

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

Red Kiss

Alkoholfreier Apéro mit Schweizer Wermut und Bitter Lemon _____ 8.00

Haus-Eistee

Mit Hibiskus und Roibosh _____ 3dl 4.50

Vorspeisen & Salate

Tagessuppe	_____	8.00
Chnolibrot hausgemacht	_____	9.50
Blattsalat mit French Dressing	_____	8.00
Gemischter Salat mit Dressing Italienne	_____	9.50
Geissfrischkäse an Rosmarinhonig auf Pumpernickel mit Salatbouquet	_____	14.50
Roastbeef Carpaccio mit hausgemachter Tartarsauce und Salatbouquet	_____	16.00
Rindstartar mit 1 Toast, Butter, Salatbouquet und Chilisaucce	_____	19.00
Wurst-Käsesalat	garniert _____	14.50
	einfach _____	21.00

Vom Schwein

Schweinsschnitzel an feiner Hauspanade mit Pommes Frites	_____	27.00
Marinierte Spareribs mit Kartoffelwedges & Cocktailsauce	_____	26.00
Löwen Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Burehamme und Wyländerkäse, serviert mit Pommes Frites	_____	32.00

Geflügel

Grillierte Pouletbrust an rotem Pesto
mit Linguini und Grillgemüse _____ 29.00

Vom Rind

Sautiertes Flanksteak (frz. Bavette) an rotem Pesto
mit Kartoffelwedges und Grillgemüse _____ 38.00

Roastbeef & Frites & Tartarsauce _____ *34.00

Rindstartar mit Toast, Butter, Salatbouquet und Chilisauce _____ 29.00

Vegi & Fisch

Forellenknusperli im Ciderteig vom Kundelfingerhof
mit Pommes Frites und Tartarsauce _____ *32.00

Falafel mit Tartarsauce und Grillgemüse _____ *24.00

Linguini an rotem Pesto _____ *22.00

Vegetarische Tagesempfehlung: Gerne beraten wir sie am Tisch _____

Tagesempfehlung: Gerne beraten wir sie am Tisch _____

Desserts

Unser Geheimtipp zu jedem Dessert: Geistreiches vom Spirituosenwagen

Dreierlei Käse aus dem Wyland mit Quittengelée und
karamellisierten Walnüssen _____ 16.00

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 Espresso Croquant Pistachio

Fior di Latte

Sorbets: Lemon & Lime / Raspberry & Strawberry / Apricot

Portion Schlagrahm _____ 1.50

Schoggisauce oder Fruchttopping _____ 2.50

Unsere Tagesempfehlung: Wir beraten Sie gerne am Tisch _____