



Herbstkarte

Vorspeisen

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen	12
Nüsslalat mit Ei und Feigensenfdressing	13
Nüsslalat mit gebratenem Speck und Waldpilzen	16

Wildgerichte

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

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

Löwen Klassiker

Hausgemachte Gnocchi geschwenkt in Salbeibutter	23
Löwen-Hofpfanne zartes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit knuspriger hausgemachter Rösti	35
„Kälfalifur“ Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, dazu hausgemachte Rösti	33
Schweins Cordon Bleu Klassisch mit Schinken und Bergkäse, Pommes Frites und saisonalem frischem Gemüse	32
Italienisch mit Birnen und Gorgonzola, Pommes Frites und saisonalem frischem Gemüse	34
Herbstlich mit Speck und Pilzen, Pommes Frites und saisonalem frischem Gemüse	34

Rahmschnitzel 26
Zarte Schweins- oder Pouletschnitzel an Pilzrahmsauce
serviert mit hausgemachten Butternüdeli

Batzenpfanne
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Bergkäse, Bündner Salsiz 25
und Kräuterrahmsauce
Für Vegetarier ohne Salsiz 21

Aus dem Wasser

Gebratene Zanderfilets 28
mit Zitronenrahmsauce, Salzkartoffeln und Blattspinat

Fleischdeklaration:

Wild, Deutschland/Österreich
Rind/Schwein/Poulet, Schweiz
Zander/Estland

Eier, Gisi/Mellingen

Alle Brotbackwaren sind hausgemacht und aus der Schweiz.

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 Öpfelhüechli mit Vanillesauce		12.50
Coupe Löwen		13.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und Rahm		

Löwen Hits

Hausgemachter Rindshamburger mit Pommes Frites

Fragen Sie uns nach der aktuellen Füllung
nebst Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebel sprossen
und Cocktailsauce

CHF 16



Schweins- oder Pouletschnitzel paniert mit Pommes Frites CHF 11

Zuschlag für andere Beilage statt Pommes Frites: CHF 6