



DER LÖWE
RESTAURANT BRÄUNLINGEN

Flädlesuppe 6.80

Rinder carpaccio 14.50
Parmesan, Rucola

Löwen Menü

Feldsalat mit Speck & Kracherle

XXX

Hamburger Pannfisch
Bratkartoffeln, Senfsoße

dazu 0,25l Weisswein von der Chefin
ausgesucht

34.50

Hauptgerichte

<u>Käsespätzle</u>	18.50
Spätzle- Bergkäse- Zwiebeln- Feldsalat	
<u>Steinpilztortellini</u>	19.80
Parmesan- Trauben- Nüsse,	
<u>Miesmuscheln</u>	17.80
Weissweinsud, Brot	
<u>Hamburger Pannfisch</u>	21.50
Bratkartoffeln- Senfsoße	
<u>Saure Leberle</u>	19.50
mit Bratkartoffeln & Feldsalat	
<u>Fleischküchle</u>	17.50
mit Pilzsoße & Spätzle	
<u>SCHNIPOFESA</u>	21.50
<u>Cordon bleu</u>	24.50
Schinken- Käse- Pommes- Feldsalat	

Löwen-Klassiker

Wildragout

mit Rotkohl & Spätzle, Preiselbeeren

26.80

Ochsenfleisch

24.80

mit Kartoffeln, Meerrettischsoße,
Feldsalat

Zwiebelrostbraten

36.50

Pommes, Feldsalat

Vesper

Wurstsalat 12.00 / 15.00
mit Brot **oder** Bratkartoffeln

Löwen 3erlei 15.50
Wusa- Bratkartoffeln- Kräuterquark

1 Paar Hofacker Bratwürste 14.80
mit Bratkartoffeln & Zwiebelsoße

Feldsalat

*mit Speck & Kracherle
8.50 / 14.50*

und:

gratinierterem Ziegenkäse 19.50

Schnitzelstreifen 19.50

gebratenem Seehecht 19.50

2 Fleischküchler & Pilzrahm 17.50

Rumpsteakstreifen 23.50

Lachsfilet & Garnelen 23.50

Hinterher was Süßes

Schokoladenkuchen

8.80

mit flüssigem Kern & Himbeereis

Warmer Apfelstrudel

8.50

mit Vanillsesoße & Schlagsahne

Marinierte Beeren

8.50

mit Franzbrötcheneis & Caramelcrème

Hausgemachtes Schokoladenmousse

mit Sorbet

8.50

Coctail Espresso Martini

8.00

ES-GEHT-KEIN-DESSERT-MEHR- DESSERT

1 Nocke Schokoladenmousse mit einem
Espresso

6.50

Scheibel

EDLE BRÄNDE ERLEBEN



Altes Pflümli PREMIUMplus

2cl 5.00

Feine Marille PREMIUMplus

2cl 5.00

Moor- Birne PREMIUMplus

2cl 5.00

Ingwer Royal PREMIUMplus

2cl 5.00

Voulez vous fondue avec moi

Bourginonne

6 hausgemachte Soßen,
Pommes, mixed Pickles

38.50

Schweizer Käsefondue

Kartöffele, Äpfel, Birnen,
Trauben,
Brot

28.50



