



Herzlich Willkommen im Gasthaus zum Löwen in Rickenbach

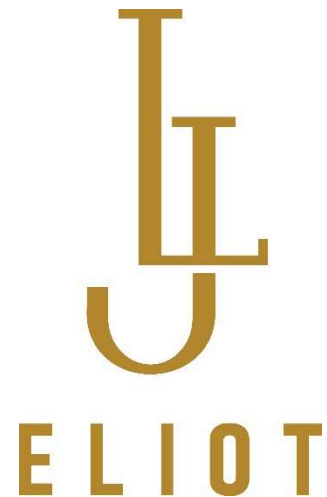
Das heutige Gasthaus zum Löwen wurde von den Rittern von Rinach gegründet, die in der Gemeinde eine ihrer Burgen besaßen, die hintere Rynach, ob der Sagen in Mullwil. Das Alter des Gebäudes ist nicht nachweisbar, jedoch ist sicher, dass der ältere südliche Teil, in welchem sich die jetzigen Gaststuben befinden, zur Zeit des Sempacher Krieges anno 1386 schon vorhanden war. Der nördliche Teil (Saaltrakt) wurde um 1700 angebaut.

Das Realwirtschaftsrecht zum "Löwen" im Dorfe Rickenbach reicht in das Jahr 1665 zurück. Das von den Herren von Rinach verliehene Tavernenrecht bestand hingegen schon lange vorher.

Seit 1888 liegt das Gasthaus in der Familie Habermacher.

Seit Oktober 2024 wird das Gasthaus vom ehemaligen Küchenlehrling Léon Caminada als Wirt geführt. Hierfür gründeten Léon und seinem Geschäftspartner Jonas Kirchhofer im Sommer 2024 die Eliot Gastro GmbH. Mit Werten wie Regionalität, nachhaltigem Denken und Arbeiten wie auch dem Schaffen idealer Rahmenbedingungen für Mitarbeiter und Partner möchte sich die Eliot Gastro GmbH in der Zentralschweizer Gastronomieszene bewähren.

Nebst diesem wunderschönen Gasthaus, erfüllt Ihnen Eliot auch Ihre Cateringwünsche und wird Sie schon bald mit eigenen Produkten verwöhnen.



Jägerschmaus-Menü

(ab 2 Personen)

Hirsch-Carpaccio
mit Rucola, geriebener Bälperknolle

❧ ❧ ❧ ❧ ❧

Weidmannssuppe mit Kräutern und Pilzen

❧ ❧ ❧ ❧ ❧

Nüsslisalat mit Ei

❧ ❧ ❧ ❧ ❧

ein Duett vom Reh- und Hirschrücken
an Rahm- und Jägersauce
begleitet von Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Marroni

❧ ❧ ❧ ❧ ❧

Hausgemachtes Vermicelle-Törtli mit Zwetschgenkompott
und Vanilleglace

oder

Käseteller mit einer regionalen und überregionalen Käseauswahl
dazu Tessiner Feigensenf

Menü komplett in 5 Gängen

Fr. 94.00

Menü in 4 Gängen (Suppe / Salat / Hauptgang / Dessert)

Fr. 78.00

Vorspeisen

Weidmannssuppe mit Kräutern und Pilzen		Fr. 10.50
Kürbis-Kokos-Suppe mit einem Schuss Amaretto		Fr. 10.50
Jägersalat: Blattsalat mit lauwarmer Pilz-Mais-Garnitur		Fr. 10.50
	klein	Fr. 8.50
Nüsslisalat mit Ei		Fr. 13.00
	klein	Fr. 10.00
Nüsslisalat «Diana» mit Wild-Trockenfleisch		Fr. 16.50
	klein	Fr. 13.50
grüner Blattsalat		Fr. 8.50
	klein	Fr. 6.50
gemischter Salat		Fr. 11.50
	klein	Fr. 8.50
Pilzpastetchen mit Nüsslisalat		Fr. 17.50
Hirsch-Carpaccio Mit Rucola, geriebener Bälperknolle		Fr. 18.50
Hausgemachte Dressings:		
French		
Italienne		
Cranberry		

Plattengerichte ab 2 Personen

pro Person

Rehrücken «Rickenbacher Art»
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Früchten

Fr. 60.00

Rehschnitzel «Mirza» flambiert
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Marroni und Früchten

Fr. 56.50

Hauptspeisen mit Wildfleisch

Rehpfeffer nach Jägerart	Fr. 38.50
Wildschweinpfeffer mit sautierten Eierschwämmen	Fr. 35.50
Pfeffer-Duett vom Wildschwein und Reh	Fr. 36.50
Rehschnitzel «Mirza» flambiert an Wildrahmsauce	Fr. 44.50
Hirsch-Entrecôte «Chasseur» an Buttersauce	Fr. 46.50
Hirsch-Stroganoff an Paprikarahmsauce	Fr. 46.50
Wild-Geschnetzeltes mit Eierschwämmen nach Entlebucherart	Fr. 38.50
Rickenbacher Wild-Hacktätschli an Jägersauce	Fr. 29.50

zu den oben genannten Tellergerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und einen Preiselbeerapfel

separate Beilage:

Portion Marroni	Fr. 5.60
-----------------	----------

Fitnesssteller mit Wildfleisch

Sautierte Hirschschnitzel mit einem Dreierlei von hausgemachter Kräuterbutter dazu Jägersalat mit lauwarmer Pilz-Mais-Garnitur	Fr. 30.00
--	-----------

Fisch Gericht

Gebratene Felchenfilets vom Sempachersee auf Kürbisrisotto	Fr. 34.50
---	-----------

Tellergerichte ohne Wild

Gourmetteller: Fr. 35.00
Schweinssteak oder Pouletbrust an Rahmsauce
mit verschiedenen Salaten und Pommes-Frites

Kalbsschnitzel (140g) an Jägersauce mit Speck und Champignons
dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl Fr. 38.50

Schweinssteak «Maison» an Rahmsauce
mit Gemüse und Pommes-Frites Fr. 32.50

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller mit Wildbeilagen
und hausgemachten Spätzli an Rahmsauce Fr. 28.00

Pilzpastetchen mit Spätzli, Rotkraut und Rosenkohl Fr. 26.50

Käsespätzli nach Grossmutterart mit Zwiebelschweitze Fr. 18.50

hausgemachte Spätzli an Champignonrahmsauce Fr. 16.50

einfach und beliebt

Wurstsalat mit Pommes-Frites Fr. 18.00

Wurst-Käsesalat mit Pommes-Frites Fr. 21.00

Schniposa: Fr. 22.50
Schweinsschnitzel (100 g) paniert
mit Pommes-Frites und grünem Salat auf gleichem Teller

Grilladen mit Beilage nach Wahl

Schweinschnitzel mit Kräuterbutter	1 Stück	Fr. 13.00
	2 Stück	Fr. 20.00
Schweinschnitzel paniert	1 Stück	Fr. 13.50
	2 Stück	Fr. 21.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter		Fr. 20.50
Rinds-Entrecôte (200 g, kann hellfarbig sein) mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce		Fr. 37.00
gebratenes Pouletbrüstchen (150 g) mit Kräuterbutter		Fr. 20.50
Wildbeilagen:		
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeerapfel		Fr. 16.50
Beilagen:		
hausgemachte Spätzli		Fr. 8.50
Pommes-Frites, Butternüdeli oder Croquetten		Fr. 6.20
Tagesgemüse		Fr. 6.50
Salat auf gleichem Teller (Fitness-Teller):		
grüner Salat		Fr. 7.50
gemischter Salat		Fr. 11.00

Fleischdeklaration:

Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz

Reh und Hirsch aus regionaler Schweizer Jagd und aus Deutschland

Wildschwein aus dem Elsass (F) und dem Burgenland (A)

Beim Reh-Fleisch können vereinzelt **Schrotkugeln** vorkommen, welche beim Zerlegen übersehen wurden. Wir geben uns grösste Mühe, alle zu entfernen, können es aber nicht 100% ig garantieren.

Allergien:

Betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, besprechen Sie dies bitte mit unseren geschulten Mitarbeitern.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

Es ist uns ein grosses Anliegen, unser Speiseangebot mit möglichst vielen saisonalen und regionalen Produkten zu gestalten. Wir beziehen einen Grossteil unserer Produkte von folgenden regionalen Lieferanten und Produzenten:

Fleisch	Metzgerei Jurt, Rickenbach Metzgerei Galliker, Beromünster Tonis Natura-Beef, Toni & Doris Habermacher, Mullwil, Rickenbach Baumann Natur-Buur Rindfleisch, Sempach-Station
Poulet	Stephan Muff, Gunzwil
Wildfleisch	Jagdgesellschaften Stierenberg und Buttenberg, Rickenbach Werner Sieger, Schenkon (Hirsche & Wildschweine) Metzgerei Loosli, Hildisrieden
Fisch:	Zander: Basis57 Erstfeld und Alpen Zander, Dyhrberg AG
Eier	Geflügel-Farm Jakob Wey, Rickenbach
Kartoffeln	Daniel Muff, Krumbach, Geuensee Herbert Bättig, Niederwil, Rickenbach
Gemüse / Früchte	Verschiedene Bauernbetriebe der Region Hofladen Thürig, Eich Forster Gemüse, Brittnau
Brot	Verschiedene regionale Bäckereien
Käse	Metzgerei Jurt, Rickenbach (Käsetheke)

Das Löwen-Team mit Gastgeber Léon Caminada bedankt sich herzlich für Ihren Besuch.