



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Hausgemachte Suppen

Rindsbouillon

serviert mit Gemüse und Flädli 6.00
verfeinert mit Sherry 9.00

Tagessuppe

unser Service berät Sie gerne 7.00

Salate frisch und knackig

Grüner Salat

serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl 7.00
(French- oder Italien- Dressing)

Gemischter Salat

an einem Dressing ihrer Wahl 9.00
als Hauptgang 19.00

Kalte Gerichte

Rinds- Tatar

mild, medium oder scharf gewürzt
garniert mit
Gewürzgurken, Cipollotti und Kapern
serviert mit Toast 19.00
als Hauptgang 29.00

Rinds- Carpaccio

an Limonen- Olivenöl
garniert mit sautierten Champignons,
Rucola, Cherrytomaten und Hobelkäse 17.00
als Hauptgang 27.00

*Herzlich Willkommen im
Landgasthof Löwen.
Wir wünschen einen
angenehmen Aufenthalt
und „en guete“.*

*Werte Gäste.
Sollten Sie wider Erwarten
bei unserem Angebot nichts
finden, was Ihrem Geschmack
entspricht oder sollte die
Zusammenstellung eines
Gerichts nicht Ihren
Geschmack treffen, sprechen
Sie doch einfach unseren
Service darauf an, gemeinsam
finden wir sicher die passende
Alternative.*

Tipp: Tatar verfeinert mit:
- Calvados
- Whisky
- Cognac
+ 4.50

Weintipp:
Spanien, Rioja
2007 Don Sebastian
Rioja DOCa,
Union Viti- Vinicola
Die ideale Begleitung zu
unserem Carpaccio ist dieser
ausgewogene Spanier



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Aus der Pfanne, aus dem Topf

Schweins- Cordon Bleu mit Pommes Frites
mit Buure Hamme und Emmentaler 25.00

Kalbs- Wienerschnitzel mit Pommes Frites
serviert mit Preiselbeerkonfit und Zitrone 35.00

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“
serviert mit gebratenen Spätzli
an feiner Peperonisauce
mit Champignons und Gurkenstreifen 29.00

Rindsfilet- Medaillons „Provence“
unter einer Kräuterkruste
serviert mit Rösti und Blattspinat
an grüner Pfeffersauce 45.00

Schweizer Spezialitäten

Zürcher Gschnätzlets
serviert mit Rösti 29.00

Chrüter- Kalbsleberli
mit frischen Kräutern und Champignons
an Rotweinjus, serviert mit Rösti 29.00

Älpler Makkaroni mit Speck
gratiniert mit viel Reibkäse
garniert mit Röstzwiebeln 18.00

Beilagen

Unsere Beilagen: 5.00

Rösti	Salzkartoffeln	Bratkartoffeln
Spätzle	Pappardelle	Pommes Frites
Spinat	Marktgemüse	Jasminreis
	oder grüner Salat	

(mit einem Dressing Ihrer Wahl)

Unsere Schnitzel werden nach Ihrer Bestellung frisch zubereitet und mit unserem hausgemachten Paniermehl paniert.

Unser Tipp für Schnitzelliebhaber die 's gern leicht mögen einfach die Pommes Frites weglassen und dafür Salat wählen.
(Fitnessteller)

Weintipp:
Kalifornien, Napa Valley
2009 Cabernet Sauvignon
Twin Oaks
Robert Mondavi

Der Tradition verpflichtet sind Schweizer Klassiker natürlich nicht weg zu denken und dürfen auch in unserer Speisekarte nicht fehlen.

Weintipp:
Schweiz, Lavaux
2009 St.- Saphorin
Bernard Bovy
Ein feiner Schweizer als idealer Begleiter zu unseren Schweizer Spezialitäten.



Landgasthof
Löwen
Unteralbis

Schwiizer Guggeli

Mischtkratzerli

*fein gewürzt und
im Ofen frisch zubereitet*

27.00

serviert nach Ihrer Wahl mit:

Knoblauch

Peperoncini

Kräutersauce

Pouletflügel im Chörbli à discrétion

knusprig frittiert und pikant gewürzt

24.00

serviert mit Pommes Frites

29.00

Eine passende Sauce Ihrer Wahl dazu:

Kräutersauce

3.50

Sauce Tartar

3.50

Sweet Chili

3.50

BBQ- Sauce

3.50

Knobli- Sauce

3.50

Fisch

Gebratene Felchenfilets „Luzerner Art“

serviert mit Salzkartoffeln

garniert mit Kapern, Cipollotti und Tomate

an Zitronenbutter

27.00

Fischknusperli

Zanderfilet im Backteig

serviert mit Salzkartoffeln

oder grünem Blattalat

mit Sauce Tartar und Zitrone

23.00

Die Zubereitungszeit unseres

Mistkratzerli's beträgt

ca. 30 Minuten.

Verkürzen Sie sich die Zeit

doch mit einer feinen

Vorspeise.

Für unsere Guggeli -

Spezialitäten verwenden wir

ausschließlich frisches

Schweizer Poulet.

So können wir immer

gleichbleibende und hohe

Qualität garantieren.

Weintipp:

Kalifornien, Napa Valley

2009 Chardonnay Twin Oaks

Mondavi Wines

Fangfrische Felchen aus dem

Zürichsee

von der Fischerei Ruf

in Au Wädenswil.

Weintipp:

Schweiz, Lavaux

2009 Epesses AOC

Terre à Boire

Domaine Louis Bovard

Nach dem Essen noch Lust

auf ein feines Dessert? Kein

Problem! Fragen Sie doch

einfach nach unserer

Dessertkarte.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Unsere Fleischdeklaration finden Sie im Schaukasten im Parterre.