

# Herzlich Willkommen

Sie befinden sich in der Oase des Genusses. Bei uns gibt es nicht nur auf dem Teller etwas zu entdecken.

Schauen Sie sich um, besuchen Sie die kleinste Galerie der Welt! Unser Meetingraum und die oberen 2 Etagen ermöglichen einen kleinen kunstreichen Rundgang.



Wir kaufen aus Überzeugung regionale Produkte ein.

Alle Fleisch und Fisch-Erzeugnisse stammen zu 100% aus der Schweiz.

Über Allergene geben wir gerne am Tisch Auskunft.

## Zum Apéro

Löwen Sprizz

Erfrischender Cocktail auf Orangenbasis und feinem Prosecco \_\_\_ 12.00

IsoTonic

Alkoholfreier Apéro mit Schweizer Wermut und Tonic Water \_\_\_\_\_ 8.00

Haus-Eistee

Mit Hibiskus und Roibosh \_\_\_\_\_ 3dl 4.50

## Vorspeisen

Tagessuppe	8.00
Chnoblíbroť hausgemacht	9.50
Blattsalat mit French Dressing	8.00
Gemischter Salat mit Dressing Italienne	9.50
Roastbeef Carpaccio an Kräutervinaigrette mit Salatbouquet	16.00
Geissfrischkäse an Rosmarinhonig auf Pumpernickel mit Salatbouquet	14.50

## Vom Schwein

Schweinsschnitzel an feiner Hauspanade mit Pommes Frites	27.00
Marinierte Spareribs mit Kartoffelwedges mit Cocktailsauce	26.00
Nefti Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Gemüsewürfeli, Käse und Schüblig, serviert mit Pommes Frites (P.S. Der Mocken braucht ein bisschen Zeit in der Pfanne)	34.00
Nefti Geschnetzeltes Zartes Schwein geschnetzeltes mit Gemüsewürfeli und Schüblig, serviert mit Spätzli	*32.00

## Geflügel

Pouletgeschnetzeltes an Weisswein-Zitronensauce mit Nudeln und Saisongemüse	*31.00
Poulet-Curry (mild) mit Reis	*26.00

## Vom Rind

Sautiertes Flanksteak (frz. Bavette) an Kräutervinaigrette mit  
frittierten Süsskartoffeln und Saisongemüse \_\_\_\_\_ 38.00

Roastbeef & Frites & Kräutervinaigrette \_\_\_\_\_ \*34.00

Sautierte Kalbsleberli Venezianische Art  
und hausgemachte Rösti \_\_\_\_\_ 36.00

## Vegj & Fisch

Lachsforellenfilet vom Kundelfingerhof an Dillsauce  
mit Reis und Saisongemüse \_\_\_\_\_ 36.00

Hausgemachte Spätzli mit Wurzelgemüse, Käse und Rahm \_\_\_\_\_ \*24.00

Gemüse-Curry (mild) mit Reis \_\_\_\_\_ \*24.00

Vegetarische Tagesempfehlung: Gerne beraten wir sie am Tisch \_\_\_\_\_

Tagesempfehlung: Gerne beraten wir sie am Tisch \_\_\_\_\_

## Spezialität des Hauses - jeden Freitag ab 18.30 Uhr

Roastbeef vom Weiderind am Stück rosa gebraten an Balsamicojus,  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse \_\_\_\_\_ \*52.00

Bei Vorausbestellung und ab 6 Personen servieren wir unsere Spezialität auch an anderen Wochentagen.

# Desserts

Unser Geheimtipp zu jedem Dessert: Geistreiches vom Spirituosenwagen

Dreierlei Käse aus dem Wyland mit Quittengelée und  
karamellisierten Walnüssen \_\_\_\_\_ 16.00

Cheesecake im Glas mit Grand Marnier-Orangen und Crumble \_\_\_\_ 12.00

Palatschinken mit Vanilleglacé, Schokoladensauce und Krokant \_\_ 12.00

Brownie mit Schlagrahm und karamellisierten Walnüssen \_\_\_\_\_ 7.50

Dazu eine Kugel Glacé nach Wahl \_\_\_\_\_ +3.80

Löwenkafi:

Ein Espresso, kubanischer Rum und Vanilleglacé \_\_\_\_\_ 13.50

Coupe Mulata: Schoggi, Vanille, Caramelita, Espresso & Rahm \_\_\_\_ 13.50

Coupe Mont Blanc:

Fior di Latte, Double Crème Meringues, Vanille & Rahm \_\_\_\_\_ 13.50

Havana Eiland: 1 Kugel Glacé nach Wahl in einem See  
aus hausgemachtem Eierlikör \_\_\_\_\_ 9.50

Glacésorten von Mövenpick \_\_\_\_\_ pro Kugel 3.80

Cookies	Chocolate & Salted Caramel	Swiss Chocolate
Vanilla Dream	Double Crème & Meringues	Maple Walnut
Caramelita	Fior Di Latte - Swiss Cream	Espresso Croquant
Pistachio	Coconut	
Lemon & Lime	Raspberry & Strawberry	Apricot

Portion Schlagrahm \_\_\_\_\_ 1.50

Schoggisauce oder Fruchttopping \_\_\_\_\_ 2.50