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

	½ Port	
Artischockenvelouté mit Gin		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
Portugiesische Sardinen in Tomatensauce mit Peterlisalat		13.00

Warme Vorspeisen

	½ Port	
Kalbskopflasagnette auf Vinaigrette		21.00
Hausgemachte Blutwurst-Tatin mit sautierten Calvadosäpfeln		19.00
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

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 *& Gemüse + 1 Beilage*		38.00
Kalbs Cordon Bleu mit Bergkäse und Schinken *&Gemüse + 1 Beilage*		46.00
Flat Iron-Steak mit Café de Paris-Sauce *& Gemüse + 1 Beilage*		43.00

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

Käsefondue mit Brot, Cornichons und Silberzwiebeln	33.50
Käsefondue mit Brot, Cornichons, Silberzwiebeln & **luftgetrocknetem Rindsfleisch**	42.00
-**Kartoffeln zusätzlich**	7.50

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 Schweinsbratwurst mit einer Beilage	34.00
Metzgerkotelette mit Sambal, Knoblauch & Olivenöl, (ca. 400g)	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 *(Herkunft Zander: Estland)*

Zanderfilet mit Wermuth Beurre-blanc auf Rotkraut	43.00
Zanderknusperli mit Salatbouquet und Pommes Frites	39.00

Vegetarisch

	½ Port	
Artischockenvelouté mit Gin		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

Käse

Bergkäse aus Schachen bei Reute	11.00

Dessert

Warmer Schokovulkan mit Amarettoglacé & Beerenkompott	14.00
Hausgemachte Crema Catalana	12.50
Vermicelle auf karamelisierten Marroni	16.00
Coupe Dänemark	13.00
Café Gourmand (1 Espresso mit 4 kleinen Desserts)	16.00
Zwetschgen-Crumble mit Zimtglacé	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 Joghurt
Grüne Minze	Birnen	
Vanille		

LÖWENZORN
RESTAURANT

WLAN: Löwenzorn-Gast
PW: Loewenzorn4051
20.11.2026

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. Brot: Schweiz

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