



## HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS LÖWEN IN TUGGEN

---

Lassen Sie sich von der Atmosphäre, dem Ambiente und den Kochkünsten unserer Küche in die Löwenwelt entführen. Wir setzen alles daran, Ihnen unvergessliche Stunden zu bieten.

Tradition im Gasthaus Löwen...

Was wäre der Löwen ohne das beliebte Löwensteak!  
Wir servieren es Ihnen kurz und saftig in unserer Küche angebraten, und Sie braten es auf dem heißen Stein nach Ihrem Gusto fertig.

Neben dem Löwensteak bieten wir Ihnen eine monatlich wechselnde Karte mit saisonalen Gerichten. Uns sind Saisonalität und Regionalität sehr wichtig, wenn immer möglich arbeiten wir mit lokalen Produzenten und Lieferanten.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Gasthaus Löwen Tuggen und «en Guete»!

Ihre Gastgeber

Sabrina, Karin, Melanie, Rebecca, Lada, Marcel,  
Omar, Oliver & Roland

## VORSPEISEN

Bunte Blattsalatschüssel «Löwen» mit Karottenstreifen, Granatapfelkernen, Powerkresse & gerösteten Kernen	11.00
Nüsslisalat mit Zwetschgen, Honig-Senf Dressing und knusprigem Speck	16.00
Laugenknödel-Carpaccio mit Preiselbeeren, Preiselbeerglace und Eierschwämmli	16.00

## WARME VORSPEISEN

Black Tiger Crevetten im Pfändli mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	22.00
Agnolotti gefüllt mit Steinpilzen, dazu ein gebratener Steinpilz und Pilz Sud	24.00
Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen	12.00

# HAUPTGÄNGE

Kalbsfilet-Geschnetzeltes «Züri-Art» mit Champignons und knuspriger Rösti	48.00
Rindsfiletspitzen an einer Jus mit Chili und einem Hauch Schokolade, dazu Tagliatelle	48.00
Kalbscordonbleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Taleggio, Pommes frites und Gemüse	46.00
Lachsfilet «Thai Style» auf Duftreis, Pak Choi und rotem Curry	42.00
Linguine mit Waldpilzen, Cherrytomaten, Zitrone und Parmesan	28.00
Agnolotti gefüllt mit Steinpilzen, dazu ein gebratener Steinpilz und Pilz Sud	34.00

DAS BERÜHMTE



LÖWENSTEAK

## FLEISCH VOM HEISSEN STEIN

<b>Rindsfilet</b>	
Lady's Cut, 150g	56.00
Men's Cut, 250g	66.00
Supermen's Cut, 350g	86.00

<b>Rindsentrecôte</b>	
Lady's Cut, 200g	60.00
Men's Cut, 300g	70.00

<b>Kalbssteak</b>	
200g	56.00

<b>Lammierstück Rolls Royce</b>	
200g	47.00

Inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen

### ADD ONS

Halber Hummerschwanz	9.00
----------------------	------

### SAUCEN

+++

Kräuterbutter

Bernaise

Chimichurri

Mango-Salsa

Chilibutter

### BEILAGEN

+++

Pommes frites

Röstikroketten

Hasselback-Kartoffel mit Salsa Verde

Ofengemüse

Selleriecreme mit Schokolade

Gebratene Champignons Teriyaki

## DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet	16.00
Gerührter Eiskaffee «Löwen» mit Kirsch	9.00   12.00
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce	9.00   14.00
Glace Vanille, Stracciatella, Weisser Kaffee, Milkschokolade, Weisse Schokolade, Joghurt, Caramel	pro Kugel 4.50
Sorbet Mandarine, Zitrone, Mango, Grapefruit, Himbeer, Blutorange	pro Kugel 4.50
Zusätzlicher Schlagrahm	1.50



Für Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST.

Fleisch- und Fischherkunft:

CH/IRL – Rind | CH – Schwein, Kalb, Poulet | CH/NO – Lachs | Irland – Lamm | VNM – Crevetten | US – Hummer