

TAKE AWAY

Alle unsere Gerichte gibt es auf telefonische Vorbestellung unter 071 841 94 00 auch zum Mitnehmen.

DAVOR

Kräuter-Blattsalat nach Saison geröstete Kerne	10
Gemischter Salat nach Saison	12
Nüsslisalat Speck Ei Kernen Mix	15
Karamellierte Blaukabis - Randensuppe Walnüsse Walnuss Öl	12
Bouillon vom Rind Rindsleber Pofesen Schnittlauch	10
Geräuchertes Felchenfilet Schwarzbier Dip Peperoni Chutney Kräuter Brioche	19
Tatar vom Rind Essiggurken Rote Zwiebel Gekochtes Ei Kapern Toast Butter	16 24

Herkunft: Speck, Rind, Rindsleber CH, Felchen Bodensee 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

Siedwurst | Hinterhofmetzgerei Staad
Bierbrezel | Süsser Senf 12

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

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

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.

HAUPTSÄCHLICH

Steak vom Rind nach Tagesangebot	34
Kalbsrückensteak	32
Lammnierstück	27
Hirsch Entrecote	26
Geschmorte Rinderbrust	19
Perlhuhnbrust	18
Paniertes Schnitzel vom Kalb	27
Cordon Bleu vom Schwein Raclettekäse	23

Saucen: Haus Jus | Schwarzbier Jus | Kräuterbutter

DAZU

Kartoffelstock	5
Süßkartoffelstock	7
Pommes Frites	5
Prosecco-Risotto	6
Wintergemüse	6
Beilagensalat Gemischter Beilagensalat	6 8

Herkunft: Rind,Kalb,Schwein & Perlhuhn CH | Hirsch AT | 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

Saiblingsfilet Schwarzwurzel-Schalotten-Creme Kürbiskern-Risotto Bällchen	32
Zanderfilet Beluga Linsen fermentierte Pfälzer	34

VEGETARISCH & VEGAN

Prosecco-Risotto Saisonales Gemüse Parmesan Chips Kräuter	24
Vegane Zucchini-Kartoffelrösti Mais Linsen Tomaten Frische Kräuter	21
Veganer Bohnen-Randen Eintopf Kräutersalat	18
Veganer Nüsslisalat Tofu Pilze Kernen Mix Croutons	22

Herkunft: Zander CH, Saibling wenn immer möglich CH sonst EU

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

Haselnuss Creme Royale Rotwein-Trauben Kompott	9
Dunkles Schokoladen Quark Küchlein Apfel-Birnen Ragout	11
Bündner Nusstorte	4.5
Vermicelles Meringues Schlagrahm	5.5
Kleiner Coupe Nesselrode	8.5
Apfelstrudel Vanillesauce	7.5
Mövenpick Glace & Sorbets pro Kugel mit Rahm	3.5 +1.5
Käseauswahl von Kündig Feinkost	16