



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
Spargelhof Flaach

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

Spargeln: Flaach 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

Red Kiss ohne Alkohol	7.-
mit Alkohol	8.-

Suppen

Tagessuppe	7.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargeleinlage	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 Pumpernickel an Rosmarin-Honig mit Salatbouquet	13.50
--	-------

Lauwarmer Spargelsalat mit Cherrytomaten und Gyrenbader Landrauchschinken	16.50
--	-------

Vorspeisen

Chnoblilbrot nach Art des Hauses	9.50
----------------------------------	------

Elsässer Toast mit Crème fraîche, Wyländer Käse, Buurehamme, Zwiebeln, Schnittlauch und kleinem Salatbouquet	11.-
--	------

Roastbeef-Carpaccio an Gemüsevinaigrette und kleinem Salatbouquet	19.-
---	------

Tierisch Gutes

Tagesempfehlung

Der feine Tagesteller zum guten Preis, jeden Tag frisch gekocht

Kurzgebratenes Flanksteak mit zweierlei Spargel und Chimichurri 39.-

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

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

Neftenbacher Cordons-Bleu vom Schwein, hausgemacht, gefüllt mit
Gemüsewürfelchen, Buureschüblig aus Rorbas und Wyländer Käse,
als Beilage Pommes Frites 34.-

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

Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit Spätzli und Spargelragout *45.-

Pouletgeschnitzeltes an Cognacrahmsauce
mit Linguini und Spargelragout *28.-

Sautiertes Lachsforellenfilet an Proseccorahmsauce
mit Linguini und Saisongemüse 31.-

Spezialitäten des Hauses

Löwen-Burger
Saftiges Pulled Pork im fluffigen Bun, BBQ-Sauce, Cole-Slaw
und Balsamico-Zwiebelchen - alles hausgemacht
serviert mit Kartoffelwedges 29.-

Jeden Mittwoch & Samstag
Ofengegartes Mistkratzerli an Rosmarinbutter
Zur Auswahl Pommes Frites, Spätzli, Gemüse oder Linguini *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

Vegetarische Tagesempfehlung

Der feine Tagesteller zum guten Preis, jeden Tag frisch gekocht

Frühlingsspätzli mit Bärlauch, Gemüse und Rahm *24.-

Linguini mit grünem und weissem Spargel und Cherrytomaten *26.-

Süssspeisen

Hausgemachter Cheesecake mit Zwetschgenkompott und Crumble 11.-

Palatschinken mit einer Kugel Vanilleglacé, Schoggisauce und Krokant. 12.50

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

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot an Patisserie

vom Bahnhof-Bistro Pfungen

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