



Herzlich willkommen!

Lieber Gast, Sie halten unsere Speisekarte in den Händen.

Das freut uns sehr!

Unsere ausgesuchten Gerichte sind geprägt durch regionale Zutaten, hausgemacht und saisonal. Damit garantieren wir Frische und Abwechslung.

Wir beziehen Lebensmittel von folgenden lokalen Betrieben:

Kundelfingerhof, Schlatt

Metzgerei Stumpf, Rorbas

Puurehof im Rüedi, Freienstein

Hof Keller, Dättlikon

Mühle Oberembrach

Wurstmacher, Hallau

Hof Guggisberg, Aesch

Metzgerei Würmli, Gundetswil

Hof Möckli, Aesch

Bungerthof, Dättlikon

Wyländer Käse, Henggart

Unsere Räumlichkeiten bieten sich an für zahlreiche Anlässe. Sie möchten mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Arbeitskollegen feiern?

Wir beraten Sie gerne, damit Ihr Anlass ein Gelungener wird!

.....
Deklarationen:

Rind: CH Kalb: CH Reh: CH Schwein: CH Würste: CH Forelle: CH, Zucht

Über Allergene in unseren Gerichten geben wir gerne jederzeit mündlich und kompetent Auskunft. Bitte fragen Sie uns.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.
.....

Durch die Woche im Gasthaus zum Löwen

Montag & Freitag

Häppli Hour -

18.30 - 19.30 Uhr

Der Feierabend für moderne Leute. Sie bestellen die Getränke, wir kümmern uns um die Häppchen.

Dienstag & Donnerstag

*20% Rabatt auf jedes
3-Gang-Abendmenü.*

Mittwoch & Samstag

Mistkratzerli- Schmaus

(natürlich mit CH-Poulet)

Samstags auch am
Mittag!

Anregendes vor dem Essen

Bloody Mary mit Orators Chili- & Pfeffergeist	8.-
---	-----

Herbstliche Suppen

Tagessuppe	7.-
------------	-----

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	8.50
---	------

Wiringsuppe mit Speckwürfel und Croûtons	9.50
--	------

Salate

Bunter Blattsalat an hausgemachtem French-Hausdressing und Körnermischung	7.50
--	------

Klassischer gemischter Salat mit Blattsalaten und Gemüsesalaten an Hausdressing Italienne und Körnermischung	9.-
---	-----

Löwensalat mit Blattsalaten, Speck, Ei und Croûtons an Hausdressing Italienne	12.50
--	-------

Marbacher Geissfrischkäse auf Pumpnickel an Rosmarin-Honig mit Salatbouquet	13.50
--	-------

Wurst-Käse-Salat	15.-
------------------	------

Wurst-Käse-Salat garniert mit angemachten Salaten	19.-
---	------

Vorspeisen

Chnolibrot nach Art des Hauses	9.50
--------------------------------	------

Sämiges Pilzragout auf Toast serviert	12.50
---------------------------------------	-------

Wurstmacher Wurststeller Bölle-Bier-Wurst und Salsiccia aus dem Hallau mit Birnel-Senf	16.50
---	-------

Geräuchertes Forellenfilet auf Meerrettich-Apfelsalat	16.-
---	------

Tierisch Gutes

Geschnetzelte Kalbsleber sautiert mit Zwiebelchen
und Gartenkräutern, serviert mit Butterrösti *36.-

Schnipo Löwen Art
Mit feiner Panade und Kürbiskernen panierte Schweinsschnitzel
und Pommes Frites *28.50

Neftenbacher Cordons-Bleu vom Schwein, gefüllt mit
Buureschüblig aus Rorbas, Saisongemüse und Wyländer Käse,
als Beilage Spätzli (frisch zubereitet in ca. 15 Minuten) 34.-

Nefti Gschnätzlets
Zartes Schweinefleisch, Buureschüblig und Saisongemüse kurzgebraten,
serviert mit Butterrösti *29.-

Wurstmacher Kräuter-Kalbsbratwürste an Zwiebelsauce,
mit Pommes Frites und Saisongemüse *24.-

Stroganoff Löwen Art
Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce mit Spätzli und Saisongemüse *45.-

Sautierte Rehschnitzel mit Preiselbeerrahmsauce,
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Mirza Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Marroni *42.-

Reh-Cordons-Bleu gefüllt mit Gyrenbader Rauchschinken, Wyländer Käse
und Eierschwämmli, serviert mit Spätzli und Rotkraut 42.-

Sautiertes Lachsforellenfilet mit Proseccorahmsauce,
schwarzem Venere- Reis und Blattspinat 29.-

* Gerichte mit einem Stern gibt es auch als kleine Portion mit einem Preisabschlag von 5.- CHF

Spezialitäten des Hauses

Ab 2 Personen

Rehrücken an Cognacrahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Mirza Apfel mit Preiselbeeren und glasierten Marroni pro Person 48.-

Jeden Mittwoch & Samstag

Ofengegartes Mistkratzerli an Rosmarinbutter
Zur Auswahl Pommes Frites, schwarzer Reis oder Rösti *31.-

Fleischlose Gerichte

Herbst-Spätzli mit Wirsingrahmsauce, Käse und Thymian *23.-

Schwarzer Venere-Reis mit sämigem Pilzragout *23.-

Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Wyländerkäse überbacken 24.-

Vegetarischer Herbststeller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,
Mirza Apfel mit Preiselbeeren und glasierten Marroni *26.-

Süssspeisen

Marroni-Mousse und glasierte Marroni 11.-

Unser Geheimtipp dazu: Bio-Kakaogeist von Orator 2cl 11.-

Zwetschgenparfait mit etwas Zimt und einem Rahmtupfer 9.-

Sabayone mit Marsala, Vanilleglacé und Schoggipulver 14.-

Löwenkafi: Espresso, Rum und Vanilleglacé 12.-

Coupe Mulata: Schoggi, Vanille, Caramelita, Mocca & Rahm 12.50

Havana Eiland: 1 Kugel Glacé nach Wahl in einem See aus
hausgemachtem Eierlikör 9.50

* Gerichte mit einem Stern gibt es auch als kleine Portion mit einem Preisabschlag von 5.- CHF