Löwen Weiningen
RESTAURANT • BAR • FUMOIR

Suppen

Weininger Riesling Sylvaner Suppe mit Blätterteig-Flûte	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 Eisbergsalat, Speck, Parmesansplitter, Croûtons und Caesar Dressing	21.50
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 mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum		15.50
Frittierte Champignons mit hausgemachter Tartarsauce		15.50

Löwen Weiningen
Restaurant • Bar • Fumoir

Fleischgerichte

Rahmschnitzel im Pfännli
serviert mit Beilage nach Wahl und Saisongemüse
Schwein / Kalb 36.50 / 43.50

Rindsfilet 180g / 230g 54.50 / 66.50
an grüner Pfeffersauce oder mit Café de Paris
serviert mit Reis oder Pommes frites und Saisongemüse

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce 44.50
mit goldbrauner Rösti und Saisongemüse

Kalbsleberli an Portweinjus 40.50
serviert mit goldbrauner Rösti und Saisongemüse

Hausgemachter Rindshackbraten an Rotweinjus 28.50
mit Kartoffelstampf und Saisongemüse

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 46.50
an Paprikarahmsauce serviert mit Nudeln

Älplermagronen mit Speck 28.50
serviert mit Apfelmus

Rindsgehacktes mit Hörnli 21.50
und hausgemachtem Apfelmus

Pouletflügeli mit Pommes frites 24.50
serviert mit Cocktailsauce

Rindfleisch Burger «Löwen» mit Pommes frites 30.00
mit Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Cocktailsauce

Löwen Weiningen
Restaurant • Bar • Fumoir

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:

Saucen:
Tartar-, Cocktail-, Knoblauch-, Curry- oder BBQ Sauce

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

Jede weitere Sauce	+	3.50
Jede weitere Beilage	+	6.50

Unser Highlight ab 2 Personen

Châteaubriand

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

dazu servieren wir Saisongemüse und 2 Beilagen nach Wahl:

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

jede weitere Beilage	+	6.50

Löwen Weiningen
Restaurant • Bar • Fumoir

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

Aus See und Meer

Wolfsbarschfilet mit Kräuterpanade 39.50
serviert mit Limettenreis und Gemüse

Black Tiger Crevetten Pfännli 39.50
mit Knoblauch, Tomaten und Spinat serviert mit Reis

Egliknusperli mit Pommes frites 34.50
dazu Tartarsauce

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Stroganoff 28.50
serviert im Nudelnest

Tortelli gefüllt mit Frischkäse und Spinat 30.00
serviert mit sautierten Cherrytomaten und Kräuersauce

Älplermagronen 26.50
mit Apfelmus

Löwen Weiningen
Restaurant • Bar • Fumoir

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.

Löwen Weiningen
Restaurant • Bar • Fumoir

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.