

# 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                           | 9.00  |
| Gemischter Salat                     | 11.50 |
| Nüsslisalat mit Ei & Croûtons        | 13.00 |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons | 15.00 |

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:

Französisch | Italienisch | Fruchtig mit Preiselbeeren

|                                                       |      |       |
|-------------------------------------------------------|------|-------|
| Rauchforellen-Tatar                                   |      | 16.50 |
| Meerrettich-Crème Fraîche mit Apfel & Stangensellerie |      |       |
| Toast & Butter                                        |      |       |
| Rindfleisch-Tatar (mild oder rassig)                  | 70g  | 18.50 |
| Toast & Butter                                        | 120g | 31.50 |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Tomatencremesuppe mit Gin | 9.50 |
|---------------------------|------|

## Vegetarische Hauptgänge

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Kürbis-Agnolotti an Salbeibutter | 23.50 |
|----------------------------------|-------|

## Hauptgänge Fleisch

### Vom Schwein

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

### Vom Kalb

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

|                                             |       |
|---------------------------------------------|-------|
| Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce | 38.00 |
| Hausgemachte Rösti                          |       |

### Vom Rind

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

### Vom Geflügel

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Crispy Pouletbrust (paniert mit Corn Flakes) mit BBQ-Dip | 29.50 |
| Saisonales Gemüse                                        |       |

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

 Klassiker 33.00  
Fricktaler Gourmetkäse I Schinken

 Äpler 34.00  
Feusisberger Käse I Schinken I Zwiebeln

 Löwen 36.50  
Pouletbrust I Fricktaler Gourmetkäse I Rohschinken

dazu wahlweise:

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

### Beilagen & Beilagenwechsel

zusätzlich Pommes Frites I Reis I Teigwaren +4.50

zusätzlich Rösti +5.50

zusätzlich Saisongemüse / Wildgemüse +7.50

Beilagenwechsel +2.00

Beilagenwechsel auf Rösti +3.50