

Frühlingsmenü mit Fleisch

Zartes Kalbscarpaccio mit Basilikumpesto
an jungfräulichem Olivenöl, Parmigiano Reggiano Spänen

Churer Spargelcremesuppe
mit zartem Rohschinken aus Maremma - Toscana

Zartes Kotelette vom Spanischen Pata Negra Schwein
auf Frühlingszwiebel-Risotto mit Safran und Broccoli

Käsespezialitäten aus dem Hause Rolf Beeler Maître Fromager

Rhabarber-Erdbeer-Traum
Rhabarber, Erdbeeren, Meringue und Rahm

88.—

Frühlingsmenü mit Fisch

Patagonische Jakobsmuscheln „im Pfänli“
überbacken mit schäumender Dillbutter serviert mit Baguette

Klare Gemüsekraftbrühe
mit pochierem Wachtelei und feinen Frühlingsgemüsen

Maischolle in Butter gebraten
Speckstreifen, hausgemachte Artischockenherzen und Gartenkräuter
serviert mit Frühlingskartoffeln

Käsespezialitäten aus dem Hause Rolf Beeler Maître Fromager

Rhabarber-Erdbeer-Traum
Rhabarber, Erdbeeren, Meringue und Rahm

81.—

Alles zum Beginnen

Frühlingsboten

Klare Gemüsekraftbrühe	10.50
mit pochiertem Wachtelei und feinen Frühlingsgemüsen	
Churer Spargelcremesuppe	9.50
zartem Rohschinken aus Maremma - Toscana	
Zartes Kalbscarpaccio mit Basilikumpesto	21.—
an jungfräulichem Olivenöl, Parmigiano Reggiano Spänen	
Matjesheringsfilets „Löwen“	18.— / 31.—
an Sauerrahm mit Äpfel, Zwiebeln und Gurken dazu Frühkartoffeln	

„Löwen“-Klassiker

Tagessuppe	7.—
Griessnockerlsuppe mit Gemüsestreifen	8.50
Beefsteak Tatare	25.— / 35.—
Nach Ihrem Wunsch zubereitet dazu getoastetes Baguette und Butter	
Hausgemachte Entenleberterrine an Thymian-Honigsauce	23.—
dazu empfehlen wir Ihnen 5 cl Beerenauslese Cuvée Alois Kracher 6.—	
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken	15.—
mit pikanter Knoblauchbutter gratiniert	
Patagonische Jakobsmuscheln „im Pfänli“	14.—
(für alle die keine Schnecken aber Kräuterbutter mögen) überbacken mit schäumender Dill-Kräuterbutter serviert mit Baguette	
Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50

Alles aus dem Wasser

Frühlingsboten

- Maischollen in Butter gebraten** 36.—
Speckstreifen, hausgemachte Artischockenherzen und Gartenkräuter
serviert mit Frühlingskartoffeln
- Gebratene Seezungenfilets** 39.—
auf lauwarmem Frühlingsalat von grünen Spargeln,
Frühlingskartoffeln, Kefen, Ruccola, Cherrytomaten und Avocado

„Löwen“-Klassiker

- Ganze Meeresfische je nach Marktangebot präsentiert. Preis pro 100 g** 11.—
Loup de mer (Meerwolf) - Turbot (Steinbutt) - Sole (Seezunge) - St. Pierre
zubereitet nach Ihrem Wunsch - wir beraten Sie gerne.
Als Beilage empfehlen wir Reis oder Kartoffeln
und eine Auswahl an Marktgemüsen.
Wahlweise mit Sauce Tartar oder pikantem Knoblauchöl
- Fischpotpourri „Löwen“** 48.—
die richtige Wahl für alle die gerne von allem etwas möchten.
Süßwasser- und Meerfischfilet sowie Meeresfrüchten in 2 Gängen.
1. Gang als kleine Bouillabaisse begleitet von Knoblauchbrötchen
2. Gang gebraten und mit Kräuterbutter überbacken
dazu empfehlen wir Reis oder Kartoffeln
- „Bouillabaisse Löwen“** 26.— / 46.—
Traditionelle französische Fischsuppe mit
Süß- und Meerwasserfischen sowie Meeresfrüchten,
begleitet von Knoblauchbrötchen und Sauce Rouille

Alles aus Asien

- Mah Mee** 35.—
Chinesisches Nudelgericht mit Schinken, Pouletfleisch,
Crevetten, Gemüse und Pilzen
hausgemachtes Kürbischutney
Vegetarische Variante ohne Fleisch und Crevetten 30.—
- Nasi Goreng** 35.—
Indonesisches Reisgericht mit Pouletfleisch, Crevetten,
Schinken, Gemüse und Pilzen,
garniert mit Früchten und Spiegelei
hausgemachtes Kürbischutney
Vegetarische Variante ohne Fleisch und Crevetten 30.—

Alles von der Weide

Frühlingsboten

Zartes Kotelette vom Spanischen Pata Negra Schwein 39.—
auf Frühlingswiebel-Risotto mit Safran und Broccoli

Kleine gebratene Kalbsfiletschnitzeli vom Prättigauer Kalb 48.—
auf Spargel-Zitronen-Linguine

„Löwen“-Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes vom Prättigauer Kalbsfilet 47.—
mit Butterrösti

Währschaftes Cordon bleu vom Kalb 36.—
mit Marktgemüse und Pommes Frites

Osso Buco 35.—
pikante in Gemüse geschmorte Kalbshaxe
dazu ein feiner Pilzrisotto

Geschnetzelte Prättigauer Kalbsleber 35.—
in Butter und Zwiebeln rosa gebraten
serviert mit knuspriger Butterrösti

„Steak and Lobster“ 58.—
Die Kombination von Hummer und rosa gebratenem Rindsfiletmedaillon
begleitet von rassiger Chillisauce und Safrandipp
dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Irishes Rindsfilet 57.—(ca.200 g) / 63.—(ca. 300g)
überbacken mit der legendären „Löwenkräuterbutter“ dazu servieren wir
Ihnen eine Marktgemüse und Beilagen nach Ihrem Wunsch

Chateaubriand vom Irischen Rindsfilet
servieren wir gerne ab 2 Personen: pro Person 63.—
Ein Chateaubriand vom Rindsfilet
Serviert mit Sauce bearnaise, reichhaltige Gemüseplatte und Beilagen
nach Ihrem Wunsch

Wenn nichts anderes erwähnt wird beziehen wir unser Fleisch und Geflügel
aus Regionaler Schweizer Produktion

Unsere Gerichte sind von Grund auf frisch hergestellt und wir verzichten auf den Einsatz
von „Convenience - Produkten“. Wir lieben hochwertige Lebensmittel
ohne Farbstoffe, Konservierungsmittel und Hormone!

Alles Süßes

Erdbeeren und mehr...

Rhabarber-Erdbeer-Traum	8.50
Rhabarber, Erdbeeren, Meringue und Rahm	
Erdbeer-Tiramisu mit „Fior di Latte“- Glace	12.—
Mascarpone, Erdbeeren und Vollmilchglace!	
Frische Erdbeeren mit Rahm	10.50
Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	10.50

Kühles

Unsere Glacesorten Frisco Imperial pro Kugel	3.—
Rahmglace: Vanille, Erdbeer, Mocca, Banane, Baumnuss, Schokolade, Stracciatella, “Fior di Latte”, Pistazie, Caramell	
Sorbets: Rosa Grapefruit, Apfel, Zitrone, Blutorange, Mango mit Rahm plus	1.—
Frappe mit den Glacearomen Ihrer Wahl	7.50
Vanilleglace mit Steirischem Kürbiskernöl	7.50
Coupe Danemark	10.—
Vanilleglace mit heisser Schokolade und Rahm	
Wiener Eiscafe	10.—
Mocccaglace mit Espresso und Rahm	
Coupe Dominic (Mini-Eiscafe)	8.50
Rosa Grapefruitsorbet	9.50
mit Campari	
Zitronensorbet	12.—
mit Wodka	
Apfelsorbet	12.—
mit Calvados	
Blutorangensorbet	12.—
mit Champagner	
Frischer Fruchtsalat	12.—
mit Rahm	
Hausgemachter Schokolade-Nusskuchen	7.50
mit Rahm	

Spezielles (die warmen Desserts servieren wir Ihnen nur während den Hauptservicezeiten)

Eispalatschinken "Sissy" 15.—
mit Baumnuss- und Bananenglace gefüllt
mit Schokoladensauce und Früchten garniert

Palatschinken 7.—
mit Marillenmarmelade

Kaiserschmarrn 16.—
mit Zwetschgenkompott

Kindliches

Kinderzoofiguren (im Porzellantässli zum mitnehmen) 7.50
Vanilleglace mit Erdbeersauce und Schokoladenperlen

Cremiges

Gebrannte Creme 8.50 / 11.—
Creme mit Birne

Hausgemachtes Karamellköpfli 7.50
mit Rahm

Käsiges

Käsespezialitäten aus dem Hause Rolf Beeler Maître Fromager
für Sie im „Rohmbecki“ präsentiert pro Stück à 5.—
mit Seewiser Birnbrot „vo jedem ä chli“ für 13.—
Brot und Käsebeilagen als Käseplatte pro Person 22.—

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8 % MwSt.