

M E N U

Lachstartar mit gezupftem Brioche und Gurkensorbet

Tartar of salmon with brioche and cucumber sorbet

oder / or

Bunter Saisonsalat mit Dressing nach Wahl

Mixed seasonal salad with dressing on your choice

Cremesuppe von Eierschwämmli

Creamesoup of chanterelles

Lammrücken rosa gebraten an Portwein-Balsamicojus

dazu Kartoffelstrudel und Gemüse

Saddle of lamb on port wine balsamico jus

with potato strudel and vegetables

oder / or

Gebratenes Buntbarschfilet (Pazifisches Meer, Aquakultur) an Soja-Sesamsauce

mit Reis und Ingwer-Blattspinat

Panfried filet of Cichlid an Soja-Sesamsauce

with rice and ginger leaf spinach

Warmes Nussbiskuitkuchlein mit Gewürzorange

Warm nuts biscuit with spicy oranges

oder / or

Kleine Käsevariation von Liechtensteiner Produzenten

mit Nüssen und Weintrauben

Small cheeseplatter of local producers with nuts and grapes

Menuhauptgang CHF 44.50

Menu 2 Gänge CHF 59.50

Menu 3 Gänge CHF 69.50

Menu 4 Gänge CHF 79.50

Guten Appetit und einen kulinarischen Genussaufenthalt im Löwen

wünscht herzlichst Adele Gantenbein und Ihr Löwenteam.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind – vielen Dank!

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