

Betriebliches

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

Das Restaurant wurde in der Vergangenheit unter abwechselnden Namen geführt. Es wurde von uns mit viel Liebe neu hergerichtet und ist seit dem 10. November 2017 wieder unter seinem ursprünglichen Namen «Haus zum Löwen» in Betrieb. Wir führen eine kleine typisch schweizerische Küche, angereichert mit ein paar feinen Spezialitäten aus unseren Nachbarländern.

Liebe Gäste, geniessen Sie bei uns einen erholsamen Aufenthalt in einer gemütlichen und gepflegten Ambiente. 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

Überall wo es uns möglich ist, setzen wir auf Produkte unserer Region und der Schweiz. Wir produzieren unsere Gerichte einerseits aus frischen Zutaten, andererseits realisieren wir viele hauseigenen Erzeugnisse. Saucen, Gemüse aber auch Fleischprodukte werden a la minute zubereitet.

Unsere Öffnungszeiten:

Mi. - So. 11⁰⁰ - 23⁰⁰
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
Fisch:	Russland

Bei allfälligen Nahrungsmittelallergien oder Intoleranzen beraten wir Sie sehr gerne persönlich.

All unsere 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 Feigensenf Dressing. Beide Saucen sind selbstverständlich hausgemacht.

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

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 Feigensenf Dressing. Beide Saucen sind selbstverständlich hausgemacht.

For our salads you have the choice between french or FIG mustard 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. 270 gr Ca. 370 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.*

Rindgeschnetzeltes Stroganoff (*Beef sliced Stroganoff*)

Rindgeschnetzeltes Stroganoff an Champignons und
Peperoni mit frisch zubereitetem Langkorn-Butterreis.

30.50

Beef sliced Stroganoff with freshly prepared long grain buttered rice.

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.*

Meet quality: (SGB) Swiss Gourmet Beef Quality Premium.





Vegetarisch

Frühlingsrollen (*Spring rolls*)

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

17.50

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

Gemüseteller (*Vegetable plate*)

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

19.00

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

Käseschnitte nature (*Swiss cheese toast plain*)

Käseschnitte aus einer Mischung aus Habsburger- Ritter und Raclettekäse.

16.50

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



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.

Verschiedene frische Salate 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.

