



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, Rebecca, Elisa, Yveline, Hülya, Lada,
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
Crevettencocktail mit Mango, Avocado und Wasabi-Kroepoek	18.00
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
Ravioli Gefüllt mit Quinoa und Spinat, Cherrytomatenragout und gehobelte Belper Knolle	22.00
Falsche Schnecken “Löwen” Rinderfiletwürfeli überbacken mit Café de Paris	24.00
Tom Kha Gai Thailändische Kokossuppe mit Poulet	16.00

HAUPTGÄNGE

Kalbsfiletgeschnetzeltes «Züri-Art» mit Champignons und knuspriger Rösti	48.00
Rinderfiletwürfeli «Stroganoff» mit Tagliatelle	48.00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren und Pommes frites	44.00
Geschmorte Kalbshaxe mit Acquerellisotto, gebratenen Pilzen und marinierten Gemüsestreifen	42.00
Zanderfilet «Thai-Style» mit Duftreis und Pak-Choy	42.00
Ravioli Gefüllt mit Quinoa und Spinat, Cherrytomatenragout und gehobelte Belper Knolle	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

Bernaise

Chimichurri

Knoblauch-Aioli

Chilibutter

BEILAGEN

Pommes frites

Crunchy Süsskartoffel

Parmesangnocchi

Mediterranes Gemüse

Champignons Teriyaki

DESSERT

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Mango und Passionfruchtsorbet	14.00
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 | CH/NO – Zander | Irland – Lamm |

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