

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.

Wir haben über die Osterfeiertage für Sie geöffnet:

Karfreitag, 03. April:

11.00 – 14.30 und 18.00 – 22.30 Uhr

Ostersonntag, 05. April:

11.00 – 15.00 Uhr

Ostermontag, 06. April:

Geschlossen

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 Toast & Butter	

Tomatencremesuppe mit Gin	9.50
Tagessuppe (fragen Sie unser Team)	8.50

Vegetarische Hauptgänge

Steinpilz-Risotto	27.50
-------------------	-------

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
Hausgemachte Bärlauch-Spätzli

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>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