



# 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  
Metzgerei Fuster, Gyrenbad  
Bio-Hof Bungerethof, 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!

Im 1. Stock befindet sich unser neu eingerichtetes **Sitzungszimmer** mit Tageslicht und kreativem Ambiente. Moderne Übertragungstechnologie sowie ein Kaffeepausenraum stehen zur Verfügung.

.....  
Deklarationen:

Rind: CH      Kalb: CH      Schwein: CH      Fisch: CH, Zucht      Poulet: 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

## Roastbeef am Stück

Für ihren Anlass auf Vorbestellung,  
ansonsten „hett's solangs hett“!

*CH-Rindfleisch, selbstverständlich*

### Mittwoch & Samstag

## Mistkratzerli- Schmaus

*CH-Poulet, selbstverständlich*

## *Anregendes vor dem Essen*

Snow Ball karibisch, lieblich & frisch 8.-

---

## *Winterliche Suppen*

Tagessuppe 7.50

---

Gerstensuppe mit Gyrenbader Mostbröckli 9.-  
als Hauptgang 17.-

---

Proseccosuppe 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.-

---

Nüssli salat  
mit Speck, Ei und Croûtons an Hausdressing Italienne 13.50

---

Marbacher Geissfrischkäse auf Pumpernickel an  
Rosmarin-Honig mit Salatbouquet und pochierter Birne 13.50

---

## *Vorspeisen*

Chnobl Brot nach Art des Hauses 9.50

---

Elässer Toast  
mit Crème fraîche, Wyländer Käse, Buurehamme,  
Zwiebeln und Schnittlauch 11.-

---

Roastbeef-Carpaccio an Federkohlpesto 19.-

---

## *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.-

---

Schweinssteak mit Buurehamme und pochierter Birne, überbacken mit  
Wyländer Raclettekäse auf Portweinjus, serviert mit Linguine 32.-

---

Sautierte Pouletbrust an Cognacrahmsauce  
mit Linguine und Saisongemüse 28.-

---

Sautiertes Lachsforellenfilet an Proseccorahmsauce  
mit schwarzem Reis und Wintergemüse 31.-

---

## *Spezialitäten des Hauses*

Kurzgebratenes Rindsfiletsteak an Balsamicosauce  
serviert mit Spätzli und Wintergemüse 48.-

---

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

---

Jeden Freitag  
Roastbeef am Stück gegart an Balsamicosauce mit Kartoffelgratin  
und Saisongemüse \*46.-

---

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

## *Fleischlose Gerichte*

Winterspätzli mit Wurzelgemüse, Rahm, Wyländerkäse und Thymian	*24.-
Schwarzer Thymian-Reis mit Ofengemüse und glasierten Marroni (vegan)	*24.-
Rösti mit Wyländer Raclettekäse überbacken und pochierten Birnen	24.-
Linguine an Federkohlpesto, Birnenwürfeli und gerösteten Pinienkernen	*23.-

## *Süssspeisen*

Panna Cotta mit Beerensauce	9.-
Marronimousse und glasierte Marroni	11.-
Unser Geheimtipp dazu: Bio-Kakaogeist von Orator 2cl	11.-
Cocomousse: Marronimousse mit einer Kugel Kokosglacé	11.-
Lauwarme Schoggi-Spätzli mit Schoggisauce, Vanilleglacé und Krokant	11.-
Löwenkafi: Espresso, Rum und Vanilleglacé	12.-
Coupe Mulata: Schoggi, Vanille, Caramelita, Mocca & Rahm	12.50
Coupe Trikini: Black Currant, Pistache, Kokos und Krokant	11.50
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