

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT Malz-Croûtons / geröstete Kerne	11.00
NÜSSLISALAT Speck / Ei / Rotkohl / Croûtons	17.50
TATAR VOM RIND HANDGESCHNITTEN Eigelb / Essiggemüse / Senfsaat / Toast	24.50 / 38.00
SWISS LACHS GEBEIZT Randen / Meerrettich / Zitrone / Pinienkerne	26.50
ZIEGENFRISCHKÄSE-MOUSSE Nüsse / Portwein-Feigen / Tauben / Sauerteigbrot	19.50

WARME VORSPEISEN

KÜRBIS-SÜPPCHEN MIT CURRY UND KOKOS Kürbiskerne / Kernöl / Schnittlauch	16.50
CONSOMMÉ VON DER POULARDE Steinpilz-Griessknödel / Liebstöckel / Wurzelgemüse	19.50
STUNDEN-EI Spinat / Topinambur / Parmesan / Beurre noisette	20.50

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEBAUCH SZECHUAN Kartoffelstock / Röstzwiebeln / Rotkohl-Apfel-Salat	35.00
ENTRECÔTE VOM RIND Pommes Frites / Kräuterbutter / Herbstgemüse	56.00
STROGANOFF VOM RINDSFILET Spätzli / Sauerrahm / Herbstgemüse	59.00
POULETBRÜSTCHEN KNUSPRIG GEBRATEN Zitronen-Polenta / Waldpilze / Sherry-Rahmsauce / Herbstgemüse	36.00
GEBRATENER ZANDER LAGO MAGGIORE Weisswein-Risotto / Spinat / Beurre Blanc	53.00
TAGLIERINI MIT FRISCHEN SPEINPILZEN Parmesanschaum	29.00/39.00
OST-SCHWEIZER WILD	
WILD-HACKBRATEN MIT COGNAC-WALDPILZRAHMSAUCE Spätzli / klassische Wildbeilagen	48.00
HIRSCH-PFEFFER MIT GARNITUR Spätzli / klassische Wildbeilagen	49.00
REHNÜSSLI ROSA GEBRATEN Spätzli / Waldpilzrahmsauce / klassische Wildbeilagen	64.00

DESSERT

EISKAFFEE Vanilleschaum / Crumble	12.00
FELCHLIN SCHOGGIKÜECHLI Sauerrahmglace / Apfel / gebrannte Mandeln	17.00
MARRONI-RIEGEL Zimtglace / Portwein-Zwetschgen / Strudelteig	16.50
KÄSE VARIATION Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse	15.00 / 19.00
GLACE Malz-Vanille / Sauerrahm / Zimt / Kaffee	pro Kugel 6.00
SORBET Americano-Traube / Sanddorn	pro Kugel 6.00
RAHM	1.80

LÖWEN MENU

AMUSE

•

SWISS LACHS GEBEIZT

Randen / Meerrettich / Zitrone / Pinienkerne

•

CONSOMMÉ VON DER POULARDE

Steinpilz-Griessknödel / Liebstöckel / Wurzelgemüse

•

STUNDEN-EI MIT HERBST-TRÜFFEL

Spinat / Topinambur / Parmesan / Beurre noisette

•

REHNÜSSLI AUS DER SCHWEIZ ROSA GEBRATEN

Rotkohl / Kürbis / Dörrfrüchte

•

MARRONI-RIEGEL

Zimtglace / Portwein-Zwetschgen / Strudelteig

•

KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	96.–
4 GÄNGE	109.–
5 GÄNGE	119.–
6 GÄNGE	129.–

DEKLARATION: Rind: Schweiz/Irland | Geflügel: Schweiz | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz | Reh: EU/Schweiz | Fisch: Schweiz

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

LÖWEN MENU VEGETARISCH

AMUSE

•

ZIEGENFRISCHKÄSE-MOUSSE

Nüsse / Portwein-Feigen / Tauben / Sauerteigbrot

•

KÜRBIS-SÜPPCHEN MIT CURRY UND KOKOS

Kürbiskerne / Kernöl / Schnittlauch

•

STUNDEN-EI MIT HERBST-TRÜFFEL

Spinat / Topinambur / braune Butter

•

GESCHMORTE RANDE

Rotkohl / Kürbis / Dörrfrüchte / Preiselbeer

•

MARRONI-RIEGEL

Zimtglace / Portwein-Zwetschgen / Strudelteig

•

KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	65.–
4 GÄNGE	75.–
5 GÄNGE	85.–
6 GÄNGE	95.–