

**Salate und Kalte Vorspeisen** / Salads and cold starters

*Gemischter Salat oder Blattsalat mit Dressing nach Wahl*

Assorted salads or leafsalad with a dressing of your choice  
CHF 13.50

*Nüsslisalat „Löwen“*

*mit Speck, Cashewnüssen und Brotkrusteln an Hausdressing*  
Field salad „Löwen style“  
with bacon, cashewnuts and croutons on housedressing  
CHF 17.50

*Rosen von hausmariniertem Graved Lachs* (CH Misox)

*mit Dill – Senfsauce und Salatbouquet*  
Roses of homemarinated Graved salmon  
with dill-mustard sauce and bouquet of salad  
CHF 25.50

*Carpaccio vom Irischen Rindsfilet mariniert mit Alpkräutern;*

*Meersalz, Balsamico und Parmesan Spänen*  
Carpaccio of Irish tenderloin of beef marinated with herbs of the alps  
sea salt, balsamic and Parmesan cheese  
CHF 33.50

**Suppen** / Soups

*Klare Rindskraftbrühe mit Steinpilz Schöberl und Gemüse*

Clear beef broth with yellow boletus biscuits and vegetable  
CHF 12.50

*Curry Kokossüppchen mit gerösteten Kokosflocken und Sellerieheu*

Curry cocosoup with roasted coco and celery hay  
CHF 13.50

**Warme Vorspeise** / Warm starter

*Hausgemachte Teigtaschen mit frischen Steinpilzen gefüllt*

*an leichter Kräuterrahmsauce*  
Homemade raviolis filled with fresh yellow boletus  
and a lightly herbscream  
Vorspeise CHF 24.50  
Hauptgang CHF 33.50

*Wirsingblatt gefüllt mit Hackfleisch in Rotweinsauce geschmort  
dazu Kartoffelpüree*

Savoy cabbage leaf filled with minced meat and braised in redwinesauce  
served with mashed potatoes  
Vorspeise CHF 25.50  
Hauptgang CHF 36.50