



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
Bio-Hof Bunnerthof, 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 Forelle: CH, Zucht Wild: CH

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

Freitagabend

Rindstartar

Von Hand geschnitten
(Es hätt solangs hätt!)

Mittwoch & Samstag

Mistkratzerli- Schmaus

CH-Poulet, selbstverständlich

Anregendes vor dem Essen

Altwiibersommer

Gin, Zimtblüte, Orangensaft und Caramelsirup 8.-

Herbstliche Suppen

Tagessuppe 7.50

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen 8.50

Pastinakensuppe mit gerösteten Pinienkernen 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.-

Löwensalat
Blattsalate mit Speck, Ei und Croûtons an Hausdressing Italienne 13.50

Marbacher Geissfrischkäse auf Pumpnickel an
Rosmarin-Honig mit Salatbouquet 13.50

Wurst-Käse-Salat 15.-

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

Vorspeisen

Chnoblilbrot nach Art des Hauses 9.50

Sämiges Pilzragout auf Toast serviert 12.50

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 Pommes Frites 34.-

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

Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit Spätzli und Saisongemüse *45.-

Rehentrecôte an Rosa-Pfeffersauce mit Spätzli,
Rosenkohl und glasierte Marroni 46.-

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

Wildbratwurst an Rotweinsauce mit Preiselbeeren,
serviert mit Spätzli, Rotkraut und glasierten Marroni 25.-

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

serviert mit Venere-Reis und Saisongemüse *32.-

* 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, Spätzli, schwarzer Reis oder Linguine *31.-

Jeden Freitag

Handgeschnittenes Tartar vom Rindsfilet

mit hausgemachter Chilisauce, Toast und Butter

als Vorspeise 21.-

als Hauptgang 34.-

Fleischlose Gerichte

Herbst-Spätzli mit Wurzelgemüse, Rahm, Wyländerkäse und Thymian *24.-

Schwarzer Venere-Reis sautierten Pilzen und Kräutern (vegan) *24.-

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

Linguine an sämiger Pilzsauce *23.-

Süssspeisen

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé 9.50

Marronimousse und glasierte Marroni 11.-

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

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