

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	
 Bunter Blattsalat / <i>colorful lettuce</i>	8.50	
mit gekochtem Ei & Croutons +3.50		
Gemischter Salat / <i>mixed salad</i>	11.50	
 Kabissalat mit Kümmel & Speck / <i>cabbage salad with cumin and bacon</i>	13.50	
 <u>Löwensalat</u>		
Knusprig panierte Pouletbruststreifen,	1/2 17.50	27.50
gebratene Champignons und Speck		
<i>mixed salad with breaded chicken breast strips with mushrooms and bacon</i>		
 Rote Beete-Carpaccio		
mit Honig geröstete Walnüsse, Rucola, Balsamico, Olivenöl & Parmesanobel	1/2 14.50	23.50
<i>beetroot carpaccio, walnuts roasted with honey, rocket, balsamic vinegar, olive oil, sliced parmesan</i>		
 Knoblibrot	13.50	
mit hausgemachter Knobli-Chrüterbutter		
<i>typical Swiss garlic bread with herbs</i>		
 Wurst-Käse-Salat garniert / <i>Swiss sausage and cheese salad</i>	21.50	
Salatteller mit gekochtem Ei / <i>salad plate with boiled egg</i>	19.50	

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 33.50-
OHNE POMMES FRITES PRO PERSON 29.50-

CRISPY CHICKEN WINGS IN A BASKET INCLUDING FRENCH FRIES PER PERSON 33.50 // WITHOUT FRENCH FRIES PER PERSON 29.50

Gib deinen Flügel den gewissen Kick mit unseren

leckeren Saucen je + 3.50

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 (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 (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