

Traditionell, Wild & Metzgete

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer aromatisiert 🌿 12.50
garniert mit Kürbiskernen

Waldpilzcremesuppe 🌿 12.50
mit Kräutercroûtons

Markbein aus dem Ofen 18.00
serviert mit Peterli-Knoblauchbrot

Rucola-Nüsslisalat an hausgemachtem Honig-Senfdressing 🌿 14.50
mit gebratenen Waldpilzen, Trauben und Marroni

Hauptspeisen

Rehrücken mit Wacholderjus «Löwen Art» 50.00
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni

Rehpfeffer «Löwen» mit gebratenem Speck und Croûtons 38.50
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerbirne und karamellisierten Marroni

Wildschwein Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Bergkäse 36.50
serviert mit Spätzli, Rotkraut und Preiselbeerbirne

Spätzli «Waldpfännli» mit Waldpilzen, Rotkraut und Rosenkohl 🌿 28.00
überbacken mit Bergkäse dazu Preiselbeerbirne und karamellierte Marroni

Kürbis Tortelli 🌿 33.00
gefüllt mit Kürbis und Ricotta an cremiger Waldpilzrahmsauce

Schweinshaxe mit Kümmeljus 32.00
serviert mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

Blutwurst (200g) 21.00
serviert mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Cornichons

Leberwurst (220g) 21.00
serviert mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Cornichons

Rippli und Speck mit Senf 28.00
serviert mit Rösti und Sauerkraut

Löwen Metzgete Teller 36.00
Blutwurst, Leberwurst und Rippli
serviert mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Senf