VORSPEISEN

Rinderbouillon mit huusgmachte Flädli / *beef bouillon with egg pancakes*	9.50	
mit Sherry + 4.- / mit rohem Ei + 3.50		
Tomatensüppli mit Gin und Rahmhaube / *tomato soup with gin and cream topping*	10.50	
Tagessüppli Saisonal / *seasonal soup of the day*	9.00	
Bunter Blattsalat / *colorful lettuce*	8.80	
mit gekochtem Ei & Croutons +3.50		
Gemischter Salat / *mixed salad*	11.80	
Kabissalat mit Kümmel & Speck / *cabbage salad with cumin and bacon*	13.80	
<u>Löwensalat</u>		
Knusprig panierte Pouletbruststreifen,	½ 17.80	27.80
gebratene Champignons und Speck		
mixed salad with breaded chicken breast strips with mushrooms and bacon		
Gratinierter Chicorée		
Chicorée umhüllt mit Ofenschinken, an leichter Käsesauce überbacken	16.80	
gratinéed chicory, with ham, topped with cheese		
Knoblibrot	13.80	
mit huusgmachter Knobli-Chrüterbutter		
typical Swiss garlic bread with herbs		

GLUSCHTIGS...ALS VORSPIIS ODER HAUPTGANG

Tartar vom Rind 34.80

mild, medium oder scharf als Vorspiis 23.80

Cornichons, Kapern, Schalotten, Toast & Butter mit Cognac + 4.-

beef tartare with cornichons, capers, shallots, toast and butter

SCHWIIZER CHUCHI & KLASSIKER

Champignonrahmschnitzel vom Säuli mit Butternüdeli 29.80

pork schnitzel with creamy mushroom sauce and butter noodles

Paniertes Schnitzel vom Säuli mit Pommes frites 29.80

breaded pork schnitzel with french fries

Geschmorte Haxe vom Schwein an Bratensauce, Sauerkraut & Spätzli 35.80

braised pork knuckle with gravy, sauerkraut and spaetzle

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren 38.80

Wiener escalope of veal with french fries and cranberries

Zürcher Kalbs-Gschnätzlets und Rösti 39.80

Zurich-style veal slices with Rösti

Kalbsleberli in Butter gebraten oder an kräftigem Jus, Chrüüter, Zwiebeln und Rösti 36.80

veal liver in butter fritters or in a red wine sauce herbs, onions and Rösti

Zart geschmortes Kalbsbäggli

serviert mit frischem Marktgemüse und huusgmachtem Härdöpfelstock 45.80

tender braised veal cheek, vegetables and homemade mashed potatoes

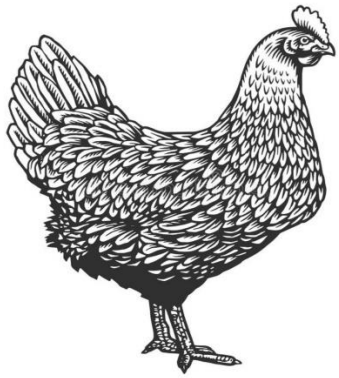
Rindsfiletstreifen Stroganoff

Champignons, Peperoni, Cornichons, Paprikasauce und huusgmachti Spätzli 40.80

beef fillet strips stroganoff in parikasauce with homemade spaetzle

ALL YOU CAN EAT

----POULETFLüGELI----



KNUSPRIGE POULETFLÜGELI IM CHÖRBLI

INKLUSIVE POMMES FRITES PRO PERSON 33.80-

OHNE POMMES FRITES PRO PERSON 29.80-

CRISPY CHICKEN WINGS IN A BASKET INKLUDING FRENCH FRIES PER PERSON 33.80 // WITHOUT FRENCH FRIES PER PERSON 29.80

Gib deinen Flügeli den gewissen Kick mit unseren

leckeren Saucen **je + 3.60**

Knobli / Cocktail

Chrüüter / Curry-Mango

Spicy Lion (sehr scharf) / Smokey Bacon

Sweet Chili Sauce / Tartar

Spicy-Chrüüter / Cheese- Jalapeno

SCHARFLI

(Scharfi Knobli-Sauce)

CORDON- BLEUS

ALLE UNSERE CORDON-BLEUS WERDEN MIT POMMES FRITES ODER GEMISCHTEM SALAT SERVIERT...

All our cordon bleus are served with french fries or a mixed salad...

	Mini	*Normal*	Mega
	120g (ohne Füllung)	*180g*	360g
LANGNAU AM ALBIS			
Ofenschinken, Raclette, Greyerzer / *oven ham, raclette- and gruyere cheese*			
vom Schwein / *pork*	29.50	*35.-*	51.-
vom Kalb / *veal*	40.50	*45.50*	66.50
SPICY MARCO			
Ofenschinken, Chilimarinade, Greyerzerkäse / *oven ham, chili marinade, gruyere cheese*			
vom Schwein/ *pork*	29.50	*34.50*	50.-
vom Kalb / *veal*	43.-	*48.-*	69.-
Toscana			
Würzige Salami, Pesto, Knobli, Dörrtomaten und Provolone / *salami, pesto, garlic, sun-dried tomatoes, provolone cheese*			
vom Schwein/ *pork*	31.50	*36.50*	52.50
vom Kalb/ *veal*	45.-	*48.-*	71.-
SEVI			
Mostbröckli, Chilimarinade und Taleggio / *Swiss dried meat, chili marinade and taleggio*			
vom Schwein/ *pork*	31.-	*36.-*	52.-
vom Kalb / *veal*	44.50	*48.50*	70.50

	Mini	*Normal*	Mega
	120g (ohne Füllung)	*180g*	360g
FEIGE			
Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio / *Swiss dried meat, fig mustard, dried figs, taleggio*			
vom Schwein/ *pork*	32.-	*37.-*	53.-
vom Kalb/ *veal*	45.50	*50.50*	70.50
KNOBLI			
Ofenschinken, frische Knoblipaste, Raclettekäse / *oven ham, fresh garlic paste, raclette- cheese*			
vom Schwein/ *pork*	29.50	*34.-*	50.-
vom Kalb/ *veal*	42.50	*47.50*	68.50
APPENZELLER			
Appenzeller Mostbröckli, Röstzwiebeln, Appenzeller / *Swiss dried meat, roasted onions, Appenzeller cheese*			
vom Schwein/ *pork*	31.-	*36.-*	52.-
vom Kalb/ *veal*	44.50	*49.50*	69.50
BERNER			
Ofenschinken, Speckwürfeli mit Zwiebeln & Raclettekäse / *oven ham, bacon cubes and onions, raclette-cheese*			
vom Schwein/ *pork*	30.50	*35.50*	51.50
vom Kalb/ *veal*	44.-	*49.-*	70.-
KÖNIG DER LÖWEN			
Prosciutto crudo, Trüffelpaste & Trüffelbrie /*prosciutto crudo,, truffle paste, truffle brie*			
vom Schwein/ *pork*	37.50	*42.50*	63.-
vom Kalb/ *veal*	48.-	*52.50*	75.50

extra Beilagen je 7.80 : Pommes frites, Süsskartoffel Sticks, Nüdeli, Spätzli,

Marktgemüse, Rösti, Menüsalat

extra side dishes each 7.80 : french fries, sweet potatoe sticks, noodles, spaetzle, vegetables, rösti, fried potatoes, small salad

VEGETARISCH

Sämiges Steinpilz-Risotto mit Parmesan 30.80

porcini mushroom risotto with parmesan

Chääs-Spätzli mit Röstzwiebeln 26.80

cheese spaetzle with roasted onions

VEGI- CORDON- BLEU «es hät, solang's hät!» 31.80

Wirz gefüllt mit Kürbis-Apfel-Chutney, Datteln & Taleggio, knusprig paniert

serviert mit Pommes frites oder Salat....

vegetarian cordon bleu with savoy cabbage, pumpkin and apple chutney, dates, taleggio cheese,

crispy breaded, served with french fries or a salad

FISCH

Egli im Bierteig 28.80

mit Pommes frites oder gemischtem Salat & Sauce Tartar

perch in beer batter with french fries or a mixed salad and tartar sauce

GETRÄNKE

OFFENAUSSCHANK

jeweils	50 cl	6.10
Coca Cola, Cola Zero, Ice Tea Lemongrass, Elmer Citro		
Hahnenwasser	50 cl	2.00
Beeren- Sirup für die Kleinen	50 cl	1.50

TAFELGETRÄNKE FLÄSCHLI

Coca Cola / Zero	33 cl	5.00
Ice Tea Lemongrass	33 cl	5.00
Rivella blau / rot	33 cl	5.00
Pepita Citro	33 cl	5.00
Pepita Orange	33 cl	5.00
Möhl Apfelschorle	33 cl	5.00
Schweppes Tonic	20 cl	5.00

MINERAL FLÄSCHLI

	33 cl	50 cl	100 cl
Eptinger still / mit Kohlensäure	4.90	6.10	9.60

APFELSAFT

	50 cl
Möhl Saft klar, Bügelflasche	7.60
Möhl Saft trüb, alkoholfrei	7.60



HEISSE GETRÄNKE

Tee	4.50
Pfefferminze, Eisenkraut, Hagebutten, Lemon- Ginger, Kamille, Grün oder- Schwarztee	
Ovomaltine, Caotina heiss oder kalt	5.50
Kaffi crème / koffeinfrei (Hag)	4.80
Espresso	4.80
Espresso Macchiato	5.-
Doppelter Espresso	5.50
Schale	5.50
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Kaffi Lutz	7.50
mit Chrüüter, Kirsch, Zwetschgen oder Kernobst	
Jägertee	8.-
Schümli Pflümli	8.50
Irisch Coffee	11.50
Coretto Crappa	6.50



BIER IM OFFENAUSSCHANK

	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
Appenzeller Quöllfrisch, hell 4.8 % Vol.	4.50	5.00	7.70	12.00

BIER I DÄ FLÄSCHE

Quöllfrisch naturtrüb 4.8 % Vol.	50 cl	8.00
Schwarzer Kristall 6.3 % Vol.	33 cl	6.00
Amber 5 % Vol.	33 cl	5.90
Appenzeller Weizenbier (Bio) 5.2 % Vol.	50 cl	8.40
Sonnwendlig, alkoholfrei	33 cl	5.40
Weizenbier (Bio), alkoholfrei	50 cl	8.40
Erdinger Weissbier 5.3 % Vol.	50 cl	8.70

APERITIFS

Tomatensaft	20 cl	5.50
Orangensaft	20 cl	5.50
Campari 23 %	4 cl	8.-
Campari Orange		12.50
Martini bianco 15 %	4 cl	7.-
Martini rosso 15 %	4 cl	7.-
Cynar 16.5 %	4 cl	7.-
Pernod 40 %	2 cl	7.-
Sanbitter alkoholfrei	9.5 cl	5.80
+ Soda		*2.-*
Prosecco mit/ohne Alkohol		8.50
Gespritzter Weisswein		8.50
süss / sauer		
Hugo mit/ohne Alkohol		12.50
Aperol Spritz		12.50
Lillet		12.50
Sarti Spritz		12.50

LIKÖR

Limoncello 30 %	4 cl	7.-
Baileys 17 %	4 cl	10.-
Amaretto 28 %	4 cl	10.-
Appenzeller 29 %	4 cl	7.-
Jägermeister 35 %	2 cl	7.-
Ramazotti 30 %	4 cl	7.-

COGNAC

Remy Martin 40 %	2 cl	9.50
Hennessy 40 %	2 cl	9.50

WHISKEY

Jack Daniels	4 cl	10.-
Säntis Malt 40 %	4 cl	10.-
Ballantines 40 %	4 cl	9.-
Lagavulin 43 %	4 cl	14.50

OBSTBRÄNDE

Calvados 40 %	2 cl	9.50
Vieille Prune 40 %	2 cl	9.50
Pflümli 37.5 %	2 cl	6.50
Kernobst, Kirsch, Chrüüter, Zwetschgen,		
Williams	2 cl	7.50
Kirsch	2 cl	7.50
Eliksir 40 %	2 cl	7.50
Pflaume, Quitten oder Williams-Birne		

SPIRITUOSEN

Havanna Rum	4 cl	10.-
Baccardi	4 cl	10.-
Gin	4 cl	8.50
Vodka	4 cl	8.50

Fernet Branca	4 cl	7.-
Averna 29 %	4 cl	7.-

GRAPPA

Brunello 45 %	2 cl	9.50
Moscato 42 %	2 cl	9.50
Amarone 41 %	2 cl	9.50
Barolo 41 %	2 cl	9.50
Tresolitre 44 %	2 cl	14.50

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe 15 %	4 cl	7.-
Portwein 19 %	4 cl	8.-

WIR FREUEN UNS, DASS SIE DA SIND! IHR LÖWEN-RUDEL

LIEBER GAST,

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,

INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITER AUF ANFRAGE GERNE.

HERKUNFT FLEISCH; SCHWEIN-CH, KALB-CH, RIND-CH, POULET- CH, PROSCIUTTO CRUDO- I / HERKUNFT FISCH-DE / HERKUNFT BROT-CH

DIE PREISE VERSTEHEN SICH IN CHF INKL. MwSt.

WICHTIGE INFORMATION!

LIEBE GÄSTE,

POULETFLÜGELI, WELCHE ALL YOU CAN EAT BESTELLT WERDEN, MÜSSEN IN UNSEREM HAUSE KONSUMIERT WERDEN!

MÖCHTEN SIE DOCH DIE ÜBRIG GEBLIEBENEN POULETFLÜGELI MITNEHMEN, MÜSSEN WIR **CHF 3 PRO STÜCK** VERRECHNEN.

UNSER TIPP! -> BESTELLEN SIE IN KLEINEN SCHRITTEN UND NUR SOVIEL, WIE SIE AUCH WIRKLICH ESSEN KÖNNEN.

FÜR EINE HAUPTSPEISE DIE VON ZWEI ODER MEHR PERSONEN GETEILT WIRD UND KEINE WEITERE KONSUMATION STATTFINDET,

WIRD EIN AUFPREIS VON CHF 12 PRO ZUSÄTZLICHER PERSON VERRECHNET.

WIR DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS!

WWW.LANDGASTHOFLOEWEN.CH