



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

Hof Möckli, Aesch

Hof Keller, Dättlikon

Mühle Oberembrach

Hof Guggisberg, Aesch

Metzgerei Würmli, Gundetswil

Fuster Oberländer Spezialitäten, Gyrenbad

Bio-Hof Bunglerthof, 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 Schwein: CH Poulet: 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

Dienstag & Donnerstag

*20% Rabatt auf jedes
3-Gang-Abendmenü.
Gültig bis Ende August 2021*

Freitag

Rindstartar
Von Hand geschnitten
(Es hätt solang hätt!)

Mittwoch & Samstag

**Mistkratzerli-
Schmaus**
CH-Poulet, selbstverständlich

Anregendes vor dem Essen

Sommerbrise

Lillet blanc, Tonic und ein Schuss Holunderblütensirup 8.-

Sommerliche Suppen

Tagessuppe 7.50

Tomatensuppe mit Basilikumpesto 8.50

Salate

Bunter Blattsalat an hausgemachtem French-Dressing
und Körnermischung 7.50

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

Marbacher Büffelmozzarella mit marinierten Tomaten und Zwiebelringen 14.-

Löwensalat
Blattsalate 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.-

Ceasars Salat nach Art des Hauses

Lattichsalat mit Speckwürfeli, Poulet, Wyländerkäse Extra, Croûtons
an Spezial Ceasars-Salad-Dressing

als Vorspeise 14.50

als Hauptgang 24.-

Vorspeisen

Chnoblilbrot nach Art des Hauses 9.50

Gebeiztes Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof auf Fenchel-Apfelsalat 16.50

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, hausgemacht, gefüllt mit
Saisongemüse, Buureschüblig aus Rorbas und Wyländer Käse,
als Beilage Spätzli 34.-

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

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

Geschnetzelte Pouletbrust an sämiger Champignonsrahmsauce,
serviert mit Linguine und Saisongemüse *29.-

Fischknusperli aus Forellen vom Kundelfingerhof an Tartarsauce
serviert mit Salaten *29.-

serviert mit Venere-Reis und Brokkoli mit Mandelsplitter *32.-

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

Spezialitäten des Hauses

Züri-Oberländer Rindfleischvögel
an Kalbsbrät und Landrauchschinken,
serviert mit Spätzli und Saisongemüse 41.-

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

Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Spätzli an Zucchetti, Zitrone und Liebstöckel-Pesto *24.-

Schwarzer Venere-Reis an Ratatouille (vegan) *22.-

Linguine an Champignonsrahmsauce
und Brokkoli mit Mandelsplitter *23.-

Süssspeisen

Schokoladen-Krokant-Parfait 11.-

Walliser Aprikosen-Mascarpone Crème
mit Stammheimer Knuspermalz 12.50

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

Coupe Trikini: Pistache, Black Current, Kokos, Schlagrahm und Krokant 12.-

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