

M E N U

Nüsslisalat an Balsamicodressing und gehobeltem Belper Käse

Fieldsalad on balsamic and cheese

oder

Entenlebermousse auf Kartoffelpuffer mit Orangensalat

Ducklingmousse on potato cookie with orange salad

Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestange

Clear oxtail with cheese stick

Kalbs- und Rindsbraten „Esterhazy“ mit Burgundersauce

dazu Semmelknödel und Bayrischkraut

Roast of veal and beef “Esterhazy” with Burgundysauce

bread dumplings and Bavarian cabbage

oder

Rotzungenfilet in Pankomehl gebraten

Krustentiersauce

Kräuterrisotto und Gemüse

Fillets of lemon sole panfried in Panko flour

crayfishsauce, herbsrisotto and vegetables

Weihnachtliches Spekulatius Panna cotta mit Glühweinsauce

Christmasly Panna cotta with red mulletwine sauce

oder

Käse von den Liechtensteiner Alpen und Ruggell

Cheesedessert of local Producers

Menuhauptgang CHF 43.50

Menu 2 Gänge CHF 58.50

Menu 3 Gänge CHF 69.50

Menu 4 Gänge CHF 79.50

WILDWOCHEN SPEZIAL : CHF 54.50

Rehkeule im Ofen geschmort an Steinpilzsauce

dazu Spätzle und Rotkraut

Leg of venison out from the oven with yellow boletus sauce

served with Spätzle and red cabbage

Unser Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Australien
(kann mit Hormonen und Leistungsförderern behandelt sein)

Das Kalb und Schwein aus der Schweiz, Das Kaninchen und die Gänse aus Ungarn
Riesencrevetten aus Vietnam (Zucht), Steinbutt aus Spanien ((Zucht) oder Holland (Schleppnetz)

Das Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz

Und die Lämmer aus Australien oder Neuseeland/Eier sind aus Freilandhaltung

Alle unsere Preise sind inklusive MWST

*Guten Appetit und einen schönen und genussreichen Aufenthalt im Löwen
wünscht herzlichst Adele Gantenbein und Ihr Löwenteam*