



Menü-Vorschläge

Wir verwöhnen Sie bei uns im Löwen mit vielseitigen und gutbürgerlichen Menü's sowie einer grossen Dessertauswahl und feinen Getränken.

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie ihren Besuch in gemütlicher, harmonischer Atmosphäre, so ganz nach dem Zitat:

**Es ist besser zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.**
(Giovanni Boccaccio)

Danke für Ihr Interesse

«...und viel Spass bei der Auswahl»

Paul Waser und das Leue Team

Deklarationen:

Schnecken / Frankreich

Rind, Kalb, Schwein, Poulet / Schweiz

Zander und Forelle / Schweiz

Crevetten / Vietnam

Lachs / Schottland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie bei der Auswahl sehr gerne.



Vorschläge kaltes Apero

Preise pro Stück

Cocktail-Spiessli mit Cherry-Tomaten und Mozzarella	CHF 2.40
Cocktail-Spiessli mit Melone und Rohschinken	CHF 2.70
Cocktail-Spiessli mit Ananas und Currycrevette	CHF 3.30
Gerollte Schweinsbratenscheiben mit Frischkäse Füllung	CHF 2.20
Couscoussalat mit Crevette	CHF 2.70
Belegte Brötchen (gemischte Mini-Sandwiches)	CHF 3.80
Canapés (mit verschiedenem Belag)	CHF 3.30
Pflaumen mit Speck	CHF 1.50
Griechischer Salat	CHF 3.80
Nizzasalat mit Thunfisch, Bohnen und Kartoffeln	CHF 4.40
Geräucherter Lachs auf Toastbrot mit Meerrettich	CHF 4.80
Rindstartar auf Toastbrot mit Kapern und Zwiebelring	CHF 4.80
Marinierte Oliven	CHF 0.50
Käsewürfel	CHF 0.80
Salamiwürfel	CHF 0.80
Blätterteig Gebäck	CHF 1.20
Knoblauchbrötli	CHF 2.50
Kalte Platte (pro Person) <i>(Aufschnitt, Schinken, Rohesspeck, Salami und Käse)</i>	CHF 12.00
Löwenplättli (pro Person) <i>(Speck, Salami, Trockenfleisch, Rohschinken und Käse)</i>	CHF 15.00



Vorschläge warmes Apero

Preise pro Stück

Flammchüchli mit Speck	CHF 2.00
Flammchüchli mit Lauch	CHF 2.00
Mini Hamburger auf Toastbrot	CHF 3.60
Spiess mit marinierten Crevetten	CHF 4.90
Spiess mit mariniertem Poulet	CHF 4.40
Risotto mit Pilzen	CHF 3.80
Käseküchli	CHF 1.60
Schinkengipfeli	CHF 2.50
Mini-Pizza	CHF 2.50
Kartoffelsalat mit mini Wienerli	CHF 3.30
Mini Chässchnitte	CHF 3.50
Gebackene Champignon mit Remouladensauce	CHF 2.80
Konfierte Lachsmedaillons auf Fenchelsalat	CHF 3.90
Gemüsestrudel	CHF 2.80
Hackfleisch-Bällchen	CHF 3.30
Panierte Pouletfilet mit Cocktailsauce	CHF 3.50
Currysuppe mit Kokos	CHF 2.80
Süss-saure Rüeblisuppe mit Curryschaum	CHF 3.30

Vorschläge Dessert-Apero

Preise pro Stück

Schokoladen-Mousse	CHF 3.80
Stracciatella-Mousse	CHF 3.80
Gebrannte Creme	CHF 3.30
Fruchtsalat	CHF 4.20
Frucht-Spiessli	CHF 4.00
Joghurt-Schnitte	CHF 3.80
Schwarzwälder-Torte	CHF 3.90
Rüebl-Torte	CHF 3.80
Panna Cotta mit Beeren	CHF 3.60
Windbeutel mit Vanille-Creme gefüllt	CHF 3.80



Menü-Vorschläge Vegetarisch

Menü 1 CHF 28.50

Grüner Salat mit Gemüsestreifen

Crêpe Röllchen mit Spinatgefüllt an Kräuterrahmsauce mit Gemüse

Dessert von der Platte

Menü 2 CHF 36.50

Bunter Blattsalat mit Ei

Cremiges Safran-Risotto

Saison-Pilze, Dörr-Tomaten und Parmesan

Caramel-Köpfler mit Rahm

Menü 3 CHF 31.50

Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen

Löwen-Spätzli mit Apfelmus

Würziger Küssnacher Käse, gebratene Kartoffelwürfel, Zwiebeln und Apfelmus

Fruchtsalat mit Sorbet

Menü 4 CHF 31.50

Karotten-Ingwersuppe mit Rahmhaube

Aargauer-Gemüseteller

Typisches Aargauer-Gemüse auf dem Grill zubereitet und mit Liebe abgeschmeckt

Hausgemachte Rüeblitorte



Menü 5

CHF 29.50

Bunter Blattsalat mit Kernen

Pilz-Pastetli mit Saison-Mischgemüse

Frischer Fruchtsalat mit Rahm



Menü-Vorschläge Fleischgerichte

Menü 10 **CHF 25.50**

Bunter Blattsalat

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

1 Kugel Vanilleglace mit Beeren

Menü 11 **CHF 26.50**

Bouillon mit Flädli

„Ris-Casimir“

Poulet-Geschnetzeltes an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert

**

Gebrannte Creme

Menü12 **CHF 28.50**

Gemüse-Cremesuppe

**

Truthahnbraten mit Schinken und Käse gefüllt an Paprikarahmsauce
mit Teigwaren und Gemüse

**

Fruchtsalat mit Sorbet

Menü 13 **CHF 27.50**

Bunter Blattsalat mit Ei

Schweins-Halsbraten an Portweinsauce, mit Polenta und Gemüse

Schokoladencreme mit Rahm



Menü 14 **CHF 31.00**

Bunter Blattsalat mit Croutons

Schweins-Ossobucco „Milanese“ mit Spaghetti und Gemüse

Gebrannte Creme

Menü 15 **CHF 32.50**

Bunter Blattsalat mit Kernen

Rindsgulasch an Paprikasauce mit Kartoffelstock und Gemüse

Apfelstrudel mit Vanille-Glace

Menü 16 **CHF 31.00**

Tagessuppe

Geschmortes Rindsgeschnetzeltes mit Teigwaren und Gemüse

Dessert von der Platte

Menü 17 **CHF 32.50**

Tagessalat

Schweins-Rahmschnitzel mit Nudeln und Gemüse

Dessert von der Platte

Menü 18 **CHF 32.00**

Gemüse-Cremesuppe mit Croutons

Rinds-Hackbraten an Cognacsauce mit Kartoffelstock und Gemüse

Dessert von der Platte

**Menü 19****CHF 34.50**

Blattsalat mit Speck und Brotwürfeln

Aargauer Braten an Kräuterjus mit Kartoffelgratin und Gemüse

Dessert von der Platte

Menü 20**CHF 36.50**

Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen

Poulet-Cordon-Bleu mit Pommes-Frites und Gemüse

Fruchtsalat mit Sorbet

Menü 21**CHF 35.50**

Blumenkohl-Cremsuppe mit Croutons

«Berner-Teller»

Speck, Rippli, Wienerli mit Salzkartoffel, Sauerkraut und Bohnen

Apfelwähe mit Rahm

Menü 22**CHF 34.50**

Rinds-Bouillon mit Flädli

Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites und Gemüse

Auch als Fitnesssteller

Dessert von der Platte



Menü 23 **CHF 41.50**

Minestrone

Weisses Kalbsvoren mit Champignon Spätzli und Gemüse

Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Rahm

Menü 24 **CHF 38.50**

Bunter Salat mit Gemüsestreifen

Schweinssteak «Walliser Art» mit Risotto und Gemüse

Panna-Cotta mit Waldbeeren

Menü 25 **CHF 39.50**

Blattsalat mit Rohschinkenstreifen

Schweins-Karreebraten an Pilzsauce mit Rösti-Kroketten und Gemüse

Coupe «Eis-Kaffee »

Menü 26 **CHF 44.50**

Gemischter Salat an Hausdressing

Rinds-Geschnetzeltes an Stroganoffsauce mit Reis und Gemüse

Coupe «Hot-Beeries»

Zwei Kugeln Vanille-Glace mit warmen Beeren und Rahm

Menü 27 **CHF 46.50**

Nüsslisalat mit gebratenen Speckstreifen, Brotcroutons und Ei

Mais-Poulardenbrust an Whiskysauce mit Risotto und Gemüse

Vanille-Parfait mit frischen Früchten



Menü 28 **CHF 48.50**

Karotten-Ingwer-Suppe mit Rahm

Rinds-Schmorbraten an Portweinsauce mit Spätzli und Saison-Gemüse

Apfelstrudel mit Vanilleglace

Menü 29 **CHF 52.50**

Bunter Blattsalat mit Kernen und Trockenfleisch

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus mit Bratkartoffeln und Gemüse

Sorbet Variation mit frischen Früchten

Menü 30 **CHF 49.50**

Bunter Salat mit Gemüsestreifen, Früchten und Rohschinkenstreifen

Kalbsbraten an Kräuter-Jus mit Risotto und Gemüse

Sorbet-Teller mit frischen Früchten

Menü 31 **CHF 59.50**

Weisswein-Cremesuppe mit Rahm und Speckchips

Roastbeef an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Saison-Gemüse

Schokoladenmousse mit frischen Früchten garniert

Menü 32 **CHF 54.00**

Blattsalat mit Cherry-Tomaten, Rüebl-Streifen, Sprossen und Kernen

Kalbssteak an Pfirsich-Pfeffersauce mit Nudeln und Saison-Gemüse

Vanille-Parfait auf frischem Fruchtsalat



Menü 33 **CHF 54.50**

Hausgemachte Bouillon mit Trüffel parfümiert und Gemüsestreifen

Rindsfiletwürfeln an Stroganoffsauce mit Reis und Saison-Gemüse

Dessert von der Platte

Menü 34 **CHF 60.50**

Bunter Blattsalat mit Nüssen und Frischkäse

Rinds-Entrecôte am Stück gegart, an Pfeffersauce
mit Kroketten und Saison-Gemüse

Dessert von der Platte

Menü 35 **CHF 58.00**

Cremiger Pilzragout im Blätterteigkissen

Schweinsfilet an Roquefortsauce mit Spätzli und Gemüse

Hausgemachte Zuger Kirschtorte

Menü 36 **CHF 58.50**

Frühlingsrollen mit Sweet-Sour-Sauce

Entenbrust an Orangensauce mit Basmati-Reis und sautiertem Gemüse

Karamellierte Ananas mit Kokosglace

Menü 37 **CHF 63.50**

Gebratene Riesencrevetten auf mediterranem Gemüsebeet

Geschmorte Kalbs-Bäggli an Rotweinjus mit Risotto und buntem Gemüse

Hausgemachte Zitrontorte



Menü 38

CHF 67.50

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Rohschinkenchips

Blattsalat mit Kernen

Kalbsbraten am Stück gegart an Kräuterjus
mit Kartoffelstock und Saison-Gemüse

Zwetschgen Variation

Menü 39

CHF 79.00

Gebrautes Forellenfilet an Zitronen-Pfeffersauce mit Gemüsestrudel

Birnensorbet mit Prosecco

Pferdefilet an Steinpilzsauce mit Schupfnudeln und Gemüse

Schwarzwälder-Torte mit oder ohne Kirsch