

# M E N U

---

Graved Lachs | Sahnekren | Salatbouquet | Hausdressing  
Marinated salmon | creamy horseradish | salad | housedressing

**ODER**

or

Bunter Salat | Granatapfeldressing  
Variegated salad | pomegranate dressing

**UND / ODER**

and / or

Broccolicremesuppe | Mandeln  
Broccolicreamsoup | almonds

---

Maispouardenbrüstchen | Trüffelsauce | Reis | Sesam | Gemüse  
Cornchickenbreast | trufflesauce | rice | sesam | vegetables

**ODER**

or

Zanderfilet (Est Schleppnetz) | Spinatsauce | Reis | Gemüse  
Fillet of pike perch | spinachsauce | rice | vegetables

---

Biskuitroulade | Preiselbeersahne  
Biscuitroll | cranberry whipped cream

**ODER**

or

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

---

Nur Hauptgang	CHF 46.50
Menupreis Zweigang	CHF 59.50
Menupreis Dreigang	CHF 69.50
Menupreis Viergang	CHF 79.50

---

Preise inklusive MWST

## 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

Randenmousse | Räucherforelle | Bittersalate

Mousse of beet root | smoked fillet of trout | bitter salad

CHF 24.50

Gebackene Käsekugeln | Blattsalate | Kürbiskernöldressing

Deep fried cheese balls | lettuce | pumpkinseedoil dressing

CHF 19.50

Rindstartar klassisch | Senfkaviar | Zwiebeln | Kapern

Beef tartar | mustard kaviar | onions | capres

CHF 28.50

## Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe | Meerrettichnockerl | Gemüse

Clear consommé | horse radish dumplings | vegetable

CHF 13.50

Vaduzer Rieslingsuppe | Weintrauben

Vaduzer Rieslingsoupe | grapes

CHF 13.50

## Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Nudeln | Riesencrevette | Schwarzer Trüffel | Rahmsauce

Homemade noodles | prawn | black truffles | creamsauce

CHF 24.50

---

## Hauptgerichte Fleisch und Fisch

### Main course meat & fish

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" | Rösti | Gemüse

Sliced veal "Zurich style" | Rösti | vegetables

CHF 46.50

Rindsfiletsteak | Schalottensauce | Kartoffeltaler | Gemüse

Steak of tenderloin of beef | shallots sauce | potato cookies | vegetables

CHF 58.50

Entenbrust rosa | Orangensauce | Randen-Kartoffelpüree

Ducklingbreast | orangesauce | beet root – mashed potatoes

CHF 46.50

Kalbshaxe "Ossobucco" | Rotweinjus | Quinoa Polenta | Wurzelgemüse

Veal leg "Ossobucco" | redwine jus | quinoa polenta | root vegetables

CHF 42.50

Riesengrillen "Black tiger" | Pankobrösel | Safranrisotto | Spinat

King sized prawns "black tiger" | Panko crumbs | saffron risotto | spinach

CHF 44.50

Filet vom Heilbutt (NO Atlantik) | Zitronensauce | buntes Gemüse

Fillet of Halibut | lemonsauce | vegetables

CHF 47.50

## Fleischlos

### Vegetarian food

Gemüse Capuns | Mangold | Liechtensteiner Alpkäse | Kräuterrahm

Vegetable capuns | chard | local cheese | herbscream

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

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

Rebhuhn aus Belgien | Dorade Aquakultur Griechenland

Maispoullarden- 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

**Zitronentarte | weisse Schokolade | Pistazien**  
Lemon cake | white chocolate | pistache  
CHF 14.50

**Kaffee Mousse | Passionsfrucht | Amaretti**  
Coffee mousse | passion fruit | Amaretti  
CHF 15.50

**Quark Teigtaschen | Marzipan | Aprikosen | Schokoladen Ganache**  
Curdcheese ravioli | almond paste | apricots | chocolate ganache  
CHF 16.50

**Irish Coffee | Original**  
Original Irish Coffee  
CHF 19.50

**Käsevariation | Liechtensteiner und Internationale Produzenten**  
Nüsse | Weintrauben | Feigensenf  
Cheeseplatter | local and International 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