

## GARTEN UND/ODER BAR KLASSIKER

Wurst-Käsesalat ODER Thunfischsalat | garniert | Dressing nach Wahl  
Sausage and cheese salad | garnished | dressing at your choice  
CHF 22.50

„Fitnesssteller“ | Kalbsschnitzel | Salate | Dressing nach Wahl  
Fitnessplatter | escalope of veal | salad | dressing at your choice  
CHF 36.50

Wendelin's Hirschwurst | Triesenberg | Sauerkraut | Kren  
Stag sausage | Triesenberg | sour cabbage | horseradish  
CHF 23.50

Rahmschnitzel vom Schweinsrücken | Nudeln | Tagesgemüse  
Escalope of pork | creamsauce | noodles | vegetables  
CHF 31.50

---

## GARTEN UND/ODER BAR MENU

CHF 26.50

Menu Salat | Haus Dressing | **oder** Menusuppe  
Menu Salad | housedressing | or menusoup

-----

Rindsgulasch | Paprika | Spätzle  
Beef ragout | red pepper | Spätzle

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)  
Kalb und Schwein aus der Schweiz, Kaninchen und Gänse aus Ungarn  
Riesencrevetten aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Wolfsbarsch, Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz  
Maispouarden- und Perlhuhnbrust aus Frankreich  
Lämmer aus Australien oder Neuseeland (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)  
Fisch gem. deklariertem Fanggebiet  
Eier sind aus Freilandhaltung  
Alle unsere Preise sind inklusive MWST

# M E N U

---

Kalb "Vitello Tonnato" | Thunfisch | Kapern | Zwiebel  
Veal " Vitello tonnato " | tuna | caper | onions

**ODER**

or

Fenchelsalat | Orange | Feta  
Fennelsalad | orange | feta

**UND / ODER**

and / or

Kürbissuppe | Aprikose | Rahm  
Pumpkin soup | apricot | whipped cream

---

Kalbsleber geschneztelt | Salbei | Butter | Röstikroketten | Gemüse  
Veal liver | sage | butter | rösti croquettes | vegetables

**ODER**

or

Edelfischragout | Safransauce | Reis | Blattspinat  
Fishragout | saffronsauce | rice | spinach leaves

---

Crème brûlée | Schokolade | Rahm  
Crème brulée | chocolate | whipped cream

**ODER**

or

Käse | Liechtensteiner Produzenten  
Cheesedessert | local producers

---

Nur Hauptgang	CHF 44.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

---

## Salate und kalte Vorspeisen

Salads | cold starters

### Gemischter Saisonsalat oder Blattsalat | Dressing nach Wahl

Assorted salads or leafsalad | dressing at your choice

CHF 13.50

### Nüsslisalat "Mimosa" | Ei | Speck | Dressing nach Wahl

Lamb's lettuce | egg | bacon | dressing at your choice

CHF 18.50

### Entenbrust geräuchert | Kräuter | Süsskartoffel

Smoked ducklingbreast | herbs | sweet potato

CHF 26.50

## Suppen

Soups

### Klare Kraftbrühe | Sherry | Flädli | Gemüse

Clear consommé | Sherry | Sliced pancake | vegetable

CHF 12.90

### Lauchsuppe | Kartoffel | Speck

Leek soup | potato | bacon

CHF 12.50

## Warme Vorspeisen

Warm starters

### Kaspressknödel | Champagner Sauerkraut

Cheese dumpling | champagne sour cabbage

CHF 19.50

### Hausgemachte Teigtaschen | Steinpilze | Nussbutter

Homemade raviolis | yellow boletus | brown butter

CHF 24.50

---

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)  
Kalb und Schwein aus der Schweiz, Kaninchen und Gänse aus Ungarn  
Riesencrevetten aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Wolfsbarsch, Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz  
Maispouarden- und Perlhuhnbrust aus Frankreich  
Lämmer aus Australien oder Neuseeland (kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)  
Fisch gem. deklariertem Fanggebiet  
Eier sind aus Freilandhaltung

Alle unsere Preise sind inklusive MWST

## Hauptgerichte Fleisch und Fisch

main course meat | fish

**Kalbsbacken geschmort** | Rotweinsauce | Kartoffelpüree | Rosenkohl

Veal cheeks braised | redwinesauce | mashed potatoes | Brussel's sprouts

CHF 44.50

**Perlhuhnbrust** | Rosmarin | hausgemachte Nudeln | Gemüse

Guinea fowl breast | rosemary | homemade noodles | vegetable

CHF 44.50

**Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"** | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetable

CHF 44.50

**Rindsfiletsteak "Madagaskar"** | grüner Pfeffer | gemischter Wildreis | Gemüse

Steak of tenderloin of beef | green pepper | mixed wildrice | vegetable

CHF 57.50

**Riesencrevetten "Black tiger"** | Safranrisotto | Blattspinat

King sized prawns "black tiger" | saffronrisotto | spinach

CHF 44.50

**Steinbuttfilet** | Limettensauce | Gemüse garnitur

Fillet of turbot | limesauce | vegetable garnishing

CHF 47.50

**"Surf & Turf Salad"**

Rindsfilet | Riesencrevette | Kräuterbutter | Salat | Dressing nach Wahl

Tenderloin of beef | prawn | herbs butter | salad | dressing at your choice

CHF 54.50

## Fleischlos

Vegetarian food

**Kaspressknödel** | Champagner Sauerkraut

Cheese dumplings | champagne sour cabbage

CHF 29.50

**Hausgemachte Teigtaschen** | Steinpilze | Nussbutter | Kräuter

Homemade raviolis | yellow boletus | brown butter | herbs

CHF 36.50

Nur Abends ab 18.00 Uhr  
**Klassiker ab 2 Personen**

Dinner classics 2 persons and more  
service start at 6 pm

---

Lammrücken | am Stück rosa gebraten | Rosmarin |  
Kartoffelgratin | Gemüse  
Roast saddle of lamb | rosemary  
gratinated potatoes | vegetable  
CHF 54.50/Person

Rindsfilet "Chateaubriand" | klassisch | Sauce Bèarnaise |  
Gemüse | Beilage nach Wahl  
Chateaubriand | Sauce Bèarnaise  
vegetables | side dish at your choice  
CHF 62.50/Person

---

Guten Appetit und einen genussvollen Aufenthalt im historischen Löwen  
wünscht herzlichst Adele Gantenbein und Ihr Löwenteam  
Enjoy your stay with us and have a great time in our historic house  
your sincerely Adele Gantenbein & Team

## Desserts

Weisses Schokoladenmousse | Süssmost | Nüsse

White chocolate mousse | applejuice | nuts

CHF 17.50

Zwetschgenknödel | warm | Kartoffelteig | Butterbrösel | Zucker

Warm plum dumplings | butter | bread crumbs | sugar

CHF 15.50

Duett von Birne | Strudel | Sorbet | Rahm

Duet of pear | strudel | sherbet | whipped cream

CHF 15.50

Käsevariation | Liechtensteiner Produzenten | Nüsse | Weintrauben | Feigensenf

Small cheeseplatter | local producers | nuts | grapes | fig mustard

CHF 18.50

Irish Coffee | Original

Original Irish Coffee

CHF 19.50

Winterlicher Eiskaffee | Zimt | Grand Marnier | Rahm

Winterly ice coffee | cinnamon | Grand Marnier | whipped cream

CHF 14.50

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm

Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream

CHF 8.90

---

Eiscreme | Vanille | Schokolade | Mocca | Joghurt

ice cream | vanilla | chocolate | mocca | yoghurt

Sorbet | Weintraube | Blutorange | Salzkaramell | Passionsfrucht | Zitrone

sherbet | grapes | blood orange | salted caramell | passion fruit | lemon

Pro Kugel CHF 4.80

Portion Rahm CHF 2.80

Kinder-Eis: Schatztruhe (Vanille- Schokolade) oder Pingu (Vanille)

Children's icecream: treasure chest (vanilla-chocolate) or Pingu (vanilla)

CHF 5.90