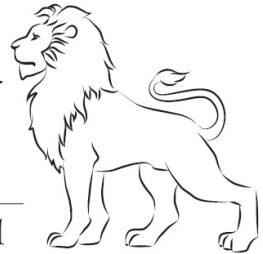


LÖWEN

www.loewen-hausen.ch

Restaurant Bar Saal Hotel



Salate

Grüner Salat

L3

Gemischter Blattsalat an Hausdressing

7.90

Gemischter Salat

L4

Gemischter Salat an Hausdressing

9.80

Nüsslisalat mit Ei

L5

Nüsslisalat mit gehacktem Freiland-Ei an Hausdressing

12.90

(mit Speckwürfeli + 2)

Wurstsalat garniert

L9

Aromatisch-würziger Salat mit feinem Cervelat.

18.90

(mit Käse + 3)

Nüsslisalat mit Milken

L13

Nüsslisalat mit knusprig-würzigen Milken an Hausdressing

19.50

Salatteller mit Ei

L14

Grosser gemischter Salat mit einem feinen Bio-Ei

18.90

Vorspeisen

Kürbissuppe

L16

Hausgemachte Kürbiscrème-Suppe mit einem Schuss Amaretto

11.00

Steinpilzsuppe

L17

Feine, hausgemachte Steinpilzsuppe

11.00

Kleines Beefsteak Tatar

L6

Bestes mageres Schweizer Rindfleisch in fein-würziger Sauce mit einem Schuss Cognac, dazu Toast und Butter als Vorspeise

17.80

Markbein

L7

Markbein mit Toast als Vorspeise

14.80

Sweet Patato Fries

L8

Süßkartoffel-Frites mit 3 hausgemachten Saucen

12.90

Pilztatar mit Blattsalat

L18

Gemischter Blattsalat mit lauwarmem Pilztatar

17.80

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Schwein

L22

Währschaftes Cordon Bleu vom Schwein mit rezentem Käse,
herzhaftem Schinken und Pommes Frites

29.90

Cordon Bleu vom Kalb

L23

Währschaftes Cordon Bleu vom Kalb mit rezentem Käse,
herzhaftem Schinken und Pommes Frites

39.90

Schnitzel mit Pommes Frites

L26

Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

22.80

Grosses Beefsteak Tatar

L25

Bestes mageres Schweizer Rindfleisch in fein-würziger Sauce mit
einem Schuss Cognac, dazu Toast und Butter

25.90

Bratwurst mit Pommes Frites

L27

Kalbsbratwurst an hausgemachter Zwiebelsauce

21.90

Rindsfilet an Sauce Béarnaise

L24

Grilliertes Rindsfilet mit frischem Gemüse und Beilage

44.90

Löwen-Spezialitäten

Mistkratzerli

L20

Kleines Poulet mit 3 hausgemachten Saucen und Pommes Frites

28.80

Züri-Gschnätzlets mit Rösti

L40

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art an
Champignonrahmsauce

32.90

Chalbs-Nierli mit Rösti

L41

Geschnetzelte Kalbsnieren an sämiger Cognacrahmsauce

32.90

Chalbs-Leberli mit Rösti

L42

Geschnetzelte Kalbslebern im Butter

32.90

Beats Café de Paris

L43

200g Schweins-Steak an hausgemachter Café-de-Paris-Sauce mit
Gemüse und Pommes Frites

29.80

Eglifilet gebacken

L21

Gebackene Eglifilets mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse

32.80

Vegetarische Gerichte

Sellerie-Schnitzel

L60

Panierte Sellerie-Scheiben mit frischem Gemüse und
Süßkartoffel-Frites

27.90

Käse-Ravioli

L61

Hausgemachte Ravioli an Rahmsauce

23.80

Saison-Ravioli

L65

Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung

25.80

Desserts

Löwen-Schmaus

L80

3 Kugeln Sauerrahmglace mit warmer Himbeersauce und Rahm

11.00 / 9.00

Coupe Danemark

L81

3 Kugeln Vanilleglace mit Schoggisauce und Rahm

11.00 / 9.00

Eiskaffee

L82

Espresso-Glacé mit Croquant und Rahm

11.00 / 9.00

Zitronen-Sorbet mit Wodka

L83

Eine Kugel Zitronen-Sorbet mit einem Schuss Wodka

11.00 / 9.00

Aprikosen-Sorbet mit Aprikosenlikör

L84

Eine Kugel Aprikosen-Sorbet mit einem Schuss Aprikosenlikör

11.00 / 9.00

Kinder-Glacé

L85

Eine Kugel Glace mit Rahm, Schoggisauce, Streusel und Gummibärli

4.90

Deklaration

Fleisch

Kalb- Schweinefleisch und Poulet aus der Schweiz, Rindfleisch aus Argentinien und der Schweiz, Fische aus Binnenfischerei (Nordostatlantik, Russland, Kasachstan).

Ravioli

Hausgemacht von Bettina Baumgartner, Thalwil

Wasser

Quellwasser vom Albis

Kaffee

aus der Rösterei Diamant, Hausen am Albis

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inkl. 7.7% MwSt.