

# Löwenkarte

## Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen!

Lassen Sie sich von unseren frischen und regionalen Produkten und einer Prise Leidenschaft verwöhnen.

Ob ein genussvolles Dinner, ein gemütliches Beisammensein oder einfach eine kleine Auszeit – bei uns stehen Qualität, Geschmack und Gastfreundschaft an erster Stelle.

Das Löwenteam wünscht Ihnen en Guete und einen genussvollen Aufenthalt.



Die Gerichte mit dem gelben Mond servieren wir nur am Abend oder auf Vorbestellung am Mittag

Bitte informieren Sie uns über allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien.

Trotz sorgfältiger Herstellung können wir die Übertragung von Spuren einzelner Allergene nicht vermeiden, da auch z.B. Gewürze & Gewürzmischungen Allergene enthalten können.

## Salat | Vorspeisen | Suppen

Blattsalat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslisalat mit Ei & Croûtons	12.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons	14.00

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:

Französisch | Italienisch | Fruchtig mit Preiselbeeren

Rauchforellen-Tatar	16.50
Meerrettich-Crème Fraîche mit Apfel & Stangensellerie	
Salat   Toast & Butter	

Rindfleisch-Tatar (mild oder rassig)	70g	18.50
Toast & Butter	120g	31.50

Apfel-Selleriecremesuppe	10.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe	9.50

## Vegetarische Hauptgänge

Kürbis-Ravioli an Salbeibutter	23.50
Blätterteig-Pastetli	24.50
gefüllt mit Pilzen & Kräuterrahmsauce	


## Hauptgänge Fleisch

### Vom Schwein

Paniertes Schweinsschnitzel I Pommes Frites	24.00
---	-------

Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce I Teigwaren	25.00
--	-------

### Unsere besondere Empfehlung


 Schweinsfilet-Medaillons mit Steinpilz-Rahmsauce Pappardelle I Saisongemüse	37.50
--	-------

### Vom Kalb



Kalbsleberli "Madeira" mit Äpfeln Hausgemachte Rösti	36.00
---	-------

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce Hausgemachte Rösti	37.00
---	-------

### Vom Rind

 Entrecôte	Lady 180g	34.50
Pfeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter	Gentleman 220g	39.50
Pommes Frites I Saisongemüse	XXL 300g	49.00

## Cordon Bleu (Schwein, frisch zubereitet, ca. 20 Minuten)

 <u>Klassiker</u>	33.00
Fricktaler Gourmetkäse I Schinken	
 <u>Äpler</u>	34.00
Feusisberger Käse I Schinken I Zwiebeln	
<u>dazu wahlweise:</u>	
Pommes Frites oder Country Cuts	
Kalb statt Schwein	+9.00

## Hauptgang Fisch

Gebratenes Forellenfilet von der Fischzucht Rheinsulz	35.50
Mandelbutter I Reis I Saisongemüse	
zusätzlich Saisongemüse	+7.50
Beilagenwechsel	+2.00
Beilagenwechsel auf Rösti	+3.50