



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, Rebecca, Elisa, Yveline, Hülya,
Marcel, Omar & Roland

VORSPEISEN

Bunte Blattsalatschüssel «Löwen» mit Karottenstreifen, Granatapfelkernen, Powerkresse & gerösteten Kernen	12.00
Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Ei und Croutons	16.00
Tatar vom Rind «Asia-Style» dazu ein Xiao Long Bao	24.00
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
Triangolo al Funghi Gefüllte Pasta mit Pilzen, geröstetem Zwiebelsud und gebratenem Steinpilz	24.00
Falsche Schnecken “Löwen” Rinderfiletwürfeli überbacken mit Café de Paris	24.00
Schaumsuppe vom Knirps mit Kokos, Galanga, Ingwer und Tuggner Chili	12.00

HAUPTGÄNGE

Kalbsfiletgeschnetzeltes «Züri-Art» mit Champignons und knuspriger Rösti	48.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Tagliatelle	48.00
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bauernschinken und Raclettekäse, glasiertem Gemüse und Pommes frites	38.00
48h geschmorter Schulterspitz vom Rind auf Bretzelknödel & Wirsing	39.00
Ganze Seezunge in Butter gebraten mit kleinen Petersilienkartoffeln	62.00
Fish & Chips Zanderknusperli mit Pommes frites und Tatarsauce	34.00
Triangolo al Funghi Gefüllte Pasta mit Pilzen, geröstetem Zwiebelsud und gebratenem Steinpilz	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

Kalbssteak

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

Lammierstück Rolls Royce

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

Inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen

ADD ONS

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

SAUCEN

Kräuterbutter
Bernaïse
Chimichurri
Knoblauch-Aioli
Chilibutter

BEILAGEN

Pommes frites
Röstikroketten
Süßkartoffelpüree
Glasiertes Gemüse
Gebratener Blumenkohl
Spinat

DESSERT

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Bananenkuchen und Bananenglace	14.00
Gerührter Eiskaffee «Löwen» mit Kirsch	9.00 14.00
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce	9.00 14.00
Hausgemachte Glace Bananenglace, Weisse Schokolade, Milkschokolade	pro Kugel 5.00
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.

Fleisch- und Fischherkunft:

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