-, Curry-, Cocktailsauce		
Buntes Buffet mit vier verschiedenen Salaten		
Langkornreis und Rosmarinkartoffeln		
KÄSE-FONDUE		300g
<hr/>		
Freiburger Käse-Fondue mit geschwellten Kartoffeln, Brot und Essiggemüse		32.00
Supplement Käse	100g	8.00
RACLETTE		300g
<hr/>		
Raclettekäse mit geschwellten Kartoffeln und Essiggemüse		26.00
Supplement Käse	100g	5.00
Wahlweise dazu:		
Speckwürfel, Schinken, Champignons, Gemüse, Früchte und Blattsalat mit Kernen in der Schüssel	Person	13.50
FAJITAS		
<hr/>		
Weizentortillas mit würziger Poulet- und Quornfüllung mit Zwiebeln, Peperoni, Jalapeños, Salat, Cheddar- käse und Tortilla-Chips	Person	36.00
Tomatensalsa, Guacamole und Sauerrahmdip		
ERWEITERN SIE IHR EVENTANGEBOT		
<hr/>		
Buntes Salatbuffet mit fünf verschiedenen 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, Bitter Lemon	20 cl	4.00
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	100 cl	7.00
Orangensaft	100 cl	9.00

KAFFEE & TEE

Kaffee	Tasse	3.50
Ovomaltine, Schokolade	Tasse	3.50
Tee	Tasse	3.50

BIER

Felsenau Bärner Müntschi	33 cl	6.00
Corona Extra	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
Ramseier Suure Moscht	49 cl	5.50



GETRÄNKE

SCHAUMWEINE

Impero Prosecco DOC Millesimato	75 cl	36.00
Treviso, Venetien, IT		

WEISSWEINE

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

ROSÉWEIN

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

ROTWEINE

Pinot Noir Loewenberg	75 cl	34.00
Michel Pellet, Vully, CH		
Salice Salentino Riserva DOC	75 cl	35.00
Càntele, Apulien, IT		
Syrus	75 cl	45.00
Michel Pellet, Vully, CH		
Paco Garcia Rioja Crianza DOCa	75 cl	43.00
Paco Garcia, Rioja, ES		
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC	75 cl	44.00
Monte del Frà, Venetien, IT		
Humagne Rouge AOC Valais	75 cl	52.00
Albert Mathier et Fils, Wallis, CH		



ALLGEMEINE HINWEISE

ZUSATZKOSTEN

Servicemitarbeitende / Koch *	Pro Stunde	60.00
Event Auf- und Abbau *	Pro Stunde	60.00
Kadermitarbeitende *	Pro Stunde	80.00
Feiertag- und Nachtzuschlag pro Mitarbeiter 25%	Pro Stunde	15.00
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
Weiss eindecken	Pro Person	5.00
Geschirrmiete	Pro Stück	1.50
Miete Mobiliar	Ab	100.00

* Die Mitarbeiterstunden bei Veranstaltungen/Events werden nach effektivem Aufwand verrechnet



ALLGEMEINE HINWEISE

DEKLARATION

Rind, Schwein, Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Fisch	Zucht, Griechenland
Käse, Milch	Schweiz
Brot	Schweiz

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>

1

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