



Taverne zum Löwen

Der Löwe zu Mellingen “am marckgt by dem brunnen gelegen“, wird 1454 erstmals erwähnt.

Eifrig wachte die Obrigkeit über die guten Sitten in den Wirtshäusern. Das gegenseitige Zutrinken war verboten. Wer sich betrank, bezahlte 50 Batzen Busse oder wurde vier Tage und Nächte in den Turm gesteckt.

1532 verordneten die regierenden Orte, für eine Mahlzeit nicht mehr als sechs gute Kreuzer zu verlangen. Das Abendbrot, der Schlaftrunk und die Morgensuppe durfte nicht mehr als je drei gute Kreuzer kosten.

Am 12. Juli 1789 schlug der Blitz in das Gebäude, glücklicherweise ohne Schaden anzurichten. Der Rat verordnete am folgenden Sonntag ein zehnstündiges Gebet.

Der von 1919 bis 1926 in Mellingen wirkende Badener Künstler Hans Trudel erschuf aus Würenloser Sandstein den 1,7t schweren Löwen, der das schmiedeiserne Wirtshausschild ersetzte.

Der alte Löwensaal befand sich über der damaligen Metzgerei. Bei Tanzanlässen bewegte sich der Boden wie ein Schwimmbassin. Ungefähr an der Stelle des heutigen, 1967 in Betrieb genommenen Löwensaals waren grosse Stallungen für Kühe und Pferde.

Tischzettel

Suppen

Hanfsuppe

11

Nussig im Geschmack

Wer «die Hanfsuppe auslöffeln» musste, war arm dran, denn der baumelte bald am Henkerstrick am Galgen

Aargauer Rüeblisuppe

10

mit Rüeblistreifen und Rahmhaube

Salate

Bunter Blattsalat mit Pouletstreifen und Parmesan

15

Blattsalat, gebratene Pouletstreifen, Parmesanspäne und Feigensenfsauce

Als Hauptgang

22

Kräuter-Kernen Salat mit Feigensenfsauce

12

Grüner Salat, Mellinger Eier, Salatgurken, Kräuter und Kerne

Bunter gemischter Salat

11

mit kleinem paniertem, fritiertem Camembertkäse und Preiselbeeren

19

Zu den Suppen und Salaten servieren wir hausgemachtes Bierbrot

Löwen Klassiker

Hausgemachte Ravioli

Fragen Sie uns nach der saisonalen Füllung

Hauptspeise 26

Vorspeise 15

Hausgemachte Gnocchi

geschwenkt in Salbeibutter

19

Verzaubertes Lamm

rosa gebratenes Lammnierstück provençale
mit Röstikroketten und buntem Ofengemüse

36

Löwen-Hofpfanne

zartes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
mit knuspriger hausgemachter Rösti

35

Im Mittelalter nannte man Kartoffeln «Tartuffeln» oder «Artuffeln», ein Botaniker nannte sie «Solanum tuberosum esculentum, was übersetzt «essbarer, knolliger Nachtschatten» heisst.

Poulet im Chörbli (Wartezeit ca. 25min) **19**

Ein halbes knuspriges, frittiertes Poulet mit Haussauce und Pommes Frites

„Kälfalifur“

Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln und Kräutern,
dazu hausgemachte Rösti

33

Entrecôte im Pfännli

Salbei-, Rosmarin-, Knoblauchbutter (230g)
als Beilage knusprige Pommes Frites

38

Aus dem Wasser

Gebratene Zanderfilets

mit Zitronenrahmsauce, Reis und Blattspinat

28

Früher schwammen in allen Brunnen Fische, erinnert sich ein Bremgartner. Seit dem Mittelalter ist die Anzahl Fischarten in der Reuss dramatisch geschrumpft.

Immer wieder ein Hit

Im Brot gewälzte Fleischtasche 32

Schweins oder Poulet Cordon Bleu mit Bündlerfleisch und Raclettekäse Füllung
dazu Pommes Frites und glasierten Aargauer Rüebl

Rahmschnitzel 26

Zarte Schweins- oder Pouletschnitzel an Pilzrahmsauce
serviert mit Butternüdeli

Batzenpfanne

Hausgemachte Spätzli mit Broccoli Röschen, Bergkäse, Bündner Salsiz 23
und Kräuterrahmsauce

Für Vegetarier ohne Salsiz 19

**Im Mittelalter war das Mehl kaum mit der heutigen Auffassung von Reinheit zu vergleichen.
Das Produkt war häufig von Kleie und Steinsplittern durchsetzt.
Unsere hausgemachten Spätzli können Sie bedenkenlos geniessen.**

Kaiseressen

auf Vorbestellung ab 2 Personen

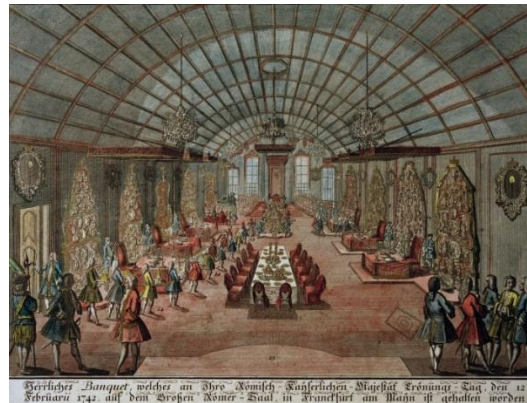
Chateaubriand, serviert in 2 Gängen

Kleiner gemischter Salat

Beilagen wahlweise Kroketten, Pommes Frites oder Spätzli

Sauce Bernaise

pro Person 47



Fleischdeklaration:
Entrecote, Argentinien
Kalb/Rin, Schweiz
Poulet, Schweiz/EU
Fisch/Wildfang
Lamm, Australien/Neuseeland
Eier, Gisi/Mellingen

Falls Sie Allergien haben oder bestimmte Lebensmittel nicht vertragen, melden Sie dies bitte dem Servicepersonal. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.