



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 dürfte 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 Schwimmrasen. 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

Linsensuppe

9

Galt im Mittelalter als Grundnahrungsmittel und Armenspeisung

Salate

Grüner Blattsalat mit marinierten Pfefferpilzen

12

In Weisswein, Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen marinierte Pilze

Im Mittelalter wurden Pilze nur von armen Leuten gesammelt und verzehrt

Erst im Barock wurden sie zur Delikatesse erhoben

Kräuter-Kernen Salat

10

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

Löwen-Hofpfanne

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
mit Rösti und Gemüse

32

Verzaubertes Lamm

Koteletten an Kräutersauce
Mit Bratkartoffeln und Gemüse

32

„Kälfalifur“

Kalbsleberli mit Zwiebeln und Kräuter,
dazu hausgemachte Rösti

29

Königlicher Schmaus

Schweinsfilet im Speckmantel mit
Kroketten und Gemüse

28

Besoffener Chüngel

in Honig-Bier Sauce mit Reis
Serviert im Topf

28

Aus Grossmutter's Schwarzküche

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Kartoffelstock und Gemüse

27

Im Brot gewälzte Fleischtasche

Schweins Cordon Bleu
mit Pommes Frites und Gemüse

26

Ertrunkenes Huhn

Mischtchratzerli in Zitronen-Oregano Sauce mit Bratkartoffeln

25

Batzen-Pfanne

Chässpätzli mit Röstzwiebeln

19

„Der Winter naht“

Eintopf mit Kartoffeln und Gemüse

18

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 39



Der Kaiserliche Bankett, welches an Ihre Königlich-Kaiserlichen Majestät Feiern am 12. Februar 1741 auf dem Grossen Berner Saal in Bernstadt am Platz abgehalten worden.

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

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.

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