



Kulinarisches Angebot 2026

Centre Loewenberg



1

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

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

SV Restaurant Loewenberg

Herzlich willkommen

Ob Sie zum Apéro oder einem feierlichen Anlass einladen – die Wahl der richtigen kulinarischen Begleitung ist essenziell für den Erfolg einer gelungenen Veranstaltung.

2

Bei uns ist Ihre Verpflegung in besten Händen. Mit erfahrener Planung und fachkundiger Beratung stehen wir Ihnen im Vorfeld ebenso zur Seite, wie mit erstklassigem Service während des Anlasses.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum kulinarischen Event. Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen.

Legende

	Seite	
Lunch-Päckli	4	
Stehlunch	5	
Servierte Gerichte	6-7	
Buffet-Angebote	8	
Apéro	9	¹⁰
Event-Angebote	10-11	
Getränke	12-13	3
Allgemeine Hinweise	14	
Allgemeine Geschäftsbedingungen	14	

 = Vegan  = Glutenfrei

Lunch-Päckli

Zum Mitnehmen

Small	12.00
Sandwich, 5dl Pet-Getränk und Frucht	
Medium	14.00
Sandwich, 5dl Pet-Getränk, Frucht und Süssigkeit	
Large	17.00
Sandwich, Salat, 5dl Pet-Getränk, Frucht und Süssigkeit	

Stehlunch

Erhältlich von 11.30 – 13.30 Uhr
im offenen Lernbereich und vor dem Schloss,
ab 10 Personen

Pasta e Basta

Person 35.00

Saisonaler Marktsalat

Ravioli mit saisonaler Füllung mit Napolisaucce und Pesto

Ofenfrische Brötchen

Fruchtsalat

Classic

Person 44.00

Saisonaler Marktsalat

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsauce,

Spätzli und Marktgemüse

Ofenfrische Brötchen

Murtner Nidlekuchen

Asia Buffet

Person 47.00

Buffet mit fünf verschiedenen Salaten

Dreifarbige Curry-Buffer mit Poulet, Crevetten und Yumame,

Basmatireis und gebratene Nudeln

Himbeer-Kokosschnitte



Servierte Gerichte

Erhältlich von 11.30 – 13.30 Uhr
und 18.00 – 20.00 Uhr
im Restaurant, ab 10 Personen

Vorspeisen

Weissweinsuppe Loewenberg	8.50
Gemischter Blattsalat mit Kernen und Kräutern 	10.50
Salat Loewenberg (Blattsalat, Fribourger Vacherin, karamellisierte Nüsse und Trauben)	12.50
Dreierlei vom Tatar mit Salzbutter und Crostini 	15.50
(Randen, Avocado und Rüeblì)	
Rindstatar 70g mit Salzbutter und Crostini	16.50

Vegetarisch & Vegan

Rösti mit veganem Pilzragout  	24.50
Sellerie-Piccata mit Peperonata und Gemüsereis	24.50
Äplermagronen mit Apfelmus	26.50

Fleisch und Geflügel

Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Ofengemüse	27.50
Kalbsschulterbraten mit Kräuterjus, Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	32.50
Maispoulardenbrust mit Ofenkartoffeln, Kräuterbutter und saisonalem Gemüse	33.50
Niedergegartes Roastbeef am Stück mit Kartoffelgratin, Rotweinjus und Gemüsebouquet	46.00

Servierte Gerichte

Erhältlich von 11.30 – 13.30 Uhr
und 18.00 – 20.00 Uhr
im Restaurant, ab 10 Personen

Dessert

Tiramisu	8.50
Panna Cotta mit Ananas und Kokosnuss  	8.50
Flan Caramel	9.50
Seeländer Nidelkuchen	8.50
Schokoladenmousse	9.50
Himbeer-Kokosschnitte 	9.50
Serradura (Portugisisches Pudding Dessert)	8.50
Mini Patisserie assortiert (3 St.)	12.00

Buffet Angebote

Erhältlich von 11.30 – 13.30 Uhr und 18.00 – 20.00 Uhr
im offenen Lernbereich, Clubraum, Cave de Rougemont, Efeukeller, Orangerie, Schlossküche und Restaurant, ab 10 Personen

Traditionell

Person 38.00

Buntes Buffet mit vier verschiedenen Salaten

Kalbshacktätschli mit Kräuterjus,
Kartoffelstock und Broccoli mit Mandeln
Ofenfrisches Hausbrot

Flan Caramel im Weckglas

Rustikal

Person 45.00

Buntes Buffet mit vier verschiedenen Salaten

Pouletbrust Suprême
mit Honig-Senfsauce, Wildreismix
und saisonalem Marktgemüse
Ofenfrisches Hausbrot

Schoggimousse im Weckglas

Swissness

Person 54.00

Buntes Buffet mit fünf verschiedenen Salaten

Rindsragout «Grossmutter Art», Kartoffelgratin und grüne Bohnen
Ofenfrisches Hausbrot

Seeländer Nidelkuchen-Häppchen

Apéro

Erhältlich von 11.00 – 19.00 Uhr
im offenen Lernbereich, Clubraum, Cave de Rougemont, Efeukeller,
Orangerie, Schlossküche und Restaurant, ab 10 Personen Erhältlich

Kalte Häppchen

Snackmischung	50g	2.80
Tartelettes mit Guacamole	Stück	2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	Portion	2.80
Gemüsesticks mit Hummus  	Portion	3.00
Zweierlei Oliven  	Portion	3.00
Mini Canapé assortiert	Stück	3.50
Mini-Sandwiches assortiert mit Salami, Schinken, Käse und Thon	Stück	4.00
Sandwich am Meter (in vielen Varianten möglich)	Stück	ab 55.00
Seeländer Speckkuchen	Portion	3.60
Antipasti mit Foccacia 	Portion	6.50
Regionale Apéro-Platte mit Hausbrot	100g	9.50
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	60g	4.80

Warme Häppchen

Chäschüechli	Stück	3.00
Mini-Schinkengipfeli	Stück	2.40
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung und Dip	Stück	2.00
Mini Planted Vegan-Burger 	Stück	4.40
Mini Beef-Burger	Stück	4.40
Tofu-Spiessli mit Erdnussauce  	Stück	3.40

Süsses

Kokos-Panna Cotta mit Ananas  	Stück	3.80
Mini Schokoladenmousse	Stück	3.80
Seeländer Nidelkuchen-Häppchen	Portion	3.50

Event-Angebote

Erhältlich von 11.30 – 13.30 Uhr
und 18.00 – 20.00 Uhr
ab 10 Personen

	Sitzplätze	Holzgrill	Gasgrill	Tatarenhut	Fondue Chinoise	Käse - Fondue	Raclette	Tavolata
Atrium	32	X				X		X
Clubraum	40	X		X	X	X	X	X
Schlossküche	18			X	X	X	X	X
Orangerie	32		X		X	X		X
Biotop	56		X		X	X		X
Efeukeller	16				X	X		X
Cave de Rougemont	18			X	X	X	X	X
Restaurant	260				X			X

10

BBQ

250g

Rindshuftsteak, Schweinssteak, Pouletschenkelsteak,
Merguez, Halloumi, Tofu und Grillgemüse 36.00

Buntes Buffet mit fünf verschiedenen Salaten

Kräuterbutter, BBQ und Currysauce

Ofenfrisches Hausbrot

Tatarenhut

250g

Schweinsnitzel, Rindshuftsteak, Pouletbrust,
Speck, Halloumi, Tofu, saisonales Gemüse und Pilze 41.00

Tartar-, Knoblauch-, Curry-, Cocktailsauce

Raclettekäse, geschwellte Kartoffeln, Essiggemüse

Ofenfrisches Hausbrot

Event-Angebote

Erhältlich von 11.30 – 13.30 Uhr
und 18.00 – 20.00 Uhr
ab 10 Personen

Fondue Chinoise

250g

Rindhuft, Pouletbrust, Schweinseckstück, Quorn, Tofu 44.00

und saisonales Gemüse

Tartar-, Knoblauch-, Curry-, Cocktailsauce

Langkornreis und Rosmarinkartoffeln

Käse-Fondue

300g

Freiburger Käse-Fondue mit geschwellten Kartoffeln,
Brot und Essiggemüse 32.00

Supplement Käse 100g 5.00

Raclette

250g

Raclettekäse mit geschwellten Kartoffeln, Essigge-
müse, Speckwürfel, Champignons und Blattsalat mit-
Kernen 31.50

Supplement Käse 100g 5.00

Tavolata

3 Gang Menu ab 35.00

in Schüsseln serviert zum Teilen

mit Salat

Hauptspeise

und Dessert

Erweitern Sie Ihr Eventangebot

Blattsalat mit Kernen 4.50

Salatbuffet mit fünf verschiedenen Salaten 13.50

Dessertbuffet mit Seeländer Nidelkuchen-Häppchen, 14.50

Schokoladenmousse und Fruchtsalat

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	50 cl	3.50
Süssgetränk	50 cl	4.00
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 Bier Bügelflasche	33 cl	6.00
Corona Extra	33 cl	6.00
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
Ramseier Suure Moscht	49 cl	7.50

Schaumweine

Impero Prosecco DOC Millesimato Treviso, Venetien, IT	75 cl	36.00
Il Cole Prosecco Rosé Extra Dry DOC Valdobbiadene, IT	75 cl	38.00

Weissweine

Chasselas Loewenberg Michel Pellet, Vully, CH	75 cl	29.50
Pinot Blanc Michel Pellet, Vully. CH	75 cl	34.00
Roero Arneis AOC Cantina del Nebbiolo, Piemont, IT	75 cl	38.00
Heida Albert Mathier et Fils, Wallis, CH	75 cl	48.00

Roséwein

Œil de Perdrix AOC	75 cl	36.00
Cave du Château d'Auvernier, Neuchâtel, CH		

Rotweine

Pinot Noir Loewenberg	75 cl	34.00
Michel Pellet, Vully, CH		
Salice Salentino Riserva DOC	75 cl	35.00
Càntele, Apulien, IT		
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		
Gamaret	75 cl	45.00
Michel Pellet, Vully, CH		

Allgemeine Hinweise

Zusatzkosten

Servicemitarbeitende / Koch / Köchin	Pro Stunde	60.00
Event Auf- und Abbau *	Pro Stunde	60.00
Kadermitarbeitende *	Pro Stunde	80.00
Feiertag- und Nachtzuschlag pro Mitarbeitenden 25%	Pro Stunde	15.00
Anfeuern des Grills / Lagerfeuers	Pauschale	30.00
Zapfengeld für Wein	Pro Flasche	20.00
Verlängerung Bar	Pro Stunde	100.00
Weiss eindecken	Pro Person	5.00
Geschirrmiete	Pro Stück	1.50

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

Deklaration

Rind, Schwein, Kalb, Poulet	Schweiz
Lamm	Irland
Crevetten	Zucht: Vietnam
Thon	Wildfang, Indischer Ozean

14

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.