

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 von uns seit dem 10. November 2017 wieder unter seinem ursprünglichen Namen «Haus zum Löwen» in Betrieb genommen worden.

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
Brot:	Schweiz, Benis Biopanateria, Bremgarten
Eier:	Schweiz, Camenzind Althäusern
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



Kalte Küche

Salate Vorspeisen

Menüsalat Blatt (<i>Small menu salad</i>)	7.00
Menüsalat gemischt (<i>Small mixed menu salad</i>)	8.00
Menüsalat Tomaten (<i>Small menu salad with tomatoes</i>)	10.00
Blattsalat (<i>Green salad</i>)	9.50
Gemischter Salat (<i>Mixed Salad</i>)	11.50
Tomatensalat mit Zwiebeln (<i>Tomato salad with onions</i>)	12.50

Salate Hauptgänge

Salatteller mit Ei (<i>Salad plate with egg</i>)	21.00
Wurstsalat einfach (<i>Sausage salad</i>)	15.00
Wurstsalat garniert (<i>Sausage salad garnished</i>)	19.00
Wurst-Käsesalat einfach (<i>Sausage and cheese salad</i>)	17.00
Wurst-Käsesalat garniert (<i>Sausage and cheese salad garnished</i>)	21.00
Käsesalat einfach (<i>Cheese salad</i>)	15.00
Käsesalat garniert (<i>Cheese salad garnished</i>)	19.00

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

Bouillon nature (<i>Bouillon plain</i>)	8.00
Bouillon mit Ei (<i>Bouillon with egg</i>)	9.00
Bouillon mit feinen hausgemachten Flädli (<i>Pancake soup</i>)	9.50
Bouillon mit Sherry (<i>Bouillon with Sherry</i>)	9.50

Hauptgänge

Vom Schwein

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

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

22.00

25.00

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

Schweinsrahmschnitzel (<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

24.50

27.50

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

24.00 27.00

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

30.50 33.50

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

23.00

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

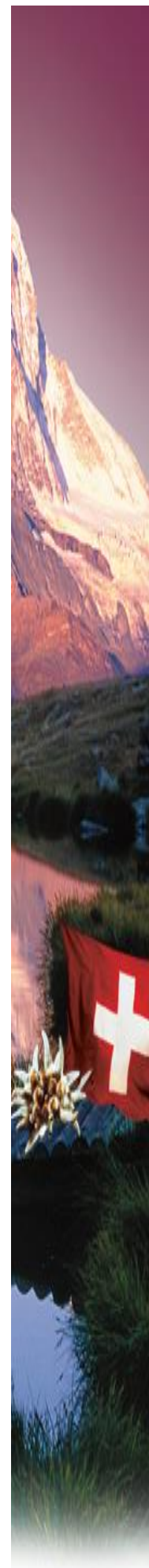
Schweins Steak (*Steak from loin cut*)

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

31.00

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 (<i>Veal schnitzel plain</i>)	Klein	Normal
Zarte Kalbsschnitzeli mit Pommes Frites. Dazu servieren wir Ihnen unseren feinen hausgemachten Chili- oder Kräuterbutter und saisonales Gemüse	33.00	36.00
<i>Tender veal schnitzel with French fries. We serve this with our fine homemade chilli or herb butter and seasonal vegetables</i>		
Wienerschnitzel (<i>Escalope breaded</i>)	Klein	Normal
Panierte Kalbsschnitzel frisch zubereitet, mit knusprigen Pommes Frites und saisonalem Gemüse	34.00	37.00
<i>Breaded veal schnitzel freshly prepared, with crispy French fries and seasonal vegetables</i>		
Kalbsrahmschnitzel (<i>Veal schnitzel with cream sauce</i>)	Klein	Normal
Feine Kalbsschnitzeli an feiner hausgemachten Pilzrahmsauce mit frischen Champignons mit Nudeln. Alles zubereitet à la minute	35.50	38.50
<i>Tender veal schnitzel on a fine homemade cream sauce and fresh mushrooms and pasta</i>		
Kalbscordon Bleu	Klein	Normal
Kalbscordonbleu, gefüllt mit Bauernschinken und mit einem rezentem Käse aus unserer Region. Dazu erhalten Sie feine Pommes Frites und saisonales Gemüse	41.50	44.50
<i>Veal cordon bleu filled with farmer's ham and fresh cheese from our region with seasonal vegetables and French fries</i>		



Vom Rind

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff (*Beef sliced Stroganoff*) Klein Normal

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an Champignons und Peperoni mit frisch zubereitetem Langkorn-Butterreis 31.50 34.50

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 Chilibutter zur Auswahl. Wir empfehlen Ihnen dazu unsere knusprigen Pommes Frites und saisonales Gemüse 43.00

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

Chicken Nuggets knusprig goldbraun frittiert mit Pommes Frites. Die kleine Portion eignet sich für eine Kinderportion 12.00 19.50

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



Hausspezialität

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 : 72.00

Unsere Hausspezialität 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)

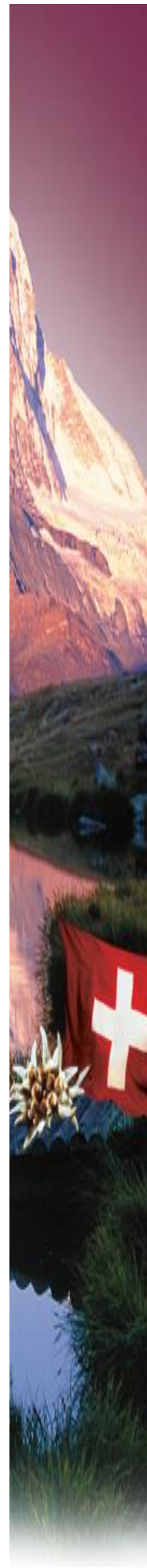
Geschichtliches zur Hausspezialität

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.



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 33.50

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 32.00

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

Vegetarisch

Pawinee's Frühlingsrollen (*Spring rolls*)

Pawinee's hausgemachte & handgefertigte Frühlingsrollen mit einem frischen gemischten Salat und hausgemachtem Salatdressing Ihrer Wahl 29.50

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 23.50

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

Käseschnitte nature (*Swiss cheese toast plain*)

Käseschnitte aus einer Mischung aus Habsburger- Ritter und Raclettekäse 19.50

Cheese slices from a mixture of Habsburg knight and raclette cheese



