

Kalte Vorspeisen

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“

mit Speck, Cashewnüssen und Brotkrusteln an Hausdressing

Field and leaf salad „Löwen style“

with bacon, cashewnuts and croutons on housedressing

CHF 18.50

Hirschcarpaccio hauchdünn geschnitten

mit Traubenchutney und karamellisierten Nüssen

Stag carpaccio thin sliced and marinated

with grape chutney and caramelized nuts

CHF 28.50

Hausgemachte Hechtroulade mit Gewürzjoghurt und rohen, marinierten Renden

Pike roulade with condiments yoghurt and raw marinated beet root

CHF 25.50

Suppen

Soups

Klare Kraftbrühe mit Pilz-Nuss-Flädli und Gemüsewürfeln

Clear consomme with thin sliced mushroom-nuts-pancake and vegetables

CHF 12.50

Cremesüppchen von Pastinaken

Creamsoup of parsnips

CHF 12.50

Warme Vorspeise

Warm starter

Gebratene Entenleber auf hausgemachten Nudeln

mit schwarzem Trüffel in leichter Rahmsauce

Panfried duckling liver on a bed of homemade noodles

with black truffles in lightly creamsauce

CHF 29.50

Fleischlos

Vegetarian food

Safranrisotto mit Parmesan und Haferflocken-Rosenkohlbrätling

garniert mit buntem Gemüse

Saffronrisotto with Parmesan and panfried cookie

of oat flakes and Brussel's sprouts, garnished with daily fresh vegetables

CHF 34.50