

Löwenkarte

Herzlich **W**illkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen!

Lassen Sie sich von unseren frischen und regionalen Produkten und einer Prise Leidenschaft verwöhnen.

Ob ein genussvolles Dinner, ein gemütliches Beisammensein oder einfach eine kleine Auszeit – bei uns stehen Qualität, Geschmack und Gastfreundschaft an erster Stelle.

Das Löwenteam wünscht Ihnen en Guete und einen genussvollen Aufenthalt.

🌙 Die Gerichte mit dem gelben Mond servieren wir gerne am Abend

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien.

Trotz sorgfältiger Herstellung können wir die Übertragung von Spuren einzelner Allergene nicht vermeiden, da auch z.B. Gewürze & Gewürzmischungen Allergene enthalten können.

Salat | Vorspeisen | Suppen

Blattsalat 8.00

Gemischter Salat 10.00

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:

Französisch | Italienisch | Fruchtig mit Preiselbeeren

Rauchforellen-Tatar 16.50

Meerrettich-Crème Fraîche mit Apfel & Stangensellerie

Salat | Toast & Butter

Vitello Tonnato Vorspeise 19.50

Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern Hauptgang 32.50

Rindfleisch-Tatar (mild oder rassig) 70g 18.50

Toast & Butter 120g 31.50

Gurken-Kaltschale 9.00

Tomatenuppe mit Gin 9.00

Vegetarische Hauptgänge

Spargel-Tortelli mit leichter Limettensauce 23.50

Hauptgänge Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel I Pommes Frites	24.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce I Teigwaren	25.00
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter	28.50
Reis & Gemüse	
Kalbsleberli "Madeira" mit Äpfeln	35.00
Knusprige Rösti	
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce	36.00
Wahlweise: Rösti I Teigwaren I Reis	
(Entrecôte vom Rind	Lady 180g
Pfeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter	Gentleman 220g
Pommes Frites I Saisongemüse	XXL 300g
	34.50
	39.50
	49.00

Cordon Bleu (frisch zubereitet, ca. 20 Minuten)

(<u>Klassiker</u>	33.00
Fricktaler Gourmetkäse I Schinken	
(<u>Älpler</u>	34.00
Feusisberger Käse I Schinken I Zwiebeln	
<u>dazu wahlweise:</u>	
Pommes Frites I Kroketten I Country Cuts I Teigwaren I Reis I Salate	
zusätzlich Saisongemüse	+7.50
Kalb statt Schwein	+9.00

Hauptgang Fisch

Gebratenes Forellenfilet von der Fischzucht Rheinsulz	34.50
Mandelbutter I Reis I Saisongemüse	

Sommergerichte

Siedfleischsalat	einfach	17.50
	garniert	23.50
Ochsenmaulsalat	einfach	16.50
	garniert	22.50
Fitnesssteller		17.50
Sommersalate an Dressing nach Wahl		
Französisch Italienisch Fruchtig mit Preiselbeeren		

wahlweise mit:

Schweinsschnitzel nature oder paniert	24.50
Egli-Knusperli (6 St.)	26.50
Pouletbrust gebraten	28.50
Forellenfilets gebraten mit Zitronenbutter	29.50
Entrecôte 220g mit Kräuterbutter	36.50
Cordon Bleu Klassik	37.50
Cordon Bleu Älpler	38.50
Gebackene Champignons	23.50