



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, Elisa, 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
Rande mit Ziegenkäse, Thymian und schwarzer Baumnuss	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 «Stroganoff» mit Tagliatelle	48.00
Kalbscordonbleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Taleggio, Pommes frites und Gemüse	46.00
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Kartoffel-Apfelstampf und Pommery-Senfsauce	42.00
Linguine mit Trüffelsauce, Parmesan und gebeiztem Eigelb	28.00
Agnolotti gefüllt mit Steinpilzen, dazu ein gebratener Steinpilz und Pilz Sud	34.00

DAS BERÜHMTE



LÖWENSTEAK

FLEISCH VOM HEISSEN STEIN

Rindsfilet	
Lady's Cut, 150g	56.00
Men's Cut, 250g	66.00
Supermen's Cut, 350g	86.00

Rindsentrecôte	
Lady's Cut, 200g	60.00
Men's Cut, 300g	70.00

Kalbssteak	
200g	56.00

Lammierstück Rolls Royce	
200g	47.00

Inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen

ADD ONS

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

SAUCEN

Kräuterbutter
Bernaise
Chimichurri
Knoblauchsauce
Chilibutter

BEILAGEN

Pommes frites
Röstikroketten
Kartoffeln mit Bergkäse-espuma
Geschmortes Ofengemüse
Champignons
Gebratener Blumenkohl

DESSERT

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Blutorangensorbet	14.00
Gerührter Eiskaffee «Löwen» mit Kirsch	9.00 12.00
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce	9.00 14.00
Hausgemachte Glace Sauerrahm, Weisse Schokolade, Caramel	pro Kugel 5.00
Glace Vanille, Stracciatella, Weisser Kaffee, Milkschokolade	pro Kugel 5.00
Sorbet Mandarine, Zitrone, Mango, Blutorange	pro Kugel 5.00
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 – Zander | Irland – Lamm | VNM – Crevetten | US – Hummer