



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

Bio-Hof Bungerethof, Dättlikon

Hof Guggisberg, Aesch

Metzgerei Würmli, Gundetswil

Mühle Oberembrach

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

Kalb: 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.-

Winterliche Suppen

Tagessuppe 7.50

Gerstensuppe mit Rorbasser Bureschüblig (auch vegetarisch möglich) 9.50

als Hauptgang 17.-

Salate

Bunter Blattsalat an hausgemachtem French-Dressing

und Körnermischung 7.50

Klassischer gemischter Salat mit Blattsalaten

und Gemüsesalaten an Hausdressing Italienne und Körnermischung 9.-

Nüsslisalat

mit Speck, Ei und Croûtons an Hausdressing Italienne 14.-

Marbacher Geissfrischkäse auf Pumpnickel an

Rosmarin-Honig mit Salatbouquet 13.50

Vorspeisen

Chnolibrot nach Art des Hauses 9.50

Roastbeef-Carpaccio an Federkohlpesto 18.-

Tierisch Gutes

Geschnetzelte Kalbsleber Venezianische Art mit Butterrösti	36.-
Schnipo Löwen Art Schweinsschnitzel an feiner Panade mit Kürbiskernen und Pommes Frites	*28.50
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 Cognac-Rahmsauce, serviert mit Linguini und Saisongemüse	*29.-
Fischknusperli aus Forellen vom Kundelfingerhof an Tartarsauce serviert mit Salaten	*29.-
serviert mit rotem Lauch-Camarque-Reis	*32.-

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.-

* 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.-

Rösti mit Wurzelgemüse überbacken mit Wyländerkäse 24.-

Roter Camarque-Reis mit Lauch, Federkohlpesto
und gerösteten Mandeln (vegan) *24.-

Süssspeisen

Hausgemachtes Marroni-Parfait mit Rotweinzwetschgen 12.-

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

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

Palatschinken mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Krokant 12.-

Löwenkafi: Espresso, Rum und Vanilleglacé 13.50

Coupe Mulata: Schoggi, Vanille, Caramelita, Mocca & Rahm 13.50

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