

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 | 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
