

Snacks

Warme Bretzel	3.00
Hausgemachte Frikadelle	8.00
Fleischkäse gebraten	9.50
mit Spiegelei pro Ei	+ 3.00
Weisswürste mit süssem Senf und Bretzel	13.50
Wurstsalat	19.50
Wurstsalat mit kleiner Portion Pommes frites	24.50
Pommes frites (1 Portion)	9.00

Suppe & Salate

Silberzwiebelvelouté mit weissem Wermuth	16.00
Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	13.50
Pakistanischer Linsensalat mit Riesencrevetten (Vietnam)	14.00 21.00
Blattsalat mit gebratenen Rindsläberli vom Vollmilch-Weiderind mit Champignons und Croûtons	18.00 26.00
Portugisische Sardinen in Tomatensauce mit Peterlisalat	13.00

Warme Vorspeisen

Pochiertes Ei auf Broccoli an Vinaigrette	16.50
Kuttelknusperli mit einer pikanten Sriracha-Mayonnaise	11.00 17.00
Läberknusperli mit einer pikanten Kräuter-Mayonnaise	14.00 21.00

Hauptspeisen

Klassiker

Laie Burger mit gemischtem Salat und Pommes frites	29.00
Beefsteak Tatar "Maison" mit Toast (80g ½ Portion, 160g ganze Portion)	18.00 29.00
Läberli Löwenzorn mit Rösti	34.00
Wiener Schnitzel vom Regio Kalb + 1 Beilage	38.00
Kalbs Cordon Bleu mit Bergkäse und Schinken + 1 Beilage	46.00
Flat Iron-Steak mit Café de Paris-Sauce +1 Beilage	43.00

Käsefondue 350 g (im Hofgarten oder in einem unserer Säle)

Käsefondue mit Brot und Cornichons und Silberzwiebeln	33.50
Käsefondue mit Brot, Cornichons, Silberzwiebeln & luftgetrocknetem Rindfleisch	42.00

Beilagen zur Auswahl

Pommes frites, Pommes Allumettes, hausgemachte Spätzli, Rösti, Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse oder Beilagen Salat

Regionale Spezialitäten

6 Falsche Schnecken mit Café de Paris gratiniert, Frites	26.00
Kutteln "Gemsberg" an pikanter Tomatensauce mit Kartoffeln	28.00
Schweinsbäggli in Biersauce geschmort, Spätzli	36.00

Haus Spezialitäten

Shepherd's Pie (Lammhackfleisch in Bratensauce geschmort mit Kartoffelstock gebacken)	29.00
Shahajahani Chickencurry mit Basmatireis nach Stammesart	32.00
Zunftwurst (E.E. Zunft zu Schneidern) mit Kartoffelsalat oder Rösti	28.00
Anwars pikante Äggstrawurst mit Kartoffelsalat	34.00

Für Liebhaber

Kutteln "Gemsberg" an pikanter Tomatensauce mit Kartoffeln	28.00
Gebratene Kalbsnierenranchen auf Cognacrahmsauce mit sautiertem Spinat und Reis	39.00
Kalbsmilkenragout, Reis und Blattspinat	38.00

Wild mit Wildbeilagen (Fleischherkunft Österreich)

Rehschnitzel an Ginrahmsauce & Honig	43.00
Hausgemachter Hirschkpfeffer	38.00

Fisch (Herkunft: Lachs: Schottland, Dorsch: Nordatlantik, Jakobsmuscheln: Nordatlantik, Crevetten: Vietnam, Zander: Estland)

Fisch Parmentier (Fischragout mit Kartoffelpüree gratiniert)	41.00
Zanderfilet gebraten mit Olivenöl und Oregano auf Ratatouille	43.00

Vegetarisch

Silberzwiebelvelouté mit weissem Wermuth	16.00
Pochiertes Ei auf Broccoli an Vinaigrette	16.50
Pakistanischer Linsensalat	12.00 16.00
Gnocchi Parisienne an Sambal-Rahm Sauce mit Grana Padano	28.00
Gemüsecurry mit Basmatireis nach Stammesart	28.00
Trauriger Jäger (Wildbeilagen)	31.00

Käse

Bergkäse aus Schachen bei Reute	11.00
---------------------------------	-------

Dessert

Warmer Schokovulkan mit Amaretto & Heidelbeerenkompott	14.00
Hausgemachte Crema Catalana	12.50
Mini Bananasplit	13.00
Coupe Dänemark	13.00
Cassata mit Florentiner	12.00
Coupe Nesselrode (Vanille Glacé, Meringue, Vermicelle)	14.00
Warmer Apple crumble mit Vanille Glacé	15.00

Glacé

(Hergestellt von Gabri's Gelato)	Pro Kugel	4.00
	Rahm	+ 2.00

Glacé

Kaffee
Karamell
Schokolade
Fior di Latte - leicht salzig

Sorbets

Zitrone
Schokoladen-Sorbet
Passionsfrucht
Cassis

Spezialitäten

Amaretto
Walnuss & Feigen
Pistazien (leicht salzig)
Griechisches Joghurt

Grüne Minze
Vanille

LÖWENZORN

R E S T A U R A N T

Snacks(exkl. Pommes), Tagessuppe & Salate werden bis 22:30 Uhr serviert. Alle anderen Gerichte bis 22:00 Uhr
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

WLAN: Löwenzorn-Gast
PW: Loewenzorn4051
11.10.2025