

## Betriebliches

Wir freuen uns sehr darüber, dass Sie unseren kleinen Gastronomiebetrieb besuchen.

Das Restaurant, Haus zum Löwen wurde von uns mit viel Liebe hergerichtet und ist seit dem 10. November 2017 wieder unter seinem ursprünglichen Namen in Betrieb.

Liebe Gäste, genießen Sie bei uns einen erholsamen Aufenthalt in einer gemütlichen und gepflegten Ambiente und lassen Sie sich einfach von uns umsorgen.

Gastlichkeit ist bei uns nicht nur ein Wort. Wir setzen alles daran, dass Sie sich bei uns willkommen und wohl fühlen.

Ob zu einem gemütlichen Kaffee, einem Bierchen, einem Glas Wein oder zu einem feinen Essen, wir bieten für mancherlei Anlässe ein passendes Angebot.

## Erzeugnisse

Ob Saucen, Gemüse oder bei der Verarbeitung von Fleisch, wir produzieren die Speisen unserer Karte aus frischen Produkten. Unsere Gerichte werden a la minute für Sie zubereitet.

### Unsere Öffnungszeiten:

Mi. - So. 11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup>

Mo. + Di. Ruhetag

Auch an Ruhetagen sind wir auf Voranmeldung sehr gerne für Sie da.

### Deklarationen

Rindfleisch: Schweiz, (SGB) Swiss Gourmet Beef, Quality Premium

Kalbfleisch: Schweiz

Schweinefleisch: Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz

Crevetten: Vietnam

Bei allfälligen Nahrungsmittelallergien oder Intoleranzen beraten wir Sie sehr gerne persönlich

Die Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt



## Vorspeisen



### Salate

Blattsalat ( <i>Green salad</i> )	8.50
Gemischter Salat ( <i>Mixed Salad</i> )	10.50
Tomatensalat mit Zwiebeln ( <i>Tomato salad with onions</i> )	10.50

Bei unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen french- oder italien Dressing. Beide Saucen sind selbstverständlich hausgemacht.

*For our salads you have the choice between french or italian dressing. Both of them are of course homemade.*

### Black Tiger

Knackige Crevetten an unserer scharfen Knoblauch- Chilli-Koreandersauce, als leichte Vorspeise. Preis p.Stk 3.00

*Enjoy the delicious Black Tiger shrimps with our spicy garlic-chilli-coriandersauce as a starter*

### Suppen

Bouillon nature ( <i>Bouillon plain</i> )	7.00
Bouillon mit Ei ( <i>Bouillon with egg</i> )	8.00
Bouillon mit feinen hausgemachten Flädli ( <i>Homemade pancake soup</i> )	8.50
Bouillon mit Sherry ( <i>Bouillon with Sherry</i> )	8.50



## Kalte Gerichte



### Salate

Salatteller mit Ei ( <i>Salad plate with egg</i> )	18.00
Wurstsalat einfach ( <i>Sausage salad</i> )	12.50
Wurstsalat garniert ( <i>Sausage salad garnished</i> )	16.50
Käsesalat einfach ( <i>Cheese salad</i> )	12.50
Käsesalat garniert ( <i>Cheese salad garnished</i> )	16.50
Wurst-Käsesalat einfach ( <i>Sausage and cheese salad</i> )	14.50
Wurst-Käsesalat garniert ( <i>Sausage and cheese salad garnished</i> )	18.50

Bei unseren Salaten haben Sie die Wahl zwischen french- oder italien Dressing. Beide Saucen sind selbstverständlich hausgemacht.

*For our salads you have the choice between french or italian dressing. Both of them are of course homemade.*



## Warme Gerichte



### Schnitzel Nature (*Escalope plain*)

Klein Normal

Zartes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites. Dazu servieren wir Ihnen unsere feine hausgemachte Kräuterbutter und saisonales Gemüse.

19.00 22.00

*Tender pork escalope with fries, along with this we serve our homemade herb butter*

### Rahmschnitzel (*Escalope with cream sauce*)

Klein Normal

Zartes Schweinsschnitzel an einer feinen hausgemachten Rahmsauce und frischen Champignons mit Teigwaren, alles zubereitet à la minute.

20.50 23.50

*Tender pork escalope with pasta on a cream sauce with fresh mushrooms*

### Schnitzel paniert (*Escalope breaded*)

Klein Normal

Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück frisch zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites und saisonalem Gemüse.

20.00 23.00

*Pork escalope breaded, from loin cut, freshly prepared with crispy fries*

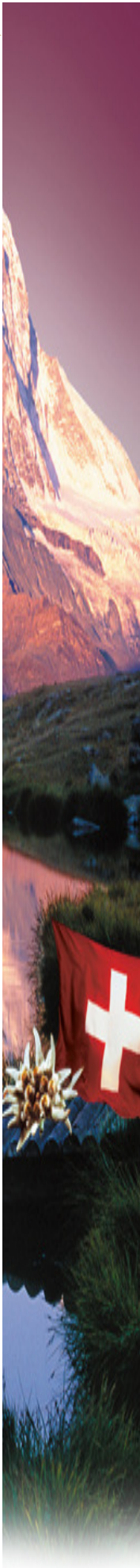
### Cordon Bleu

Klein Normal  
Ca. 280 gr Ca. 380 gr

Vom Schweins Nierstück, gefüllt mit Schinken und rezentem Käse aus unserer Region. Dazu erhalten Sie feine Pommes Frites und saisonales Gemüse. Unser Cordon Bleu ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

26.50 29.50

*From pork loin cut, filled with ham and locally produced Habsburger Ritter cheese, along with this you receive our delicious fries.*



## Warme Gerichte



### **Jambon a los** (*Cooked slice of ham*)

Heisser Beinschinken mit hausgemachter Tartar Sauce. Dazu servieren wir Ihnen als Beilage traditionell wie in der Romandie unsere köstlich zubereiteten Pommes Frites

21.00

*Cooked slice of ham with homemade tartar sauce, traditionally we serve our delicious fries with it.*

### **Schweins Steak** (*Steak from loin cut*)

Ca. 280 gr

Steak vom Nierstück. Sie haben dabei die Wahl zwischen einer feinen hausgemachten Kräuter- oder der ziemlich rezenten Chillibutter. Dazu erhalten Sie unsere feinen Pommes Frites und saisonales Gemüse.

27.00

*Pork steak from loin cut. You can choose between our homemade herb butter or our hot chilli butter. Along with that we serve our delicious fries.*

### **Rindshuftsteak** (*Tender beef*)

Ca. 280 gr

Zartes Rindshuftsteak gebraten an einer Olivenöl-Knoblauchmischung, abgelöscht mit feinem Cognac. Dazu stehen unsere hausgemachte Kräuter- oder die wirklich ziemlich rezente Chillibutter zur Auswahl. Wir empfehlen Ihnen dazu unsere knusprigen Pommes Frites und saisonales Gemüse

38.00

Fleischqualität: (SGB) Swiss Gourmet Beef Quality Premium.

*Tender beef steak fried on an olive oil and garlic mixture, deglazed with Cognac. You can choose between our homemade herb butter and our hot chilli butter. We recommend our delicious crispy fries.*

*Meat quality: (SGB) Swiss Gourmet Beef Quality Premium.*





## Vegetarisch

### **Black Tiger mit Reis** (*Black Tiger with rice*)

Feine Crevetten an einer scharfen Knoblauch- Chilli - Koreandersauce. Dazu empfehlen wir Ihnen unseren feinen Butterreis und saisonales Gemüse als Beilage. Für Saucenliebhaber ein besonderes Erlebnis der Geschmackssinne.

*Delicious Black Tiger shrimps with our spicy garlic-chilli-coriandersauce, as a side dish we serve our butter rice*

27.00

### **Frühlingsrollen** (*Spring rolls*)

Frühlingsrollen, dazu erhalten Sie einen feinen gemischten Salat mit einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl.

*Along with our spring rolls we serve a mixed salad, you can choose between our homemade french or italian dressing*

17.50

### **Gemüseteller** (*Vegetable plate*)

Für unsere Linien- und gesundheitsbewussten Gäste bieten wir frisch zubereitetes saisonales Gemüse. Eine Augenweide für Gemüseliebhaber.

*For our figure- and health-conscious guest we offer freshly prepared seasonal vegetables.*

19.00

### **Käseschnitte nature** (*Swiss cheese toast plain*)

Käseschnitte aus einer Mischung aus Habsburger- Ritter und Raclettekäse.

*Cheese slices from a mixture of Habsburg knight and raclette cheese.*

16.50



## Unsere Hausspezialität, Charbonnade

Unser Charbonnade servieren wir Ihnen direkt auf einem Tischholzkohlegrill. Das Konzept basiert auf alten Traditionen aus der Westschweiz.

Zum feinen Rindfleisch servieren wir Ihnen eine Auswahl köstlicher hausgemachter Saucen.

Frische Salate, Poivrons und Pommes Frites (speziell gewürzt) runden das gesamte Arrangement ab.

Fleischqualität: (SGB) Swiss Gourmet Beef Quality Premium.



Preis p. Person à Discretion: 64.00

Alle Zutaten werden frisch zubereitet, darum bitten wir Sie höflich um Voranmeldung (Reservation). Sie ersparen sich Wartezeit und wir können uns optimal auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

## Geschichtliches zu unserer Hausspezialität

Eine der am weitesten verbreiteten Waldnutzungen war im europäischen Mittelgebirgsraum die Herstellung von Holzkohle (Köhlerei) in stehenden Rundmeilern. Diese fand vor allem nach dem Mittelalter und vor dem Beginn der Nutzung fossiler Energieträger während des 17. und 18. Jahrhunderts statt. Trotz der großen Bedeutung der Köhlerei finden sich in historischen Schriftquellen nur selten konkretere Angaben zu derartigen Waldnutzungen.

Detaillierten Aufschluss über die früheren Aktivitäten der Köhler geben die sehr zahlreichen Rückstände der Holzkohleherstellung im Gelände, die heute noch an hunderten von Meilerplätzen vorhanden sind. Sie können wissenschaftlich analysiert werden und liefern wertvolle Informationen zu den Wäldern der Vergangenheit, ihrer Nutzung und Veränderung durch den Menschen.



Bei festlichen Anlässen trafen sich die Köhler aus den nahe gelegenen Meilerplätzen mit ihren Familien und assen dabei Rindfleisch von selbst gefertigten Holzkohlegrillen. Unsere Hausspezialität stammt ursprünglich aus dem französischen Jura.

