

# Herzlich willkommen

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

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

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

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

Wir führen eine kleine, typisch schweizerische Küche, angereichert mit ein paar feinen Spezialitäten aus unseren Nachbarländern.

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. Alle Saucen, Gemüse aber auch Fleischprodukte werden a la minute zubereitet.

## Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz, Weiderind – Swiss Premium Qualität
Kalbfleisch:	Schweiz, Swiss Premium Qualität
Schweinefleisch:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz
Käse:	Schweiz, Käserei Brülisauer, Künten
Crevetten:	Vietnam
Fisch:	Russland
Brot:	Schweiz, Benis Biopanateria, Bremgarten

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

All unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt



# Kalte Küche

## Salate Vorspeisen

<b>Menüsalat Blatt</b> ( <i>Small menu salad</i> )	6.50
<b>Menüsalat gemischt</b> ( <i>Small mixed menu salad</i> )	7.00
<b>Menüsalat Tomaten</b> ( <i>Small menu salad with tomatoes</i> )	9.00
<b>Blattsalat</b> ( <i>Green salad</i> )	8.50
<b>Gemischter Salat</b> ( <i>Mixed Salad</i> )	10.50
<b>Tomatensalat mit Zwiebeln</b> ( <i>Tomato salad with onions</i> )	11.50

## Salate Hauptgänge

<b>Salatteller mit Ei</b> ( <i>Salad plate with egg</i> )	19.00
<b>Wurstsalat einfach</b> ( <i>Sausage salad</i> )	13.50
<b>Wurstsalat garniert</b> ( <i>Sausage salad garnished</i> )	17.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b> ( <i>Sausage and cheese salad</i> )	15.50
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b> ( <i>Sausage and cheese salad garnished</i> )	19.50
<b>Käsesalat einfach</b> ( <i>Cheese salad</i> )	13.50
<b>Käsesalat garniert</b> ( <i>Cheese salad garnished</i> )	17.50

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

## Suppen Vorspeisen

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

## Hauptgänge

### Vom Schwein

<b>Schweinsschnitzel Nature</b> ( <i>Escalope plain</i> )	Klein	Normal
-----------------------------------------------------------	-------	--------

Zartes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites. Dazu servieren wir Ihnen unsere feine hausgemachte Kräuter- oder Chilibutter und saisonales Gemüse

20.00

23.00

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

<b>Schweinsrahmschnitzel</b> ( <i>Escalope with cream sauce</i> )	Klein	Normal
-------------------------------------------------------------------	-------	--------

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

21.50

24.50

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



**Schweinsschnitzel paniert** (*Escalope breaded*) Klein Normal

Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück frisch zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites und saisonalem Gemüse 21.00 24.00

*Pork schnitzel breaded from the sirloin, freshly prepared, with crispy French fries and seasonal vegetables*

**Schweinscordon Bleu** Klein Normal

Ca. 280 gr Ca. 380 gr

Vom Schweins Nierstück, gefüllt mit Schinken und rezentem Käse aus unserer Region. Dazu erhalten Sie 27.50 30.50

feine Pommes Frites und saisonales Gemüse. Unser Cordon Bleu ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis

*From the pork sirloin, filled with ham and fresh cheese from our region. You will also receive fine French fries and seasonal vegetables. Our cordon bleu is a unique taste experience*

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

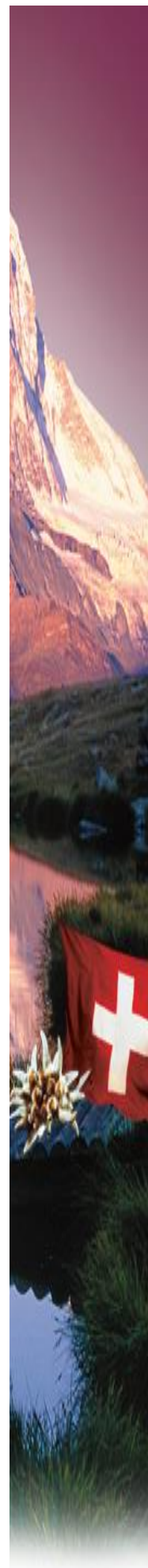
Heisser Beinschinken mit hausgemachter Tartar Sauce. Dazu servieren wir Ihnen als Beilage traditionell wie in der Romandie unsere köstlich zubereiteten Pommes Frites 21.00

*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 28.00

*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 and seasonal vegetables*





## Vom Kalb

### **Kalbsschnitzel Nature** (*Veal schnitzel plain*)

Klein Normal

Zarte Kalbsschnitzeli mit Pommes Frites. Dazu servieren wir Ihnen unsere feine hausgemachte Feigensenfsauce und saisonales Gemüse

30.00 33.00

*Tender veal schnitzel with french fries. We also serve you our fine homemade fig mustard sauce and seasonal vegetables*

### **Kalbsrahmschnitzel** (*Veal schnitzel with cream sauce*)

Klein Normal

Feine Kalbsschnitzeli an feiner hausgemachten Pilzrahmsauce mit frischen Champignons mit Nudeln. Alles zubereitet à la minute

31.50 34.50

*Tender veal schnitzel on a fine homemade cream sauce and fresh mushrooms and pasta*

### **Wienerschnitzel** (*Escalope breaded*)

Klein Normal

Panierte Kalbsschnitzel frisch zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites und saisonalem Gemüse

31.00 34.00

*Breaded veal schnitzel freshly prepared, with crispy French fries and seasonal vegetables*

### **Kalbscordon Bleu**

Klein Normal  
Ca. 280 gr Ca. 380 gr

Kalbscordonbleu, gefüllt mit Bauernschinken und mit einem rezentem Käse aus unserer Region. Dazu erhalten Sie feine Pommes Frites und saisonales Gemüse

37.50 40.50

*Veal cordon bleu filled with farmer's ham and fresh cheese from our region with seasonal vegetables and French fries*



## Vom Rind

### Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (*Beef sliced Stroganoff*)

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Champignons und Peperoni 31.50  
mit frisch zubereitetem Langkorn-Butterreis

*Beef sliced Stroganoff with freshly prepared long grain buttered rice*

### Rindshuftsteak (*Tender beef*)

Ca. 280 gr

39.00  
Zartes Rindshuftsteak gebraten an einer Olivenöl-Knoblauchmischung, abgelöscht mit feinem Cognac. Dazu stehen unsere hausgemachte Kräuter- oder die wirklich ziemlich rezente Chilibutter zur Auswahl. Wir empfehlen Ihnen dazu unsere knusprigen Pommes Frites und saisonales Gemüse

*Tender beef steak roasted on an olive oil and garlic mixture, topped off with fine cognac. You can also choose from our homemade herb butter or the really rather fresh chili butter. We recommend our crispy French fries and seasonal vegetables*

## Geflügelfleisch

### Chicken Nuggets (*Escalope plain*)

Klein Normal

11.00 17.50  
Chicken Nuggets knusprig goldbraun frittiert mit Pommes Frites. Die kleine Portion eignet sich für eine Kinderportion

*Chicken nuggets deep fried until crispy with French fries. The small portion is suitable for a children's portion*



# Hauspezialität

## Charbonnade

Zartes Rindfleisch auf einem handgefertigten Tischholzkohlegrill. Dazu erhalten Sie eine Auswahl köstlicher hausgemachter Saucen

Verschiedene frische Salate mit hauseigenen Dressings und Pommes Frites (speziell gewürzt) runden das gesamte Arrangement ab

Preis p. Person à Discretion : 65.00

Unsere Hauspezialität realisieren wir ab zwei Personen. Für ein Charbonnade müssen umfangreiche Vorbereitungen getroffen werden. Unter anderem werden sämtliche Zutaten frisch zubereitet. Deshalb bitten wir Sie höflich um eine Voranmeldung (Reservation mindestens 1 Tag im Voraus)

### **Geschichtliches zur Hauspezialität**

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 Hauspezialität stammt ursprünglich aus dem französischen Jura.



# Aus dem Wasser

## **Egli Filet im Bierteig** (*Perch fillet in beer batter*)

Knusprige Egli Filets mit Salzkartoffeln, dazu servieren wir Ihnen ein saisonales Gemüsebouquet und hausgemachte Tartar Sauce 30.50

*Crispy perch fillets with boiled potatoes. We also serve you some seasonal vegetables and homemade tartar sauce*

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

Feine Crevetten an einer sämig und scharfen Knoblauch-Chili – Koreandersauce. Dazu empfehlen wir Ihnen unseren feinen Butterreis und saisonales Gemüse als Beilage. Für Saucenliebhaber ein besonderes Erlebnis der Geschmackssinne 29.00

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

# Vegetarisch

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

Frühlingsrollen, dazu erhalten Sie einen feinen gemischten Salat mit einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl 18.50

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

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

Für Linien- und gesundheitsbewussten Gäste bieten wir frisch zubereitetes saisonales Gemüse. Eine kleine Augenweide für Gemüseliebhaber 20.00

*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 17.50

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

