

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

Nüssli- und Blattsalat „Löwen“ an Hausdressing

mit Speck, Cashewnüssen und Brotkrusteln

Field and leaf salad „Löwen style“ on housedressing

with bacon, cashewnuts and croutons

CHF 18.50

Rose von hausmariniertem Graved-Lachs

mit süss saurem Kürbisgemüse und herbstlichem Blattsalat an Hausdressing

Marinated salmon with sweet sour pumpkin and autumnally leaf salad on house dressing

CHF 24.50

Hirschcarpaccio hauchdünn geschnitten und mariniert

mit Gewürz-Apfel und karamellisierten Nüssen

Stag carpaccio thin sliced and marinated

with spicy apple and caramelized nuts

CHF 29.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe mit kleinen Kalbsleberknödelchen

Clear consomme with small veal liver dumplings

CHF 12.50

Kürbiscremesüppchen mit Kardamom und Aprikosen

Creamsoup of pumpkin with cardamom and apricots

CHF 12.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Hausgemachte Teigtaschen mit frischen Steinpilzen gefüllt

an leichter Kräuterrahmsauce

Homemade raviolis filled with fresh yellow boletus and a lightly herbscream

als Vorspeise

CHF 24.50

als Hauptgang (mit Gemüse garnitur) CHF 34.50

Fleischlos

Vegetarian food

Wildbeilagenteller mit Rotkraut und Rosenkohl

Marroni, Schupfnudeln und Spätzle, an Waldpilzrahmsauce

Platter with red cabbage, Brussel's sprouts, chestnuts,

thick potato noodles, Spätzle and mushroomsauce

CHF 34.50