



SPEISEKARTE



WIR KOCHEN FÜR SIE

Herzlich willkommen im Löwen – schön, dass Sie da sind.

Unsere Gerichte werden möglichst aus regionalen und saisonalen Produkten frisch hergestellt, deshalb bieten wir teilweise auch Gerichte an, die nicht auf der Speisekarte stehen. Unser Servicepersonal berät Sie sehr gerne – auch in Bezug auf Alternativen, sollten Sie beispielsweise unter Allergien leiden.



Michel Keiser, Koch im 3. Lehrjahr
Barbara Meister-Moser, Gastgeberin
Fritz Jost, Küchenchef
Monika Wittwer, Sous-Chef

Fritz empfiehlt





«Gönnen Sie sich einen süssen Abschluss mit dem perfekten Herbdessert!»

Hausgemachtes Haselnussparfait mit Apfelflorentiner für CHF 9.50







VORSPEISEN · SALAT · GRILL

Vorspeisen und Suppen


Geräuchertes Forellentartar aus einheimischer Zucht mit marinierten Apfelscheiben	10.50
Hausgemachter Flammkuchen mit Sauerrahm 	10.50
und mit Speck	12.50
Hausgemachter Kabissalat mit Dörrzwetschgen 	7.50
Steinpilzcappuccino mit frischen Pilzen 	8.50
Lauchsuppe mit Hobelkäse 	8.50

Frisch vom Markt

Grüne Schüssel 	8.50
Gemischter Salat 	10.50
Märit-Salatschüssel	
...mit saisonalen Salaten 	19.50
...mit sautierten Pouletstreifen	22.50
...mit gebratenen Rindsfiletstreifen	25.50
Grosser Salatteller 	19.50

Wir servieren alle Salate mit unserem Hausdressing, auf Wunsch auch mit italienischem oder saisonalem Dressing. Fragen Sie unser Servicepersonal.

Frisch vom Grill

Spare Ribs (340 g) mit Honig mariniert, serviert mit Barbecue-Sauce	29.50
Pouletbrust (160 g) an Pfirsich-Curry-Butter, serviert mit Ananas-Chips	28.50
Schweinssteak mit gerösteten Zwiebeln und hausgemachter Biersauce	30.50
Rindsfilet mit frischen Eierschwämmen und Calvadosauce	160 g, 44.50 200 g, 47.50
Hausgemachte Gemüseschnitte mit eingelegten Tomaten 	25.50


Zu diesen Gerichten servieren wir herbstliches Gemüse sowie eine Beilage nach Ihrer Wahl:
Hausgemachte Rösti, Tagliatelle, hausgemachtes Risotto, Country Fries oder Pommes Frites.

Jede weitere Beilage / respektive eine Extraportion Gemüse oder Salat kostet zusätzlich	4.50
---	------



HAUSGEMACHT UND HEISSGELIEBT

Frisch aus der Pfanne

Sautierte Kalbsleber an Kräutersauce mit hausgemachter Rösti	32.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit hausgemachter Rösti	35.50
Waldpilze «Forestier» mit hausgemachtem Risotto 	27.50

Löwen Spezial



Cordon Bleu vom Schwein – frisch zubereitet – mit Pommes Frites und hausgemachtem Ketchup	
für Hungrige (500 g)	43.50
Ladies Cut (250 g)	32.50
Wienerschnitzel (320 g) vom Kalb mit Pommes Frites	44.50

Heisser Stein – und Sie werden zum Grillmeister am Tisch!

Schweinssteak	200 g, 29.50 300 g, 36.50 400 g, 42.50 + 100 g, 7.50
Pferde-Entrecôte	200 g, 31.50 300 g, 39.50 400 g, 47.50 + 100 g, 8.50
Rindsfilet	200 g, 46.50 300 g, 57.50 400 g, 68.50 +100g, 12.50

Dazu servieren wir hausgemachtes Ketchup, Preiselbeer-Chutney, Calvadossauce und Pommes Frites.

Für grosse und kleine Gäste

Paniertes Schweinsschnitzel mit herbstlichem Gemüse und Pommes Frites	25.50
Kinderportion	14.50
Cipollata mit Rösti und Karotten	19.50
Kinderportion	13.50
Tagliatelle mit hausgemachter Tomatensauce 	19.50
Kinderportion 	12.50
Kinder-Cordon Bleu mit Herbstgemüse und Pommes Frites (nur für unsere kleinen Gäste!)	18.50

Leiden Sie unter Allergien? Vertragen Sie einzelne Zutaten nicht? Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal – es informiert Sie gerne über Inhaltsstoffe und berät Sie bei der Auswahl.



Vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. Service und 7,7% MwSt.



JAHRGANGSWEIN – DAS BESONDERE GESCHENK

Jahrgang 1958 – zum 60. Geburtstag

Château Cheval blanc St. Emillion 1er Grand Cru Classé 580.00

Jahrgang 1968 – zum 50. Geburtstag

Château Gruaud Larose Grand Cru Classé St. Julien 102.00

Jahrgang 1978 – zum 40. Geburtstag

Domaine de Cheval blanc, Bordeaux, Schöppli 35.50

La Mayne Luze, Bordeaux, Schöppli 42.00

Nuits-St.-Georges Barberet 72.00

Pommard Barberet 72.00

Château La Gaffelière St. Emillion, Grand Cru Classé 80.00

Château Rauzan Ségla, 5ème Grand Cru Classé Margaux 80.00

Jahrgang 1988 – zum 30. Geburtstag

Arte Vino da tavola Clerico, Piemonte 62.00

Sammarco Castello di Rampolla, Toscana 72.00

I Sodi di San Niccolodi Castellare 92.00

Geschenkidee aus Wimmis

Wimmiser Pintelwy, Riesling x Sylvaner, 3 Flaschen in der Holzkiste 80.00

Weitere Informationen zu diesen exklusiven Weinen erhalten Sie beim Servicepersonal oder direkt bei Charly Moser, Telefon 033 657 28 55



FLEISCHDEKLARATION

Wir servieren Fleisch folgender Herkunft:

Schwein: Schweiz / Berner Oberland

Fleischwaren: Schweiz

Kalb: Schweiz / Berner Oberland

Rind: Schweiz / Berner Oberland

Geflügel: Schweiz

Pferd: Frankreich / Spanien

Forelle: Schweiz / Berner Oberland

Mit diesen Lieferanten arbeiten wir eng zusammen:

Fleisch: Metzgerei Nussbaum, Reutigen

Brotwaren: Bäckerei Felder, Spiezwiler

Kartoffeln: Familie Krebs, Reutigen

Frischwaren, Gemüse, Salat, Nonfood-Produkte: Transgourmet Schweiz

Hobelkäse, diverse Käsesorten: Molkerei Lehnherr, Wimmis

Mineral, Bier, Wein: Trachsel Getränke, Frutigen

Wein: Wyparadies, Wimmis / Dettling & Marmot, Dietlikon / Gerber Weine, Heimberg / Salvey Weine,

Thun / Wermuth Weine, Thun / Riem & Daepf, Kiesen / Wyhus, Belp

Spirituosen, Schaumweine: Wyparadies, Wimmis / Dettling & Marmot, Dietlikon / Transgourmet Schweiz