



## **s'Leue - Menü**

### **Frühlings-Salat an Bärlauch-Dressing**

mit  
Gemüse-Streifen  
und  
Rohschinken-Tranchen

\*\*\*\*\*

### **Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel**

an  
Morchel-Rahmsauce  
\*\*  
Frühlings-Bratkartoffeln  
\*\*  
grüne Spargeln  
mit  
Ei-Topping

\*\*\*\*\*

### **Erdbeer-Joghurtschnitte**

mit  
mariniertem Erdbeersalat, Sauerrahm-Glace und Haselnuss-Crunch

**CHF 49.50**



## Grüezi und herzlich willkommen

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 gemäss dem Zitat:



Danke und schön, dass Sie bei uns sind und

**«rächt en Guete!»**

wünscht Paul Waser und das Leue Team

### **Deklarationen:**

Schnecken / *Frankreich*  
Rind, Kalb, Schwein, Poulet / *Schweiz, Muotathal*  
Rind / *Argentinien, Uruguay*  
Zander / *Fanggebiet FAO04/FAO05*  
Masu-Lachs / *Sins*  
Crevetten / *Vietnam*  
Lachs / *Schottland*

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



## Suppen

	CHF
<b>Rindsbouillon Nature</b>	6.50
mit Ei	plus 1.50
mit Flädli	plus 1.50
mit Gemüsestreifen	plus 1.80
<b>Spargel-Cremesuppe</b> 	10.50
mit Spitzen und Rahmhaube	
<b>Tomaten-Cremesuppe</b> 	9.50
mit Rahm	
<b>Frühlings-Kartoffelsuppe</b> 	9.50
mit Bärlauch-Schaum	

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b> 	6.50
<b>Gemischter Salat</b> 	10.50
<b>Frühlings-Salat mit Spargel</b>   <small>Vegan</small>	
an Bärlauch-Dressing mit Radieschen, Kohlraben und Tomaten	13.50
<b>Nüsslisalat</b> 	12.50
mit Ei	plus 1.50
mit Speck	plus 2.00
mit Croutons 	plus 1.00
mit gebratenen Pilzen 	plus 2.20
mit gebratenen Crevetten	plus 5.00

### Salatsaucen nach Wahl

French- oder Balsamico-Dressing, Zitronen- oder Honigvinaigrette



## Vorspeisen

		CHF
<b>Rinds-Carpaccio</b> mit Rauchsatz, Olivenöl, Grana-Padano und kleinem Salatbouquet an Balsamico-Dressing	klein	17.50
	gross	25.50
<b>Rindstartar</b> mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot, Butter und Chili	klein	25.00
	gross	31.00
<b>Graved Lachs</b> mit Meerrettichschaum und Toastbrot	klein	15.50
	gross	20.50
<b>Burgunder Schnecken</b> (6 Stück) mit Kräuterbutter überbacken		17.50
<b>Spargel-Duett</b>  grüne und weisse Spargeln an Sauce-Hollandaise mit Erdbeergarnitur		12.50
<b>Trüffel-Ravioli</b>  mit Dörrotomaten und gehobeltem Grana-Padano		14.50
<b>Bruschetta</b>  Geröstetes Brot mit Knoblauch, Tomaten und Oliven		14.50
<b>Vorspeise-Duett</b>  Frühlings-Kartoffelsuppe mit Bärlauch-Schaum Frühlings-Salat mit Spargel		15.50



## Klassiker

	CHF
<b>Gebratene Poulet-Brust an Cognacsauce</b> mit Gemüse und Beilage	27.50
<b>Poulet-Geschnetzeltes</b> an Pilzrahmsauce, mit Gemüse u. Beilage	29.50
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> , mit Gemüse und Beilage	25.50
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> , mit Gemüse und Beilage	25.50
<b>Schweins-Cordon-bleu</b> , mit Gemüse und Beilage	31.50
<b>Kalbs-Leberli mit Rösti und grillierten Cherry-Tomaten</b> in Butter und frischen Kräutern gebraten	42.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> , mit Gemüse und Beilage	41.50
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»</b> , mit Gemüse und Beilage	41.50
<b>Kalbs-Cordon-bleu</b> , mit Gemüse und Beilage	42.50
<b>Rinds-Entrecote (250 gr.) mit Kräuterbutter überbacken</b> mit Spargeln und Beilage nach Wahl	45.50
<b>Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce</b> mit Gemüse und Beilage nach Wahl	41.50
<b>Leue Burger</b>	29.50
Hausgemachtes Rindshacksteak mit Käse überbacken Scharlotten, Tomaten, Essiggurken mit Kräuter-Cocktail- Sauce, im Brötchen serviert mit Pommes-Frites und Beilagen-Salat	

\*\*\*\*\*

**Chateaubriand an Sauce-Bérnaise** mit Gemüse und Beilage 56.00  
*(ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert)*

\*\*\*\*\*

### **Beilage nach Wahl – oder als Fitnessteller**

Risotto, Reis, Nudeln, Spätzli, Pommes-Frites, Rösti-Pommes-Frites, Kroketten  
Bratkartoffeln, Rösti



## Löwen-Insider

CHF

<b>Rindsfilet (200 gr.) an Sauce-Hollandaise</b>	52.50
Frühlings-Bratkartoffeln	
Spargel-Duett	
<b>Schweins-Steak mit Bärlauch-Butter</b>	35.50
Spargel-Risotto	
Grill-Gemüse	
<b>Gefüllte Poulet-Brust an Pfirsich-Pfeffersauce</b>	32.50
<i>(Kräuter-Frischkäse und Dörr-Tomaten)</i>	
Tagliatelle	
Grill-Gemüse	
<b>Kalbs-Steak mit Kräuter-Butter</b>	49.50
Rösti-Pommes-Frites	
Spargeln mit Ei-Topping	
<b>Mariniertes Pferde-Entrecote an Kräuter-Jus</b>	39.50
Bratkartoffeln	
Grillierte Bohnen im Speckmantel	



## Fisch

	CHF
<b>Zanderknusperli</b> Pommes-Frites und Tartarsauce	26.50
<b>«Sinsler» MASU-Lachs-Filet</b> Gebratenes Masu-Lachs-Filet an Weisswein-Sauce Bratkartoffeln Spargel-Duett	41.50
<b>Gebratene Riesen-Crevetten</b> auf Spargel-Risotto grillierte Cherry-Tomaten	39.50

## Vegetarisch/Vegan

<b>Spargel-Duett an Sauce-Hollandaise</b>  mit Frühlings-Kartoffeln	25.50
<b>Rösti-Pastetli mit Spargel-Ragout</b>  an Rahmsauce mit Bärlauch-Schaum und Erdbeeren	26.50
<b>Pilz-Pastetli mit Gemüse</b>  Pastetli mit Pilz-Ragout gefüllt und Saison-Gemüse	25.50
<b>Crêpe Röllchen</b>  mit Spinat und Ricotta gefüllt an Kräuterrahmsauce	22.50
<b>Löwen-Spätzli mit Apfelmus</b>  Küssnachter Käse, gebratene Kartoffelwürfel, Zwiebeln	23.50
<b>Aargauer-Gemüseteller mit Rösti-Kroketten</b>   Gemüse auf dem Grill zubereitet	23.50
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott</b> 	gross 19.50
<b>Gebratene Polenta-Gnocchi</b>   Sautiertem Gemüse und Tomatensauce (laktosefrei)	22.50



## Käse

<b>Dessert-Käseteller</b> 	CHF
Käsevariation (4 Sorten / 200 gr.) mit Nüssen, Früchten garniert und Brot	13.50

## Süss-Speisen

<b>Erdbeer-Joghurtschnitte</b>	13.50
mit marinierten Erdbeeren, Sauerrahm-Glace u. Haselnuss-Crunch	
<b>Coupe-Romanoff</b>	12.50
mit Vanille-Glace, marinierten Erdbeeren und Rahm	
<b>Coupe-Saison</b>	14.50
mit Erdbeer-u. Vanille-Glace, Rhabarber-Kompott und Rahm	
<b>Frische Erdbeeren mit Rahm</b>	
kleine Portion	8.50
grosse Portion	10.50
<b>Cheese-Cake</b>	12.50
mit Rhabarber-Kompott und frischen Erdbeeren	
<b>Zuger Kirschtorte</b> (hausgemacht)	11.50
<b>Caramelköpfli</b>	11.00
mit frischen Früchten und Rahm	
<b>Kaiserschmarrn</b>	12.50
mit Zwetschgen-Kompott	
<b>Süsse Verführung</b>	5.00
Pro Glas von der Dessert-Platte	

**Für Sorbets- u. Coupe-Varianten verlangen Sie bitte unsere Glace-Karte.**