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
Pommes frites	9.00
Portugiesische Sardinen in Tomatensauce mit Peterlisalat	13.00

Suppe & Salate

	½ Port	
Pastinakensuppe mit Pastis		14.00
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
Palmherzen an Vinaigrette mit geräuchertem Schellfisch		21.50
Hausgemachter Heringsalat mit Zwiebeln und Äpfeln		21.00

Warme Vorspeisen

	½ Port	
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

	½ Port	
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		38.00
Kalbs Cordon Bleu mit Bergkäse und Schinken		46.00
Flat Ironsteak mit Café de Paris		43.00
Käsefondue (im Hofgarten oder in einem unserer Säle)		29.50

Beilagen zur Auswahl

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

Regionale Spezialität

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 überbacken)	26.00
Shahajahani Chickencurry mit Basmatireis nach Stammesart	30.00
Zunftwurst (E.E. Zunft zu Schneidern) mit Kartoffelsalat oder Rösti	26.00
Anwars pikante Schweinsbratwurst mit Kartoffelsalat und Zwiebelsauce	32.00
Metzgerkotelett an Sambal und Knoblauchsauce *(ca. 400 gr)*	38.00
Lammhaxe in orientalischen Gewürzen geschmort mit Safranbasmati	38.00

Für Liebhaber

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

Fisch

Zanderfilet (Estland) auf sautiertem Blattspinat und Safrankräutersauce	43.00

Vegetarisch

	½ Port	
Pastinakensuppe mit Pastis		14.00
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
Sautierter Mangold im Sesamöl auf Randenjus mit Honig gratiniertem Ziegenkäse		29.00

Käse

Bergkäse aus Schachen bei Reute	11.00

Dessert

Warmer Schokovulkan mit Amarettoglacé & Rhabarberkompott	14.00
Crema Catalana	10.50
Kardamom Panna Cotta auf Orangenblütenspiegel mit Safran Florentier	16.00
Hausgemachte Nusstorte mit Vanilleglacé und Maracujabalsam	16.00

Glacé

(Hergestellt von Gabri's Gelato)

Pro Kugel	4.00
Rahm	+ 2.00

Glacé	Sorbets	Spezialitäten
Kaffee	Zitrone	Amaretto
Karamell	Schokoladen-Sorbet	Walnuss & Feigen
Schokolade	Passionsfrucht	Pistazien (leicht salzig)
Fior di Latte - *leicht salzig*	Cassis	Griechisches Joghurteis
Grüne Minze		
Vanille		

LÖWENZORN
RESTAURANT

WLAN: Löwenzorn-Gast
PW: Loewenzorn4051
25.03.24 16:06

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.

Wenn nicht anders angegeben verwenden wir Schweizer Fleisch von Jenzer-NATURA-Qualität.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.