



# Herbstkarte

## Vorspeisen

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	12
Nüsslisalat mit Ei und Feigensendressing	13
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Waldpilzen	16

## Wildgerichte

<b>Hirschpfeffer</b> „Jäger Art“ garniert mit Speck, Silberzwiebeln, Pilzen und Croutons	32
<b>Rehgeschnetzeltes</b> an einer Wildrahm – Mägenwilerhonig Sauce	39
<b>Rehschnitzel Mirza</b> an einer Wildpilzrahmsauce	43
<b>Wildteller</b> Hausgemachte Spätzli an einer Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Kastanien	29

Alle Wildgerichte werden mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, einem Preiselbeerapfel und hausgemachten Spätzli serviert

## Löwen Klassiker

### **Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung**

Hauptspeise 26

Vorspeise 15

### **Hausgemachte Gnocchi**

19

geschwenkt in Salzeibutter

### **Löwen-Hofpfanne**

zartes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
mit knuspriger hausgemachter Rösti

35

### **„Kälfalifur“**

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

33

### **Im Brot gewälzte Fleischtasche**

32

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

### **Entrecôte im Pfännli**

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

38

<b>Rahmschnitzel</b>	<b>26</b>
Zarte Schweins- oder Pouletschnitzel an Pilzrahmsauce serviert mit Butternüdeli	
<b>Batzenpfanne</b>	
Hausgemachte Spätzli mit Broccoli Röschen, Bergkäse, Bündner Salsiz und Kräuterrahmsauce	<b>23</b>
<b>Für Vegetarier</b> ohne Salsiz	<b>19</b>
<b>Poulet im Chörbli</b> (Wartezeit ca. 25min)	<b>19</b>
Ein halbes knuspriges, frittiertes Poulet mit Haussauce und Pommes Frites	
<b><u>Aus dem Wasser</u></b>	
<b>Gebratene Zanderfilets</b>	<b>28</b>
mit Zitronenrahmsauce, Reis und Blattspinat	

Fleischdeklaration:  
 Wild, Deutschland/Österreich  
 Entrecote, Argentinien  
 Rind/Poulet, Schweiz  
 Zander/Estland  
 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.

## Unsere Empfehlung aus dem Becher oder Tonkrug

Sauser	1dl	3.00
	5dl	15.00
Met Wikinger Blut	Becher 1.5dl	4.70
Weingut Alter Berg	1dl	6.90
Mellinger Pinot Noir	5dl	32.50

## **Desserts**

Vermicelles mit Meringue und Rahm	klein	9.50
	gross	12.50
Hausgemachte Öpfelchüechli mit Vanillesauce		12.50
Coupe Löwen		13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm		