



# 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

Fuster, Gyrenbad

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    Schwein: CH    Poulet: 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.-

---

## *Winterliche Suppen*

Tagessuppe 7.50

---

Weissweinsuppe mit gerösteten Pinienkernen 9.50

---

Kartoffelsuppe aromatisiert mit Röstspeck und Croûtons 8.50

---

## *Salate*

Bunter Blattsalat an hausgemachtem French-Hausdressing  
und Körnermischung 7.50

---

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

---

N ü s s l i s a l a t  
mit Speck, Ei und Croûtons an Hausdressing Italienne 13.50

---

Marbacher Geissfrischkäse auf Pumpernickel an  
Rosmarin-Honig mit Salatbouquet 13.50

---

Wurst-Käse-Salat 15.-

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

---

## *Vorspeisen*

Chnoblíbroť nach Art des Hauses 9.50

---

Sämiges Pilzragout auf Toast serviert 12.50

---

V e s p e r T e l l e r mit Gyrenbader Landrauchschenken,  
Rorbasser Schüblig und Wyländerkäse 16.-

---

Überbackener Chicorée mit Gyrenbader Rohschinken, Käse & Rahm 13.50

---

## *Tierisch Gutes*

|  |        |
|--|--------|
| Geschnetzelte Kalbsleber sautiert mit Zwiebelchen und Gartenkräutern, serviert mit Butterrösti   | *36.-  |
| Schnipo Löwen Art<br>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<br>Zartes Schweinefleisch, Buureschüblig und Saisongemüse kurzgebraten, serviert mit Butterrösti  | *29.-  |
| Wurstmacher Kräuter-Kalbsbratwürste an Zwiebelsauce, mit Pommes Frites und Saisongemüse  | *24.-  |
| Stroganoff Löwen Art<br>Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce mit Spätzli und Saisongemüse  | *45.-  |
| Sautierte Pouletbrust an sämiger Pilzrahmsauce, serviert mit schwarzem Reis und Saisongemüse   | 29.-   |
| Medaillons vom Schweinsfilet an Apfelrahmsauce, verfeinert mit Dättliker Gravensteinerbrand, dazu Linguine und Saisongemüse  | *32.-  |
| 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*

Sautiertes Kalbssteak  
an Cognac-Rahmsauce, serviert mit Spätzli und Saisongemüse \*48.-

---

Jeden Mittwoch & Samstag  
Ofengegartes Mistkratzerli an Rosmarinbutter  
Zur Auswahl Pommes Frites, schwarzer Reis oder Rösti \*31.-

---

## *Fleischlose Gerichte*

Chässpätzli mit Apfelmus \*23.-

---

Schwarzer Venere-Reis mit Chicorée & Gartenkräutern (vegan) \*23.-

---

Rösti mit Wyländerkäse überbacken und einem Spiegelei 24.-  
oder 2 Spiegeleiern + 3.-

---

Linguine an Geissfrischkäserahmsauce und Randenspalten \*24.-

---

## *Süssspeisen*

Marroni-Mousse und glasierte Marroni 11.-  
Unser Geheimtipp dazu: Bio-Kakaogeist von Orator 2cl 11.-

---

Warme Rotweinzwetschgen mit Vanilleglacé 9.-

---

Warme Schoggispätzli mit Schoggisauce, Vanilleglacé und Krokant 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