



# 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 war im Dachgeschoss des Hauses. 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

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

### **Tagessuppe**

8

## Salate

### **Bunter Blattsalat mit Pouletstreifen und Parmesan**

14

Blattsalat, gebratene Pouletstreifen und Parmensanspäne

### **Kräuter-Kernen Salat**

11

Grüner Salat, Eier, Salatgurken, Kräuter und Kerne

Im Mittelalter gab es im Herbst und Winter, während der Mauser, eine «eierlose» Zeit

*Zu den Suppen und Salaten servieren wir hausgemachtes Bierbrot*

## Hauptgänge

### **Hausgemachte Ravioli**

Fragen Sie uns nach der saisonalen Füllung

Hauptspeise 24

Vorspeise 15

### **Verzaubertes Lamm**

Lammkotelettes mit Kräuterkruste,  
Bratkartoffeln und Gemüse

32

### **Löwen-Hofpfanne**

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
mit knuspriger Rösti

35

### **„Kälfalifur“**

Kalbsleberli mit Zwiebeln und Kräutern,  
dazu hausgemachte Rösti  
Unser beliebter Klassiker

33

### **Aus Grossmutter's Schwarzküche**

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce  
mit hausgemachtem Häröpfelstock und Gemüse

32

### **Im Brot gewälzte Fleischtasche**

Schweins Cordon Bleu  
mit Pommes Frites und Gemüse

28

## **Vegetarisch**

### **Henkersmahlzeit**

Curry mit Kichererbsen und Linsen, raffiniert gewürzt,  
serviert mit Basmatireis

21

Im Brückentor befindet sich die Gerichtsstube mit dem bedeutsamen Gemälde das „Salomonische Urteil“ aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Der Richtplatz lag ausserhalb der Stadt.

Curry wurde in Europa erst ab dem 18.Jh. bekannt.

### **Batzen-Pfanne**

Chässpätzli mit Röstzwiebeln

19

# 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 **45**



Fleischdeklaration:  
Rind/Kalb/Poulet, Schweiz  
Chüngel, Ungarn  
Lamm, Neuseeland

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. 7,7% MwSt.