

# DAVOR

---

Kräuter-Blattsalat nach Saison   geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Geröstete Marroni - Selleriecremesuppe   Traubenkernöl	10
Bouillon vom Kalb   Kalbsleber-Spätzli   Schnittlauch	9
Ceviche vom Zander   Kürbis   Trauben	19
Tatar vom Rind   Essiggurken   Rote Zwiebel	
Gekochtes Ei   Kapern   Toast   Butter	16   24

**Herkunft: Kalb, Rind und Zander CH**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

---

Saisonaler Dip mit Brot 8

Löwengarten – Plättli pro Person 16  
Käse- und Fleischspezialitäten | Essiggemüse | Nüsse | Brot | Salzbutter

# LÖWENGARTEN BURGER

---

Rindfleisch | Schalotten-Balsamico Mayonnaise  
Rotes Zwiebel Confit | Gruyère | Blattsalat | Champignon  
Essiggurken Chutney | Pommes Frites 24

**Herkunft: Fleischspezialitäten & Rind CH**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# WILD

---

Reh Entrecôte	36
Dammhirsch Pfeffer	22
Frischlingskrone	24

# DAZU

---

Sauerrahm Spätzli	5
Kartoffel-Marroni Stock	5
Caramelisiertes Rotkraut	5
Rosenkohl	5
Kräuterseitlinge	7

**Herkunft: Dammhirsch CH | Reh AT | Frischling HU**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# HAUPTSÄCHLICH

---

Steak vom Rind nach Tagesangebot	34
Kalbsrückensteak	32
Lammnierstück	27
Geschmorte Rindsbäggli	19
Perlhuhnbrust	18
Paniertes Schnitzel vom Kalb	25
Cordon Bleu vom Schwein	21

Saucen: Haus Jus | Schwarzbier Jus | Kräuterbutter

# DAZU

---

Kartoffelstock	5
Pommes Frites	5
Kürbis-Risotto	6
Marktgemüse der Saison	5
Beilagensalat   Gemischter Beilagensalat	6   8

**Herkunft: Rind, Kalb, Schwein & Perlhuhn CH | Lamm IR**

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# AUS DEM WASSER

---

Lachsforellenfilet | Walnussrisotto | Spinat | Sultaninen 29

Hechtfilet | Kartoffel-Meerrettich Stock | Schwarzes Bohnen Relish 32

# VEGETARISCH & VEGAN

---

Vegetarischer Burger mit Pommes Frites  
Schalotten-Balsamico Mayonnaise | Rotes Zwiebel Confit | Gruyère  
Blattsalat | Champignon | Essiggurken Chutney | Fleischtomate  
Spinat-Walnuss Pesto 20

Vegane Zucchini-Kartoffelrösti  
Mais | Linsen | Tomaten | Frische Kräuter 21

**Herkunft:** Lachsforelle CH, Hecht wenn immer möglich Bodensee sonst CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

# DANACH

---

Mohn-Zwetschgenstrudel   Weisse Schokoladen Ganache	12
Doppelrahm-Frischkäse   Löffelbisquit   Espresso Likör   Pfirsich	9
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	3.5 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16