



Herbstkarte

Vorspeisen

Cremige Kürbissuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen 12

Nüsslisalat mit Ei und Feigensenfdressing 14

Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Waldpilzen 17

Wildgerichte

Hirschpfeffer* „Jäger Art“ garniert mit Speck, Silberzwiebeln, Pilzen und Croutons 39

Rehgeschnetzeltes* an einer Wildrahm – Mägenwilerhonig Sauce 41

Rehschnitzel Mirza* mit Waldpilzen und Wildrahmsauce 45

Wildteller
Hausgemachte Spätzli an einer Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeerapfel und Kastanien 32

Jäger Toast Hubertus mit Rehgeschnetzeltem und Pilzen 28

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

Löwen Klassiker

Hausgemachte Gnocchi **23**
geschwenkt in Salbeibutter

Löwen-Hofpfanne
zartes Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
mit knuspriger hausgemachter Rösti **35**

„Kàlfalifur“
Kalbsleberli in Butter gebraten mit Zwiebeln und Kräutern,
dazu hausgemachte Rösti **35**

Schweins Cordon Bleu
Klassisch mit Schinken und Bergkäse, **32**
Pommes Frites und saisonalem frischem Gemüse

Mit Muskatkürbis, Bergkäse und Schinken,
Pommes Frites und saisonalem frischem Gemüse **34**

Herbstlich mit Speck und Pilzen,
Pommes Frites und saisonalem frischem Gemüse **34**

Rahmschnitzel **28**
Zarte Schweins- oder Pouletschnitzel an Pilzrahmsauce
serviert mit hausgemachten Butternüdeli

Batzenpfanne
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Bergkäse, Salsiz **26**
und Kräuterrahmsauce
Für Vegetarier ohne Salsiz **23**

Aus dem Wasser

Gebratene Zanderfilets **34**
mit Steinpilz-Käsesauce und Reis

Zanderfilet auf buntem Mangold **28**
serviert mit Wildreis

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 Mellinger Pinot Noir	1dl 5dl	6.90 33.50

Desserts

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