



# 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      Schwein: CH      Poulet: 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

## Roastbeef am Stück

*CH-Rindfleisch, selbstverständlich*

### Mittwoch & Samstag

## Mistkratzerli- Schmaus

*CH-Poulet, selbstverständlich*

## *Anregendes vor dem Essen*

Altwiibersommer

Gin, Zimtblüte, Orangensaft und Caramel

9.-

---

## *Herbstliche Suppen*

Tagessuppe

7.50

---

Kürbissuppe mit Kürbiskernkrokant

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

---

## *Vorspeisen*

Chnolibrot nach Art des Hauses

9.50

---

Omelette gefüllt mit sämigem Kürbisragout

12.-

---

## *Tierisch Gutes*

Sautierte Schweinsschnitzel an Rahmsauce  
mit Linguini und Saisongemüse \*24.-

---

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

---

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

---

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

---

Kurzgebratenes Flanksteak vom Schweizer Rind an Chimichurri mit  
Süsskartoffel-Frites und Saisongemüse 36.-

---

Geschnetzelte Pouletbrust an sämiger Cognacrahmsauce,  
serviert mit Linguini und Saisongemüse \*29.-

---

Fischknusperli aus Forellen vom Kundelfingerhof an Tartarsauce  
serviert mit Salaten \*29.-  
serviert mit rotem Lauch-Camarque-Reis \*32.-

---

## *Wild aus der Schweiz*

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

---

Rehpfeffer mit Spätzli und Rotkraut \*28.-

---

Ab 2 Personen  
Rehrücken an Cognacrahmsauce serviert mit Spätzli, Rotkraut,  
glasierten Marroni Rosenkohl und Mirza-Apfel mit Preiselbeeren  
pro Person 52.-

---

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

## *Spezialitäten des Hauses*

Jeden Mittwoch & Samstag

Ofengegartes Mistkratzerli an Rosmarinbutter

Zur Auswahl Pommes Frites, Spätzli, Süsskartoffel-Frites oder Linguini \*31.-

---

Jeden Freitag

Roastbeef am Stück gegart an Balsamicosauce

mit Süsskartoffel-Frites und Saisongemüse \*46.-

---

## *Fleischlose Gerichte*

Linguini mit Wurzelgemüse, Rahm und Wyländerkäse \*23.-

---

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl,

glasierten Marroni und Mirza-Apfel mit Preiselbeeren \*26.-

---

Roter Camarque-Reis mit Kürbis und gerösteten Kürbiskernen (vegan) \*23.-

---

## *Süssspeisen*

Hausgemachtes Marroni-Parfait mit Rotweinzwetschgen 12.-

---

Cheesecake im Glas mit Grand Marnier-Orangen und Crumble 12.-

---

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