

Suppen

Weinger Riesling Sylvaner Suppe 🍷 mit Blätterteig-Flöte	12.50
Hausgemachte Tagessuppe	12.50

Salate

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen 🍷 serviert mit Dressing nach Wahl	10.50
Gemischter Löwensalat mit gerösteten Pinienkernen 🍷 serviert mit Dressing nach Wahl	15.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei / ohne Speck serviert mit französischem Dressing	16.50 / 14.50
Wurst-Käse-Salat einfach	17.50
garniert	20.50
Caesar Salad	21.50
Eisbergsalat, Speck, Parmesansplitter, Croûtons und Caesar Dressing	
zusätzlich mit Pouletstreifen	+ 7.00
zusätzlich mit Black Tiger Crevetten	+ 9.00

Vorspeisen

Löwen Tatar aus Schweizer Rindfleisch	Vorspeise	25.50
mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter	Hauptgang	35.50
auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky		+ 3.50
Aromatisch geröstetes Knoblauchbrot 🍷		13.50
Bruschetta 🍷		15.50
mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum		
Frittierte Champignons 🍷		15.50
mit hausgemachter Tartarsauce		

Fleischgerichte

Rahmschnitzel im Pfännli

serviert mit Beilage nach Wahl und Saisongemüse
Schwein / Kalb

36.50 / 43.50

Rindsfilet 180g / 230g

an grüner Pfeffersauce oder mit Café de Paris
serviert mit Reis oder Pommes frites und Saisongemüse

54.50 / 66.50

Zürcher Kalbgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

mit goldbrauner Rösti und Saisongemüse

44.50

Kalbsleberli an Portweinjus

serviert mit goldbrauner Rösti und Saisongemüse

40.50

Hausgemachter Rindshackbraten an Rotweinjus

mit Kartoffelstampf und Saisongemüse

28.50

Cordon bleu «Löwen» mit Pommes frites und Saisongemüse

gefüllt mit Schinken und Bergkäse
Schwein / Kalb

37.00 / 44.50

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Saisongemüse

Schwein / Kalb

36.50 / 43.50

Rindsfilet-Stroganoff

an Paprikarahmsauce serviert mit Nudeln

46.50

Äplermagronen mit Speck

serviert mit Apfelmus

28.50

Rindsgehacktes mit Hörnli

und hausgemachtem Apfelmus

21.50

Pouletflügeli mit Pommes frites

serviert mit Cocktailsauce

24.50

Rindfleisch Burger «Löwen» mit Pommes frites

mit Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Cocktailsauce

30.00

Löwen Spiess

Ein Highlight direkt am Tisch flambiert

180g Rindsfilet	56.50
200g Black Tiger Crevetten	40.50
200g Pouletfleisch	36.50
200g Schweinefleisch	36.50
serviert mit 1 hausgemachten Sauce und 1 Beilage nach Wahl:	
<i>Saucen:</i>	
Tartar-, Cocktail-, Knoblauch-, Curry- oder BBQ Sauce	
<i>Beilagen:</i>	
Teigwaren, Rösti, Kartoffelstampf, Reis, Spätzli oder Pommes frites	
Jede weitere Sauce	+ 3.50
Jede weitere Beilage	+ 6.50

Rösti- oder Spätzliplausch

«Löwen» Rösti oder Spätzli	30.50
mit Pouletstreifen, Champignons, Tomaten und Bergkäse	
«Bauern» Rösti oder Spätzli	24.50
mit Specktranchen und Freiland-Spiegelei	
«Weininger» Rösti oder Spätzli	26.00
mit Cervelat, Kräutern und Bergkäse	
«Farmer» Rösti oder Spätzli 🍃	25.50
mit Karotten, Tomaten, Champignons und Bergkäse	
«Florenz» Rösti oder Spätzli 🍃	23.50
mit Spinat und Freiland-Spiegelei	

Unsere Highlights ab 2 Personen

Châteaubriand

220g Rindsfilet mit Sauce Béarnaise pro Person 69.00
 in zwei Gängen serviert

dazu servieren wir Saisongemüse und 2 Beilagen nach Wahl:

Teigwaren, Rösti, Kartoffelstampf, Reis, Spätzli oder Pommes frites

jede weitere Beilage + 6.50

Käsefondue

Fondue Classic 250g 🍷 pro Person 29.50
 mit urchigem Schweizer Bergkäse

Trüffel Fondue 250g 🍷 pro Person 37.00
 mit urchigem Schweizer Bergkäse und Trüffelöl

dazu servieren wir frisches Brot, Silberzwiebeln, Cornichons und Maisköbli

zusätzlich mit gekochten Kartoffeln + 6.50

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise 160g pro Person 41.00
 mit Rind-, Poulet- und Kalbfleisch

Supplement Fleisch 90g 21.50

dazu servieren wir Pommes frites, Reis, Silberzwiebeln, Cornichons und Maisköbli
 sowie hausgemachte Knoblauch-, Curry-, Tartar- und Cocktailsauce

Aus See und Meer

Wolfsbarschfilet mit Kräuterpanade serviert mit Limettenreis und Gemüse	39.50
Black Tiger Crevetten Pfännli mit Knoblauch, Tomaten und Spinat serviert mit Reis	39.50
Egliknusperli mit Pommes frites dazu Tartarsauce	34.50

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Stroganoff 🌿 serviert im Nudelnest	28.50
Tortelli gefüllt mit Frischkäse und Spinat 🌿 serviert mit sautierten Cherrytomaten und Kräutersauce	30.00
Äplermagronen 🌿 mit Apfelmus	26.50

Kindermenü (bis 12 Jahre)

Chicken Nuggets mit Pommes frites	16.50
Teigwaren mit Tomatensauce	15.50
Portion Pommes frites	9.50

Take Away

Für einen gemütlichen Abend zu Hause oder ein schnelles Essen unterwegs oder im Büro ist unser gesamtes Speiseangebot auch als Take-Away-Variante mit 10% Rabatt erhältlich.

Lieferservice

Unser gesamtes Angebot steht Ihnen auch durch unseren Lieferservice zur Verfügung. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Webseite.

Herkunftsdeklaration:

Fleisch:

Rindsfilet: ARG* | Rindsgehacktes / -burger: CH | Kalb: CH | Poulet: CH | Schwein: CH | Speck: CH | Cervelat: CH

Fisch und Krustentiere:

Crevetten: VN Zucht | Wolfsbarsch: TR Zucht | Egliknusperli: DE FAO 04/05/27

Brot:

Hausbrot, Bruschetta, Burger Bun: CH | Toastbrot, Croûtons: DE | Feinbackwaren: EU

*Kann mit nicht hormonellen und / oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Gerne suchen wir Ihnen eine passende Alternative.

 vegetarische Gerichte

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Unsere Lieferanten

Fisch & Krustentiere

G. Bianchi AG, Allmendweg 6, 5621 Zufikon

Bianchi – eine Familie, fünf Generationen und über 135 Jahre Tradition beim Import, der Verarbeitung und im Verkauf von frischen Lebensmitteln.

Fleisch & Wurstwaren

Metzgerei Künzli AG, Mülistrasse 7, 8143 Stallikon

Begonnen hat alles am 1. Februar 1959, als die Eltern des heutigen Firmeninhabers Heinz Künzli die Metzgerei Rimé in Zürich Albisrieden übernahmen. Als gebürtiger St. Galler hat Vater Künzli die Rezepturen aus seinem Heimatkanton nach Zürich gebracht.

Gemüse, Früchte & Eier

Ernst Welti AG, Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich

Mit dem Produktsortiment wird in erster Linie auf regionale Produzenten gesetzt, was eine Reihe von Vorteilen mit sich bringt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und garantieren ein hohes Mass an Frische. Darüber hinaus wird durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten die heimische Wirtschaft nachhaltig gestärkt.

Urchiger Bergkäse

FromSuisse GmbH, Oberdorfstrasse 20, 8934 Knonau

Hergestellt wird der Käse von Käsereien aus dem Toggenburg und Appenzell. Dank der Kompetenz der Käser sowie der Ganzjahres-Produktion ist eine sehr ausgeglichene Qualität und Reife gewährleistet.