



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, Alina, Yveline, Lada,
Sané, Melanie, Marcel, Omar & Roland

ZUM APERO & ZUM TEILEN

Pata Negra, iberischer Schinken 30g dazu unser Löwen-Sauerteigbrot	18.00
Currywurst mit Brioche	14.00

VORSPEISEN

Bunte Blattsalatschüssel «Löwen» mit Karottenstreifen, Granatapfelkernen, Powerkresse & gerösteten Kernen	12.00
Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet Mild, pikant oder scharf, dazu unser Löwen Sauerteigbrot	26.00/36.00
Jahrgangs-Sardinen «joulín 2019» dazu geröstetes Löwen-Brot, gepickelte Zwiebeln und Salat	36.00

WARME VORSPEISEN

Black Tiger Crevetten im Pfändli mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	24.00
Mezzaluna gefüllt mit Tomate, Basilikum und Burrata angerichtet auf Sugo, Rucola und Parmesan	22.00
Falsche Schnecken "Löwen" Rinderfiletwürfeli überbacken mit Café de Paris	24.00

HAUPTGÄNGE

Kalbsfiletgeschnetzeltes «Züri-Art» mit Champignons und knuspriger Rösti	48.00
Rinderfiletspitzen «Stroganoff» mit Tagliatelle	48.00
Entrecôte Café de Paris « Brasserie » 200g mit Pommes frites	54.00
Cordonbleu vom Schwein gefüllt mit Taleggio und Bauernschinken, Gemüse und Pommes	38.00
48h gegarte Kalbsschulter «Cremolata» auf Safranrisotto	40.00
Gebratene Seezunge mit Spinat, Kartoffeln und Nussbutter	60.00
Mezzaluna gefüllt mit Tomate, Basilikum und Burrata mit Sugo, Rucola und Parmesan	34.00
Vegetarisches Planted Geschnetzeltes «Züri-Art» mit Champignons und knuspriger Rösti	38.00

DAS BERÜHMTE



LÖWENSTEAK

FLEISCH VOM HEISSEN STEIN

Rindsfilet

Lady's Cut, 150g	58.00
Men's Cut, 250g	68.00
Supermen's Cut, 350g	88.00

Rindsentrecôte

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

Lammierstück Rolls Royce

200g	47.00
------	-------

Kalbssteak

200g	56.00
------	-------

World Steak Challenge Gold Medal Winner

Jack's Creek Australien

Wagyu Entrecôte Marbling Score 6-7 200g	129.00
---	--------

Creekstone USA

US Prime Rib Eye 200g	85.00
-----------------------	-------

Inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen

ADD ONS

Halber Hummerschwanz	15.00
----------------------	-------

SAUCEN

Kräuterbutter

Bernaise

Chimichurri

Knoblauch-Aioli

Chilibutter

BEILAGEN

Pommes frites

Crunchy Süsskartoffel

Parmesangnocchi

Glasiertes Gemüse

Spinat

DESSERT

Honig Panna Cotta mit Sommerbeeren und hausgemachtem Beerensorbet	16.00
Gerührter Eiskaffee Löwen» mit Kirsch	11.00 14.00
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce	9.00 14.00
Hausgemachte Glace Passionsfruchtsorbet, Weisse Schokolade, Milkschokolade, Salziges Caramel-Popcorn, Nutella	pro Kugel 6.00
Glace Vanille, Stracciatella, Weisser Kaffee, Fior di Latte	pro Kugel 5.00
Sorbet Mandarine, Zitrone, Mango	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.

Unser Brot wird von der Bäckerei Knobel in Altendorf hergestellt.

Fleisch- und Fischherkunft:

CH/IRL – Rind | CH – Schwein, Kalb, Poulet | ES – Pata Negra | NL – Seezunge | Irland – Lamm

VNM – Riesencrevetten | US – Hummer | FR – Sardinen |