

# Löwenkarte

## Herzlich Willkommen

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 unser 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
-------------------	------

Tomatensuppe 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	34.50
Pfeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter	Gentleman 220g	39.50
Pommes Frites I Saisongemüse	XXL 300g	49.00

## Cordon Bleu (frisch zubereitet, ca. 20 Minuten)

☾ <u>Klassiker</u>		33.00
Fricktaler Gourmetkäse I Schinken		
☾ <u>Äpler</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 Äpler		38.50
-------------------	--	-------

Gebackene Champignons		23.50
-----------------------	--	-------