

## Gasthof zum Löwen

Herzlich

Willkommen



### *Über uns*

Wir sind ein gutbürgerliches Restaurant mit Schweizer Speisekarte und führen seit über 25 Jahren den Gasthof zum Löwen.

Wir haben oder können das Essen zwar nicht neu erfinden, aber wir versuchen unseren Gästen ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern. Egal ob mit dem Gast oder in der Küche, ob geschäftlich oder privat: Wir begegnen einander mit Achtung, Wertschätzung, Professionalität, Sauberkeit und Flexibilität, denn das ist unsere Berufung.

Gerne verwöhnen wir Sie nach Ihrem Wunsch aus Küche und Keller unter anderem mit unserer Saisonal angepassten Begleitkarte.

Allgemeiner Hinweis: Fondueplausch das ganze Jahr

Räumlichkeiten: Burestübli bis 24 / Leuestübli bis 38 Personen  
(Ohne Trennwand bis 62 Personen)

Gut zu wissen:

- » Gutscheine beim Personal erhältlich
- » Auch kleinere Partyservice sind möglich
- » Bei Intoleranz & Allergien melden Sie sich bitte beim Personal
- » Alle Preise inkl. MwSt

„*Sin* *G*nete“

# Opéro

## *Ohne Alkohol*

San-Bitter	2dl		5.00
Urs	2dl	(Martini-Prosecco)	5.00
Tomatensaft	2dl		5.00
Orangenus	2dl		4.80

## *Aperol-Spritz & Hugo*

Prosecco 1.5dl ein spritz Mineral 4cl Aperol oder Prosecco 1.5dl Holundersirup Pfefferminzlikör und frische Pfefferminze		13.50
--	--	-------

## *Mojito*

2cl Zuckersirup, 2.5cl Limettensaft, frische Minze Crash-Eis, Weisser Rum (Havana Club 3 Años) 4cl 28%		14.50
---	--	-------

## *Campari, Cinar, Martini 4cl*

(23%) (16.5%) (16%)

SEC oder SYPHON?	8.50
Mit Ojus	9.50

<i>Prosecco 10cl</i>	8.50
(11%)	

und dazu ein Knoblauchbrot?

*....Und jetzt viel Spass beim auslesen Ihrer Speise....*

# Vorspeisen

## *Ganzjährige Spezialitäten*

	kl.P	gr.P
Knuspriges Knoblauchbrot (Hausgemacht)	8.50	13.50
Feinstes Rindstartar mit Zwiebelringen und Toastbrot	19.50	28.50

## *Salate*

Frischer grüner Salat	8.50
Saisonal bunt gemischter Salat	10.50
Frischer Nüsslisalat mit Ei	12.50
Knackiger Eisbergsalat mit Speck und Croutons	12.50
Tomaten-Mozzarella-Salat	13.50

Sausen: Italienisch, French

uf Wunsch mit viel Böllä (Zwiebeln) erhältlich

## *Suppen*

Bouillon mit hausgemachten Flädli	7.50
oder Ei	8.50
oder Sherry	9.50
Tomatensuppe mit Rahm	8.50
Gulaschsuppe	9.50

# Hausmannskost

## *Hörnli-, Spätzli- oder Rösti-Parade*

### **Hörnli**

Käsehörnli	19.50
Hörnli mit Glarner Schabziger	20.50
Hörnli mit Speckwürfel Knoblauch/Böllä	21.50
Hörnli mit Vorderschinken Böllä/Rahm	21.50
Hörnli mit Rinds-Ghackets	19.50

.....mit Bölläschweitzli wärs eventuell no besser.....

### **Spätzli**

Käsespätzli (Hausgemacht)	21.50
Spätzli mit Vorderschinken Böllä/Rahm	23.50
Käsespätzli mit aktuellem Tagesgemüse	26.00
Bündner-Käsespätzli mit Bündnerfleisch und Spinat	29.50
Berner-Spätzli mit Käse, Zwiebelstreifen und Schinken	27.50

.....eventuell es Öpfelmues dezue..... 2.50

### **Rösti**

Rösti natur	16.50
Rösti mit 2 Ei	22.50
Rösti mit Tomaten Vorderschinken und Käse	23.50
Rösti mit Speckwürfeli Knoblauch/Böllä	23.50

# Sit übers ganze Jahr

*Mit unserem Fitnesssteller*

*Frischer bunt gemischter Salat mit einem Fleisch Ihrer Wahl*

Mit

Pouletbrüstlistreifen	28.50
Kalbsschnitzel natur oder mit div. Butter oder paniert	32.50 Butter 33.50 paniert
Schweinsschnitzel natur oder mit div. Butter oder paniert	26.50 Butter 27.50 Spinat
Egli Fischknusperli mit Tartarsauce	29.50

oder

Sie können auch jedes andere Fleisch das wir  
auf der Karte anbieten bestellen!



# Fleischgerichte

....Kombinieren Sie selbst....

## *Poulet*

Pouletbrüstli mit Zitronenbutter	19.50
½ Poulet im Chörbli mit rassiger Barbeque-Sauce	18.50

## *Schwein*

Buuregeschnetzeltes	18.50
Schnitzel natur mit Kräutersauce	19.50
Schnitzel 2 Stück paniert	19.50
Kotelette mit Kräuterbutter	20.50
Löwensteak mit Kräutersauce (mit Knochen) 450gr.	29.50

## *Kalb*

Kalbsschnitzel mit Zitronenbutter	29.50
Zürchergeschnetzeltes	28.00
Butterleberli	23.00

## *Rind*

Entrecote im Pfändli mit Kräutersauce	31.50
---------------------------------------	-------

## *Pferd*

Pferdefilet mit Café de Paris	30.50
-------------------------------	-------

## *Cordon-Bleu*

Poulet-Cordon-Bleu mit Chilli	22.50
Schweins-Cordon-Bleu	23.50
Kalbs-Cordon-Bleu (Trutenschinken)	35.50

## *Wurst*

Buurebratwurst mit Bölläsauce	13.50
Kalbsbratwurst mit Bölläsauce	14.50

# Sonstige Gerichte

## *Fisch*

Egli-Knusperli im Bierteig (im Chörbli) 21.50  
mit Hausgemachter Tartarsauce

*Crevetten* an Butter mit Knoblauch und Zwiebeln  
angedünstet und mit Salat und Knoblauchbrot  
angerichtet 33.50

## *Vegi*

Gemüseteller mit Salzkartoffeln (mind. 4 Gemüse) 26.50

## *Beilagen*

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Hörnli,  
Spätzli, Rösti, Pommes-Frites, Reis 5.50

Käse-Spätzli-Hörnli als Beilage 7.50

Spiegelei als Zugabe pro Stück 3.50

Gemüse: 1 stck. 3.50 | 2 stck. 6.50 | 3 stck. 8.50

# Fondue-Hits

das ganze Jahr

Montag bis Freitag ab 17.00 Uhr  
und am Wochenende den ganzen Tag

ab 2 Personen	pro Person
1. Käsefondue	22.50
2. Knoblauchfondue	23.50
3. Curryfondue	24.50
4. Williamsfondue	25.50
5. Trüffelondue	29.50
6. Teufelsfondue (Scharf)	24.50
7. Ziegerfondue	27.50
8. Tomatenfondue	24.50
9. Beni-Fondue (viel Böllä, Knoblauch, Tomatenwürfeli und en gutsch Tabasco mit Kirsch)	28.50
Salzkartoffeln	5.50
Ananas-Stücke	3.50

*Das Fondue Servieren wir mit unserem Hausbrot*



# Kalte Speisen

	kl.	gr.
Knoblauchbrot	8.50	13.50
Buurespeck am Stück oder geschnitten	14.50	
Vorderschinkenteller	18.50	
Salamiteller	19.50	
Bündnerfleischteller	29.50	
Rohschinkenteller	27.50	
oder		
unser Löwen Plättli (gemischter Fleischteller mit Käse)	25.50	
Servelat mit Brot	- es Waldfäscht -	6.50
Wurstsalat natur	14.50	
Wurstsalat garniert	24.50	
Wurstkäsesalat natur	16.50	
Wurstkäsesalat garniert	26.50	
Thonsalat garniert	24.50	
Diverse knusprige Eingeklemmte	6.50	
Mit Bündnerfleisch oder Rohschinken	8.50	

# Nur auf Vorbestellung

## **Chateau-Briand** - ab 2 Personen -

An Béarnaise-Sauce  
mit feinen Kroketten

inklusive dreierlei Gemüsen - pro Person - 58.50

Rindsnierstück von der Mitte, dies ist doch einfach wunderbar!

## **Fondue Chinoise** - ab 2 Personen -

Dazu gehört ca. 300 gr. Rinds und Schwein/Truten à je 100 gr.,  
Pommes-Frites, Reis und

Silberzwiebeln, Essig-Gürkchen und mini Maiskölbchen

dazu welche Sauce?

Barbecue, Knoblauch, Curry oder Tartarsauce

- pro Person - 46.50