

M E N U

Graved Lachs | Honig-Dillsenfauce | Bittersalate | Hausdressing
Marinated salmon | honey-dillmustard sauce | bitter lettuce | housedressing

ODER

or

Bunter Salat | Apfel | Hausdressing
Mixed Salad | apple | house dressing

UND / ODER

and / or

Sauerkrautsüppchen
Sour cabbage soup

Kalbsschnitzel "Saltimbocca" | Salbei | Rohschinken
Kräuterrisotto | Gemüse
Escalope of veal „Saltimbocca“ | sage | dry ham | herbsrisotto | vegetables

ODER

or

Filet von Dorade Royal^{GRC} | Zitrone
Weissweinisotto | Blattspinat
Fillet of Dorade Royal | lemon | whitewine risotto | leaf spinach

Orangenparfait | Rotweibirne | Crumble
Parfait of oranges | redwine pear | crumble

ODER

or

Käseteller | Walnüsse | Feigensenf
Cheese plate | walnuts | fig mustard

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

Nüssli- und Blattsalat „Mimosa“ | Frenchdressing | Speck | gehacktes Ei

Field and leaf salad „Mimosa“ | frenchdressing | bacon | hashed egg

CHF 18.50

Tintenfisch Carpaccio | Kürbis | Orangen | Bittersalat

Pulpo Carpaccio | pumpkin | oranges | bitter salad

CHF 27.50

Hirsch Schinken | Frischkäse | Feige | Sauce Cumberland

Stag ham | curd cheese | fig | sauce Cumberland

CHF 23.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Polenta – Pilzbällchen | Gemüse

Clear consommé | corn-mushroom balls | vegetable

CHF 12.90

Blumenkohlcremesüppchen | Parmesan

Cauliflowersoup | Parmesan cheese

CHF 12.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Jakobsmuschel | Kräuterbutter | Blattspinat | brauner Trüffel

Scallops | herbsbutter | spinach leaves | brown truffle

CHF 24.50

Hauptgerichte Fleisch und Fisch

Main course meat & fish

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 44.50

Rindsfiletsteak | Barolosauce | Schupfnudeln | Rosenkohl

Steak of tenderloin of beef | Barolo sauce | thick potato noodles | Brussels sprouts

CHF 58.50

Federstück vom Rind geschmort | Spätzle | Gemüse

Braised beef | Spätzle | vegetables

CHF 42.50

Maispouardenbrust | Trüffelkruste | Sesam Reis | Kürbis

Corn chicken breast | truffle crust | sesame rice | pumpkin

CHF 42.50

Riesengarnelen "Black tiger" | Süsssauer | Jasminreis | Broccoli

King sized prawns "black tiger" | sweet sour | jasmine rice | broccoli

CHF 44.50

Lachs Steak "Miso" | Zitronen Nudeln | Spinat

Salmon steak "Miso" | lemon noodles | spinach

CHF 47.50

Fleischlos

Vegetarian food

Sellerie Steak | vegane Sauce | Kräuterrisotto | Gemüse

Celery steak | vegan sauce | herbs risotto | vegetables

CHF 36.50

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

Riesengarnelen aus Vietnam, Argentinien oder Ecuador, Wolfsbarsch, Wild und Poulet kommt aus EU und Schweiz

Rebhuhn aus Belgien | Dorade Auquakultur Griechenland

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

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 59.50/Person

Rindsfilet "Chateaubriand" | klassisch | Sauce Bèarnaise |
Gemüse | Beilage nach Wahl
Chateaubriand | Sauce Bèarnaise
vegetables | side dish at your choice
CHF 69.50/Person

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

Desserts

Nougat Törtchen | Zwetschgenröster | Zimt Eis
Nougat tart | plum stew | cinammon icecream
CHF 14.50

Spekulatius Panna Cotta | Zitrusfrüchte | Schokolade
Spekulatius panna cotta | citrus fruits | chocolate
CHF 15.50

Apfelstrudel hausgemacht und ofenwarm | Tonkabohneneis | Mandeln
homemade apple strudel | lukewarm | tonkabean icecream | almonds
CHF 14.00

Irish Coffee | Original
Original Irish Coffee
CHF 19.50

Käsevariation | Liechtensteiner und Internationale Produzenten
Nüsse | Weintrauben | Feigensenf
Small cheeseplatter | local and Swiss producers | nuts | grapes | fig mustard
CHF 18.50

"Patrik's" Eiscafé gerührt | nach altem Schweizer Rezept
Ice coffee "Swiss style"
CHF 14.90

Espresso "Affogato" | Vanille Eis | mit oder ohne Rahm
Espresso "Affogato" | vanilla ice cream | with or without whipped cream
CHF 9.50

Eiscreme | Vanille | Schokolade | Mocca | Tonkabohne
ice cream | vanilla | chocolate | mocca | tonkabean
Sorbet | Zitrone | Zwetschge | Passionsfrucht
sherbet | lemon | plum | passion fruit

Pro Kugel CHF 5.00
Portion Rahm CHF 3.00
Preise inklusive MWST

Preise inklusive MWST