

# 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
Eisbergsalat mit Speck & Käsedressing		12.50

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
Gurkenkaltschale mit Dill		9.50

## Vegetarische Hauptgänge

Limetten-Tortelli		23.50
verfeinert mit Olivenöl, Zucchettiwürfel & Cocktailtomaten		
Pappardelle mit grünem Spargel		24.50
Getrocknete Tomaten & Parmesansplitter		

## Hauptgänge Fleisch

### Vom Schwein

Paniertes Schweinsschnitzel | 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 | Saisongemüse XXL 300g 49.00

☾ Rindsfilet mit Kräuterbutter 45.50  
Neue Kartoffeln

### Vom Geflügel

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

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

☾ <u>Klassiker</u>	33.00
Fricktaler Gourmetkäse   Schinken	
☾ <u>Äpler</u>	34.00
Feusisberger Käse   Schinken   Zwiebeln	
☾ <u>Löwen</u>	36.50
Pouletbrust   Fricktaler Gourmetkäse   Rohschinken	
<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   Reis   Saisongemüse	

### Beilagen & Beilagenwechsel

zusätzlich Pommes Frites   Reis   Teigwaren	+4.50
Rösti	+5.50
zusätzlich Saisongemüse	+7.50
Beilagenwechsel	+2.00
Beilagenwechsel auf Rösti	+3.50