

# 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

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

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe	9.50
-------------------------------	------

## Vegetarische Hauptgänge

Kürbis-Ravioli an Salbeibutter	23.50
--------------------------------	-------


## 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 37.50  
Pappardelle I Saisongemüse

### Vom Kalb

Kalbsleberli "Madeira" mit Äpfeln 36.00  
Hausgemachte Rösti

Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce 37.00  
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

Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter 28.50  
Reis & Gemüse

## 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