

Geniessen im Roten Löwen

Salate

	klein	gross
Bunter Blattsalat mit Croûtons		8.00
Gemischter Salat		9.50
Nüsslissalat mit gehacktem Ei		10.50
Nüsslissalat „Löwen Art“ mit Speck, Champignons, und Croûtons		12.50
Mango-Chillissalat "dulce & picante" Chillischoten, Zwiebeln, Rohschinken-Grissini		14.50

Suppen

Maiscrèmesuppe "Argentinische Art"		12.00
Rote Bohnensuppe		12.00
Hausgemachte Consommé mit Sherry, Chorizo- und Peperoniwürfel		14.00

Vorspeisen

Empanadas mit Ratatouille & Frischkäse		12.50
Empanadas mit Rindfleisch & Gemüse		13.50
Rindscarpaccio mit Chilliöl und Parmesan	18.50	29.50
Trio vom Lachs auf Fenchel und Orangen Alaska Wildfang, Schottischer- & Graved Lachs Meerrettichschaum, Toast und Butter	18.50	31.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	18.00	29.00

Fleischlos

Safranrisotto mit Broccoli und Federkohl Parmesanchip		26.00
Auberginen Cordon Bleu in der Baumnuss-Pistazienkruste Polenta und Gemüsebeilage		28.50

Petri Heil

Stettner Forellenfilets mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Huusspinat		38.50
Black Tiger Crevetten "Provençale" mit Tomatenwürfel, Knoblauch und frischen Kräutern Reis-Pyramide mit Oliven		43.00

Klassiker vom Buchenholzgrill

Schweinssteak	200g	32.00
Pouletoberschenkel-Spiess, leicht pikant	200g	32.00
Lammrückenfilet	200g	43.00
Kalbsschnitzel vom Bäggli	160g	46.00
Bisonfilet	180g	62.00
Black Tiger Crevettenspiess	200g	43.00

Alle Gerichte werden mit Cole Slaw und einer Beilage, sowie einer Sauce nach Wahl serviert

Beilagen nach Wahl

Gemischter Salat, Huusspinat, Grillgemüse
Pommes alumettes, Kartoffelgratin, Basmatireis,
gebratener Reis, Tagliatelle, Spätzli,
Baked Sweet-Potato

Saucen nach Wahl

Café de Paris, BBQ, Pfeffer, Chimichurri
Paprika, Béarnaise, Morchelsauce

Zusätzliche Beilage	à	6.00
Zusätzliche Sauce	â	4.00

Löwen-Klassiker

Zanderknusperli mit Blattsalat, Sauce Tartare, Chnoblibrot		26.50
„Lulu-Burger“ Hausgemachter Hamburger, mit Speck, Käse, Gurke, Cole Slaw und Pommes alumettes		26.50
Schweins-Cordon bleu mit Pommes alumettes, Gemüsebeilage	klein gross	29.50 34.50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Knoblauch, Kräutern und Rösti		32.50
Hackbraten "Löwen Art" mit Kartoffelstock und Gemüsebeilage		34.50
Kalbs-Piccata "Milanaise" Safranrisotto		42.00
Rindfiletspitzen „Stroganoff“ mit Spätzli		42.00

Bienvenidos Argentina

Argentinisches Menu

Hausgemachte Consommé mit Sherry und gehacktem Liscio	14.00
Mango-Chillissalat "dulce & picante" mit roten Chillischoten und Zwiebeln Rohschinken-Grissini	14.50
Rindsfilet mit Speck und Chorizo-Peperonikruste Rucola & Chimichurrisauce Gebratener Reis	57.00
Crêpes mit Dolce di Lecce & Rumglacé	12.00
Menu mit 3 Gänge	69.00
Menu komplett	79.00



Argentinische Spezialitäten

Argentinischer Hamburger Parmesan, Chilli, Grilliertes Gemüse, Country Cuts	28.00
Argentinisches Rodeo (scharf) Tagliatelle, Rindsfiletstreifen, Chilli, Gemüwestreifen	37.00
Argentinischer Rindshuft-Pampaspiess Baked Sweet-Potato, Zwiebeln, grillierte Peperoni	37.00
Argentinisches Rindsentrecôte mit Chimichurri	200g 43.00
Beilage nach Wahl	300g 53.00
	400g 63.00
	500g 73.00
Rindsfilet mit Speck und Chorizo-Peperonikruste	200g 57.00
auf Rucolabeet und Chimichurri-Sauce Gebratener Reis	

Alle Preise inklusive 8 % MwSt.

Herkunftsnachweis

Poulet -, Schweine- und Kalbsfleisch: Schweiz
Rindfleisch: ARG, AU. Bison, Strauss, Pferd: CA. Lamm: NZ/AU.
Crevetten: VN,

Februar/März 2012

Vino

Wir stellen Ihnen drei Weingüter aus dem Hochland um Mendoza, am Fusse der Anden vor: Finca Decero, Finca Altorfer und Bodegas Caro. Finca Decero ist ein Meisterstück zeitgemässer Weinproduktion. 2006 wurde der erste Jahrgang vinifiziert. Auf Anhieb erhielten sämtliche Weine 90 und mehr Parker-Punkte. In derselben Finca lässt auch Felix Martin Altorfer seine Qualitätsweine vinifizieren. Besonders empfehlenswert: der reinsortig gekelterte Rosé Malbec.

Als Referenz erweisen sich die Weine der Bodegas Caro, einem Joint-Venture von Nicolas Catena, dem wohl renommiertesten Önologen Argentiniens, und den Barons de Rothschild (Lafite)

Decero Malbec 2009	75cl	59.00
Malbec	10cl	8.50
Rosado Malbec 2008/09	75cl	47.00
Malbec	10cl	7.00
Caro Mondoza 2006	75cl	104.00
Malbec, Cabernet Sauvignon	10cl	15.00