



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

SPÄTSOMMER-SPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat an Sesamvinaigrette begleitet mit hausgemachtem Knäckebrot	9.50
Kürbiscrèmesuppe verfeinert mit Ingwer und Kokosnuss	10.50
Hausgebeizter Limetten-Koriander-Lachs mit Avocado-Tatar	17.50
Knusprig gebackene Kalbsmilke serviert auf sautierten Pilzen	16.50
Hausgemachte Ravioli (5 Stück) nach Tagesempfehlung	16.50

HAUPTGÄNGE

Duett vom Rind (Bäggli und Rücken) auf hausgemachtem Kartoffelstock und Rüepli allerlei	43.50
Kalbsfilet gebraten auf Eierschwämmchen-Ragout serviert mit farbigen Randen und Kartoffel-Gnocchi	45.50
Gebratenes Rehschnitzel serviert mit Preiselbeerrahmsauce, hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Maroni	39.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit rotem Thaicurry und Basmati Reis	39.50
Special Menü du Chef (ab 2 Personen)	<i>pro Menü ab</i> 74.00



HOTEL RESTAURANT LÖWEN

UNSERE KLASSIKER

VORSPEISEN

Blattsalat mit Hausdressing	8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	9.50
Tagessuppe auf Anfrage	8.50

HAUPTGÄNGE

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach „Zürcher Art“ serviert mit knuspriger Butterrösti	42.00
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter und Zwiebeln sautiert serviert mit knuspriger Butterrösti	36.00
Kalbs-Cordon Bleu mit Rauchspeck serviert mit Pommes frites	44.00

DESSERTS

Havana Eis-Kaffee	12.50
Dunkles Schokoladenmousse mit Saisonfrüchten garniert	12.50
Zwetschgen – Sauerrahm Variation	13.50
Himbeer-Tiramisu	11.50
Hausgemachte Sorbets & Glaces	<i>pro Kugel</i> 5.00
Erdbeer, Mango, Himbeer, Passionsfrucht, Zwetschgen und Cassis Sorbet	<i>Sorbet im Zwischengang</i> 3.00
Schokolade, Vanille, Sauerrahm Glace	