

Hausgemachte Suppen

Rindsbouillon

serviert mit Gemüse und Flädli 8.50
verfeinert mit Sherry 11.00

Tagessuppe

unser Service berät Sie gerne 9.50

Salate frisch und knackig

Grüner Salat

serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl 10.50
(French- oder Italien- Dressing)

Gemischter Salat

an einem Dressing ihrer Wahl 12.50
(French- oder Italien- Dressing)
als Hauptgang 20.00

Kalte Gerichte

Rinds- Tatar

mild, medium oder scharf gewürzt
garniert mit Gewürzgurken,
Cipollotti und Kapern
serviert mit Toast 22.00
als Hauptgang 33.00

*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.*

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

Wein- Empfehlung:
Spanien, Rioja
Don Sebastian
Rioja DOCa,
Union Viti- Vinicola
Die ideale Begleitung zu
unserem Tatar ist dieser
ausgewogene Spanier

Aus der Pfanne, aus dem Topf

Schweins- Cordon Bleu

gefüllt mit Buure Hamme und Emmentaler
serviert mit Pommes Frites 29.00

Kalbs- Wienerschnitzel

serviert mit Pommes Frites
garniert mit Preiselbeerkonfit und Zitrone 37.00

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“

serviert mit gebratenen Spätzli
an feiner Peperonisauce
mit Champignons und Gurkenstreifen 37.00

Rindsfilet „Provence“

unter einer Kräuterkruste
mit Pommes Frites und Marktgemüse 52.00

Zürcher Gschnätzlets

serviert mit Röstli 37.00

Chrüter- Kalbsleberli

mit frischen Kräutern und Champignons
an Rotweinjus, serviert mit Röstli 37.00

Fisch

Fischknusperli

Egelfilet im Bierteig
serviert mit Salzkartoffeln
oder gemischten Salaten
mit Sauce Tartar und Zitrone 27.00

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

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

Wein- Empfehlung:

Kalifornien
Cabernet Sauvignon
Twin Oaks
Mondavi Wines

Schweiz, Lavaux
St.- Saphorin
Ein feiner Schweizer als
idealer Begleiter zu unseren
Schweizer Spezialitäten.

Fleischdeklaration:

Poulet: CH
Rindfleisch: CH, AUS
Schweinefleisch: CH
Kalbfleisch: CH
Lamm: CH, AUS, NZ
Wild: CH, EU, NZ
Fisch: CH, EU

Für die Tageskarte, Menüs
und Bankette kann die
Deklaration abweichen.
Unser Service berät Sie gerne.

Schwiizer Guggeli

Mischtkratzerli

fein gewürzt und
im Ofen frisch zubereitet 35.00
serviert nach Ihrer Wahl mit:
Knoblauch
Peperoncini
Kräutersauce

Pouletflügel im Chörbli à discrétion

knusprig frittiert und pikant gewürzt 27.00
serviert mit Pommes Frites 31.00

Eine passende Sauce Ihrer Wahl dazu:

Kräutersauce	3.50
Sauce Tartar	3.50
Cocktail- Sauce	3.50
Curry- Sauce	3.50
BBQ- Sauce	3.50
Knobli- Sauce	3.50
Sweet Chili	3.50
HOT Chili	3.50

Beilagen

Unsere Beilagen: 9.00

Rösti	Salzkartoffeln	Bratkartoffeln
Spätzli	Pappardelle	Pommes Frites
Spinat	Marktgemüse oder Salatbeilage	Jasminreis

Die Zubereitungszeit unseres
Mistkratzerli's beträgt
ca. 30 Minuten.
Verkürzen Sie sich die Zeit
doch mit einer feinen
Vorspeise.

Empfehlung:
Mischtkratzerli flambiert
mit Rosmarin
39.00

Wein- Empfehlung:
Kalifornien
Twin Oaks Chardonnay
Mondavi Wines

Spanien, Rioja
Don Sebastian Verdejo
Rueda DO
Union Viti- Vinicola

Nach dem Essen noch Lust
auf ein feines Dessert?
Fragen Sie doch einfach nach
unserer Dessertkarte.