



FEINE VORSPEISEN

KNOBLAUCHBROT Knusprig und einfach gut 6.50

KÜRBIS-KOKOSCREMESUPPE mit Riesen-Crevetten L&G 14.50
ohne Riesen-Crevetten 10.50

BLATTSALAT mit Sprossen je nach dem was gewachsen ist L&G 9.50

«LÖWEN» SALAT mit Speck saisonalen Pilzen und Sprossen L&G 14.50

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen: French- oder Balsamicodressing

TATAR VOM RIND 21.50
mit Toast und Butter mit Herbstrüffel 26.50

GAMBAS gebraten in Olivenöl L&G 22.50
mit Knoblauch, scharfen Peperoncini und Frühlingszwiebeln

RALPH'S EMPFEHLUNG

fragen Sie uns oder schauen Sie auf die Tafel

FEINE HAUPTSPEISEN

GEBACKENER BRIE Vegi 29.50
mit Preiselbeeren und Safranrisotto

TAGLIATELLE MIT HERBSTTRÜFFEL Vegi 36.50
auf Trüffelrahmsauce

RIESEN-CREVETTEN L&G 37.50
gebraten in Olivenöl mit Knoblauch, scharfen Peperoncini
Frühlingszwiebeln und Reis

GEBRATENER PULPO mit Spaghetti L 36.50
mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln, Basilikum
an Weissweinsauce



CORDON-BLEU vom Kalb mit Schinken und Greyerzer Käse Pommes frites		45.50
MISTCHRATZERLI «LÖWEN» knusprig im Ofen gebacken mit Rosmarin und Knoblauch serviert mit Pommes frites äs hät so lang's hät..... mit einer halben Stunde Vorfreude	L&G	38.50
SPAGHETTI «LÖWEN» mit Kalbfleisch, Knoblauch Peperoncini, Frühlingszwiebeln, Oliven und getrockneten Tomaten / ohne Kalbfleisch Vegan	L Vegi&L	32.50 26.50
KALBSGESCHNETZELTES mit saisonalen Pilzen an sämiger Rahmsauce mit Tagliatelle		38.50
KALBSLEBER mit Zwiebeln und Kräutern in Butter gebraten serviert mit Safranrisotto äs hät so lang's hät	G	37.50
TATAR VOM RIND mit Toast und Butter		32.50
	mit Herbstrüffel	38.50
RINDSFILETWÜRFEL «STROGANOFF» mit Peperoni, Gurken und Champignons an sämiger Paprikarahmsauce serviert mit Reis	G	42.50
RINDSFILET «LÖWEN» 200g Kräuterrahmsauce mit fermentiertem Pfeffer Tagliatelle und Saisongemüse		58.50
CHATEAUBRIAND ab zwei Personen . . . Preis pro Person mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüsebouquet Auf Vorbestellung-2 Tage im Voraus:		64.50
RALPH'S EMPFEHLUNG fragen Sie uns oder schauen Sie auf die Tafel		
SAISONGEMÜSE als zusätzliche Beilage	L&G	6.50



KLEINERE PORTIONEN:

servieren wir Ihnen nach Möglichkeit mit einer Preisreduktion von 3.00

WARMER KÜCHE VON:

Lunch von: Donnerstag und Freitag 11:30 – 13:30
Hauptkarte Donnerstag – Samstag von: 11:30 – 13:30 / 17:30–21:00
Sonntag von: 11:30 – 14:00 / 17:00–20:00

ALLERGIEN:

L: Laktosefrei G: Glutenfrei V: Vegetarisch

Diese Gerichte sind **auf Anfrage** Gluten- oder Laktosefrei erhältlich. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben melden Sie sich bitte bei uns, wir beraten Sie gerne.

HERKUNFT UNSERER LEBENSMITTEL:

Rind:	Schweiz/Irland	Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz	Wild:	Schweiz/Österreich
Poulet:	Schweiz	Crevetten:	Vietnam

Unsere Preise sind in CHF inkl. MwSt

UNSERE RÄUME FÜR IHRE FAMILIENFEIERN, FESTE UND EVENTS . . .

RESTAURANT

Unser Restaurant ist gemütlich und rustikal ausgestattet. Das ideale Lokal um sich zu treffen, ein feines Essen, ein gutes Glas Wein, einen romantischen Abend oder eine lustige Runde unter Freunden.

Platzangebot: bis 50 Personen

GARTEN

Zum Essen unter den Kastanien oder auch für einen Apéro an der Bar / Lounge oder einfach ein kühles Appenzeller Bier – je nach Lust und Laune.

Platzangebot: bis 50 Personen

Hochzeit, Taufe, Kommunion, Familienfeiern, da sind Sie im Löwen am richtigen Ort, wir beraten Sie gerne . . .