

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
--------------------------	-------

Vegetarische Hauptgänge

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

Hauptgänge Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel I Pommes Frites		24.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce I Teigwaren		25.00
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter		28.50
Reis & Gemüse		
Kalbsleberli "Madeira" mit Äpfeln		36.00
Hausgemachte Rösti		
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce		37.00
Hausgemachte Rösti		
Entrecôte vom Rind	Lady 180g	34.50
Pfeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter	Gentleman 220g	39.50
Pommes Frites I Saisongemüse	XXL 300g	49.00

Cordon Bleu (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

Wild aus dem Staffelegg

Vorspeisen & Suppen

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe		9.50
Herbstliche Blattsalate mit eingelegten Pilzen dazu Trauben, Nüsse & Croûtons		15.50
Blätterteig-Pastetli	als Vorspeise	16.50
gefüllt mit Pilzen und Kräuterrahmsauce	als Hauptgang	24.50

Reh & Wildsau

		
Hausgebeizter Rehpfeffer		33.50
 Rehschnitzel an Wacholdersauce		37.50
Hausgebeizter Wildsaupfeffer		31.50

Alle Wild-Hauptgerichte werden mit hausgemachten Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer-Birne und Maroni serviert

Besondere Empfehlung

Wildgeschnetzeltes mit Pilzen an Cognacrahmsauce Butternudeln		33.50
 Herznacher Cordon Bleu		35.50
Fricktaler Gourmetkäse Wildsau-Schinken Pommes Frites		

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller mit hausgemachten Spätzli	22.50
Pilz-Spätzli mit Käse gratiniert	22.50