

## VORSPEISEN

|                                                                                                             |           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Rinderbouillon mit hausgemachte Flädli / <i>beef bouillon with egg pancakes</i>                             | 9.50      |       |
| mit Sherry + 4.- / mit rohem Ei + 3.50                                                                      |           |       |
| Tomatensüpli mit Gin und Rahmhaube / <i>tomato soup with gin and cream topping</i>                          | 10.50     |       |
| Tagessüpli Saisonal / <i>seasonal soup of the day</i>                                                       | 9.00      |       |
| <br>Bunter Blattsalat / <i>colorful lettuce</i>                                                             | 8.80      |       |
| mit gekochtem Ei & Croutons +3.50                                                                           |           |       |
| Gemischter Salat / <i>mixed salad</i>                                                                       | 11.80     |       |
| <br>Kabissalat mit Kümmel & Speck / <i>cabbage salad with cumin and bacon</i>                               | 13.80     |       |
| <br><u>Löwensalat</u>                                                                                       |           |       |
| Knusprig panierte Pouletbruststreifen,                                                                      | 1/2 17.80 | 27.80 |
| gebratene Champignons und Speck                                                                             |           |       |
| <i>mixed salad with breaded chicken breast strips with mushrooms and bacon</i>                              |           |       |
| <br>Rote Beete-Carpaccio                                                                                    |           |       |
| mit Honig geröstete Walnüsse, Rucola, Balsamico, Olivenöl & Parmesanobel                                    | 1/2 14.80 | 23.80 |
| <i>beetroot carpaccio, walnuts roasted with honey, rocket, balsamic vinegar, olive oil, sliced parmesan</i> |           |       |
| <br>Knoblibrot                                                                                              | 13.80     |       |
| mit hausgemachter Knobli-Chrüterbutter                                                                      |           |       |
| <i>typical Swiss garlic bread with herbs</i>                                                                |           |       |
| <br>Wurst-Käse-Salat garniert / <i>Swiss sausage and cheese salad</i>                                       | 21.80     |       |
| Salatteller mit gekochtem Ei / <i>salad plate with boiled egg</i>                                           | 19.80     |       |

## GLUSCHTIGS...ALS VORSPIIS ODER HAUPTGANG

|                                                                         |                    |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Tartar vom Rind                                                         | 34.50              |
| mild, medium oder scharf                                                | als Vorspiis 23.50 |
| Cornichons, Kapern, Schalotten, Toast & Butter                          | mit Cognac + 4.-   |
| <i>beef tartare with cornichons, capers, shallots, toast and butter</i> |                    |

## SCHWIIZER CHUCHI & KLASSIKER

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Champignonrahmschnitzel vom Säuli mit Butternüdeli                                  | 29.50 |
| <i>pork schnitzel with creamy mushroom sauce and butter noodles</i>                 |       |
| Paniertes Schnitzel vom Säuli mit Pommes frites                                     | 29.50 |
| <i>breaded pork schnitzel with french fries</i>                                     |       |
| Geschmorte Haxe vom Schwein, Bratenjus, huusgmachte Händöpfelsalat                  | 32.50 |
| <i>braised pork knuckle, gravy, homemade potato salad</i>                           |       |
| Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren                        | 38.50 |
| <i>Wiener escalope of veal with french fries and cranberries</i>                    |       |
| Zürcher Kalbs-Gschnätzlets und Rösti                                                | 39.50 |
| <i>Zurich-style veal slices with Rösti</i>                                          |       |
| Kalbsleberli in Butter gebraten oder an kräftigem Jus, Chrüüter, Zwiebeln und Rösti | 36.50 |
| <i>veal liver in butter fritters or in a red wine sauce herbs, onions and Rösti</i> |       |
| Steak vom Kalb (180gr) an Cognac-Morchelrahmsauce                                   |       |
| serviert mit frischem Marktgemüse und Butternüdeli                                  | 46.50 |
| <i>veal steak with cognac-morel cream sauce, vegetables and butter noodles</i>      |       |
| Rindsfiletstreifen Stroganoff                                                       |       |
| Champignons, Peperoni, Cornichons, Paprikasauce und huusgmachti Spätzli             | 40.50 |
| <i>beef fillet strips stroganoff in paprikasauce with homemade spaetzle</i>         |       |

# 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 INCLUDING FRENCH FRIES PER PERSON 33.80 // WITHOUT FRENCH FRIES PER PERSON 29.80*

Gib deinen Flügel 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

## 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<br>(ohne Füllung) | 180g   | 360g |

### LANGNAU AM ALBIS

Ofenschinken, Raclette, Greyerzer / *oven ham, raclette- and gruyere cheese*

|                           |       |       |       |
|---------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein / <i>pork</i> | 29.50 | 35.-  | 51.-  |
| vom Kalb / <i>veal</i>    | 40.50 | 45.50 | 66.50 |

### SPICY MARCO

Ofenschinken, Chilimarinade, Greyerzerkäse / *oven ham, chili marinade, gruyere cheese*

|                          |       |       |      |
|--------------------------|-------|-------|------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 29.50 | 34.50 | 50.- |
| vom Kalb / <i>veal</i>   | 43.-  | 48.-  | 69.- |

### POPEYE

Ofenschinken, Dijon-Senf, Blattspinat, Knobli, Brie / *oven ham, Dijon mustard, spinach, garlic, brie*

|                          |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 30.50 | 35.50 | 51.50 |
| vom Kalb/ <i>veal</i>    | 44.-  | 49.-  | 70.-  |

### SEVI

Mostbröckli, Chilimarinade und Taleggio / *Swiss dried meat, chili marinade and taleggio*

|                          |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 31.-  | 36.-  | 52.-  |
| vom Kalb / <i>veal</i>   | 44.50 | 48.50 | 70.50 |

| Mini                   | Normal | Mega |
|------------------------|--------|------|
| 120g<br>(ohne Füllung) | 180g   | 360g |

## FEIGE

Mostbröckli, Feigensenf, getrocknete Feigen & Taleggio / *Swiss dried meat, fig mustard, dried figs, taleggio*

|                          |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 32.-  | 37.-  | 53.-  |
| vom Kalb/ <i>veal</i>    | 45.50 | 50.50 | 70.50 |

## KNOBLI

Ofenschinken, frische Knoblipaste, Raclettekäse / *oven ham, fresh garlic paste, raclette- cheese*

|                          |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 29.50 | 34.-  | 50.-  |
| vom Kalb/ <i>veal</i>    | 42.50 | 47.50 | 68.50 |

## APPENZELLER

Appenzeller Mostbröckli, Röstzwiebeln, Appenzeller / *Swiss dried meat, roasted onions, Appenzeller cheese*

|                          |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 31.-  | 36.-  | 52.-  |
| vom Kalb/ <i>veal</i>    | 44.50 | 49.50 | 69.50 |

## BERNER

Ofenschinken, Speckwürfeli mit Zwiebeln & Raclettekäse / *oven ham, bacon cubes and onions, raclette-cheese*

|                          |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 30.50 | 35.50 | 51.50 |
| vom Kalb/ <i>veal</i>    | 44.-  | 49.-  | 70.-  |

## KÖNIG DER LÖWEN

Prosciutto crudo, Trüffelpaste & Trüffelbrie / *prosciutto crudo, truffle paste, truffle brie*

|                          |       |       |       |
|--------------------------|-------|-------|-------|
| vom Schwein/ <i>pork</i> | 37.50 | 42.50 | 63.-  |
| vom Kalb/ <i>veal</i>    | 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/ VEGAN

Sämiges Tomaten-Risotto mit Dörrtomaten, Burrata 29.50

*creamy tomato risotto with sun-dried tomatoes, burrata*

Chäas-Spätzli mit Röstzwiebeln 26.50

*cheese spaetzle with roasted onions*

Mediterrane Couscous-Gemüsepfanne «vegan»

Tomaten-Couscous mit Kichererbsen, Oliven, Cashews & Basilikum 29.50

*tomato couscous with chickpeas, olives, cashews and basil, vegan dish*

VEGI- CORDON- BLEU «es hät, solang's hät!» 30.50

Wirz mit Pesto & Knoblipaste, Dörrtomaten, grüne Oliven & Burrata, knusprig paniert  
serviert mit Pommes frites oder Salat....

*vegetarian cordon bleu with savoy cabbage, pesto, garlic, sun-dried tomatoes, green olives & burrata*

*crispy breaded, served with french fries or a salad*

Jackfruit «vegan» 30.50

Veganes Jackfruit-Schnitzel mit Süsskartoffelsticks & schwarzer Knobli-Mayonnaise

*vegan jackfruit schnitzel with sweet potato sticks and black garlic mayonnaise*

## FISCH

Egli im Bierteig 28.50

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, Ginger Ale | 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  |
| Irish 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              |        | 8.50  |
| Gespritzter Weisswein |        | 8.50  |
| süss / sauer          |        |       |
| Hugo                  |        | 12.50 |
| Aperol Spritz         |        | 12.50 |
| Lillet                |        | 12.50 |
| Besito mit Minze      |        | 12.50 |
| Zitronengraslikör     |        |       |

## 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, Zwetschgén, |      |      |
| 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.- |
| Bacardi     | 4 cl | 10.- |
| Gin         | 4 cl | 8.50 |
| Vodka       | 4 cl | 8.50 |

### SHERRY & PORTWEIN

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

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

### 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 |

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 HAUPTSPESIE 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](http://WWW.LANDGASTHOFLOEWEN.CH)