Dieser Gastro-Beitrag wurde ermöglicht durch:
WORLDLINE



Zwei Welten unter einem Dach

Restaurant zum Löwen
Hauptstrasse 42
3254 Messen SO
+41 (0)31 765 50 25
info@loewen-messen.ch
loewen-messen.ch

Öffnungszeiten

Di	18:00 – 23:30
Mi – Fr	11:00 – 14:30
	18:00 – 23:30
Sa	11:00 – 23:30

Im Restaurant zum Löwen in Messen wird seit 1867 gewirtet. Heute führt Jonas Ingold das Haus mit einer Brasserie für jeden Tag und einem Gourmetrestaurant für höchstens zehn Gäste.

Wer durch den Bucheggberg nach Messen fährt, sieht den Riegelbau mit den grünen Fensterläden schon von Weitem. Unter der geschwungenen «Ründi» steht die Jahreszahl 1822. Sieben Generationen lang führte die Familie Graber das Haus, 2024 übernahm die Ingold Gastro AG. Der Löwen ist mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet und laut dem Guide 2027 das südlichste Punkterestaurant im Kanton Solothurn.

Zurück am eigenen Herd

Patron und Küchenchef Jonas Ingold (Bild oben, rechts) hat seine Lehre im Löwen gemacht. Nach Jahren im In- und Ausland kam er 2019 als Küchenchef zurück, seit 2024 führt er das Haus gemeinsam mit Catalina Ingold und Chefpatissière Annamaria Kunz. Sein Grundsatz: so kochen, wie er selbst gerne isst – ehrlich, saisonal und regional. Viele Produkte stammen von Produzentinnen und Produzenten aus der Umgebung.

Brasserie und Gourmet

Seit Oktober 2025 hat der Löwen zwei Gesichter. In der Löwen Brasserie gibt es mittags Marktküche, abends Klassiker oder das Löwen-Menü. Das Löwen Gourmet im ehemaligen Bacchus ist wohl das kleinste Fine-Dining-Restaurant der Schweiz: Höchstens zehn Gäste essen hier an drei bis vier Abenden pro Woche ein Menü in acht Gängen, auf Wunsch auch vegetarisch. Der Gault-Millau hebt etwa dünn geschnittenes Wagyu-Entrecôte aus dem Seeland mit Jalapeño-Mayonnaise hervor oder einen sanft gegarten Hummerschwanz mit Safran, Bisque und Kaviar. Für die Weinbegleitung stehen über 300 Positionen im offenen Weinschrank bereit. Wer nach dem Essen nicht mehr nach Hause fahren will, bucht das Paket mit Übernachtung im Guesthouse Wolke 4 in Büren an der Aare samt Transfer.

LÖWEN
GOURMET









Die Jahreszeiten feiern
Die Karte folgt den Jahreszeiten: Spargeln, Grill, Pilze oder Wild. Dazu kommt ein Veranstaltungskalender, der 2026 gut ankam, etwa mit der Kitchenparty und Live-Cooking-Stationen mitten in der Küche, den Abenden mit Wine & Dine und den Gourmet Weeks, einmal vegan, einmal mit Meeresfrüchten. Auch Taufen, Konfirmationen und Geburtstage werden im Löwen gefeiert. (as)

Veranstaltungen

SAMSTAG, 13. UND SONNTAG, 14. FEBRUAR 2027
Valentinstagsmenü
Ein aphrodisierendes Menü für zwei. Samstag ab 18:00 Uhr, Sonntag ab 11:30 und ab 18:00 Uhr.

FREITAG, 19. UND SAMSTAG, 20. FEBRUAR 2027
Metzgete
Traditionelle Spezialitäten vom Schwein.

DIENSTAG, 16. MÄRZ 2027, AB 18:30 UHR
U30 Gourmet Night
Sechs Gänge für CHF 99.– für alle unter 30.

Weitere Anlässe wie Gourmetbrunch, Kitchenparty oder Wine & Dine sowie alle Daten auf loewen-messen.ch.