



Im Gasthaus Löwen

Die Gaststätte mitten in Salez befand sich einst im Eigentum der Freiherren von Hohensax. 1521 wird der «Löwen» erstmals urkundlich erwähnt. Das Herrschaftsgebäude wurde nicht nur als Gasthaus genutzt, sondern diente auch als Rathaus, Gerichtsstätte und Kaufhaus.

Die heutige Grundgestalt erhielt der «Löwen» um 1655 infolge eines Umbaus. Die ältesten Holzteile des Hauses reichen in die Zeit um 1475 zurück. Um 1655 entstand der heutige Baukubus als ein auf dem Kellergeschoss ruhender Bohlenständerbau.

Vorspeisen kalt & warm

Carpaccio

Rohe marinierte Rindfilet-Scheiben mit kaltgepresstem Olivenöl,
Rucola und Parmesanspänen verfeinert mit Balsamico-Creme

16.50

Tomaten-Mozzarella

mit Basilikum-Pesto und Balsamico

14.50

Sämiges Risotto mit Riesen-Crevetten

Safranfäden, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan

21.50

Suppen

Kräftige Rindsbouillon

Kräuterflädli oder Leberspätzli

8.00

Tomatensuppe

mit Rahmhaube verfeinert mit Basilikum-Pesto

8.50

Knoblauch-Cremesuppe

Rahm, Knoblauch und geröstete Weissbrotwürfel

8.50

Salate

Blattsalat

7.50

Gemischter Salat

9.00

Ruccolasalat

mit Parmesanspänen und getrockneten Tomaten / Italienische Sauce

13.50

Thunfisch Salat

Blattsalatbouquet mit Thunfisch, Oliven und Zwiebelringen / Italienische Sauce

16.50

Haussalat

Gemischter Salat

garniert mit gerösteten Weissbrotwürfeln, Kernen,
Vorderschinken und Parmesan / French-Dressing

16.50

Pouletbrustwürfel

gebraten mit Chili, auf Blattsalatbouquet mit
Zuckermaiskörnern und Gurken / French-Dressing

19.50

Gebackene Pouletbrustfilet-Streifen

auf buntem Blattsalat und Tomaten mit Kernöl / Italienische Sauce

19.50

Gusto Salat

in Kräuterbutter gebratene Riesen-Crevetten
auf knackigem Blattsalat / Italienische Sauce

21.50

Alle unsere Salatsaucen sind Hausgemacht

Fischspezialitäten

Gebratenes Zanderfilet

an einer Kurkuma-Paprika-Rahmsauce dazu Basmati Reis mit frischen Kräutern
35.00

Gegrillte Blacktiger Riesen-Crevetten

an Rucolabeet dazu ein gemischter Salat
36.50

Klassiker

Gulasch vom Voralp-Rind

mit Butterspätzli
28.50

Spätzlepfanne

Schweinefilet Medaillons an Champignonrahmsauce
28.00

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

mit Marktgemüse und Kroketten
29.50

Haussteak

Schweinerückensteak vom Grill
an Pilz-Rahmsauce mit Spätzle
27.00

Wiener Schnitzel

vom Kalb

34.00

vom Schwein

dazu Pommes Frites
24.00

„Cordon Bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Pommes Frites
26.00

Zwiebelrostbraten

an Rotwein-Jus mit knusprigen Röstzwiebeln
dazu Speckbohnen und Kartoffelrösti

34.50

Gegrilltes Entrecôte

an Madagaskar-Pfeffersauce mit geschmortem Gemüse und Kroketten

38.50

Rindfiletspitzen „Stroganoff“

in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken
dazu Rösti und frisches Gemüse

39.50

Rindsfiletsteak vom Grill

mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce
dazu Gemüse und Kroketten

48.00

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“

vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
dazu Rösti und marktfrisches Gemüse

28.50

Löwenspieß

Herzhafte Stücke von Rind, Poulet und Schwein mit Speck, Würstchen und Kräuterbutter
an knusprigen Pommes Frites dazu pikante Grillsauce

29.00

Tagliatelle nach Art des Küchenchefs

Rindsfilet-Streifen, Champignons, Tomaten

28.00

Beilagen nach Wahl

6.00

Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Reis,
Spätzli, Tagliatelle oder frisches Gemüse

Vegetarisch

Gebratene Couscous-Gemüseleibchen

auf knackigen Blattsalaten
mit Schnittlauch-Sauerrahm Dip
15.50

Zanderfilet

auf Blattsalaten der Saison
mit frischen Kräutern und Kernen / Italienische Sauce
23.00

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und grünem Salat oder Apfelmus
22.00

Tagliatelle Scampi

Blacktiger Crevetten, Gemüsestreifen, Knoblauch
26.00

Risotto mit Safran und Zucchini

Safran, Zucchini, geschmolzene Tomaten
23.00

Risotto mit Saisons-Gemüse

Gemüse in leichter Tomatensauce mit Rucola und gehobeltem Parmesan
21.00



Desserts & Süßspeisen

Apfelstrudel

7.00

mit Vanillesauce

9.50

Glace

9.50

Rahm

8.50

Rheintaler Apfelküchle

mit Zimtzucker, Vanilleglace und Preiselbeer-Rahm

12.50

Feiner Kaiserschmarren

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

12.50

Mohr im Hemd

mit Vanilleglace, Schokosauce und Rahm

12.50

Eis

Heisse Liebe

Vanilleglace mit heißen Himbeeren

11.00

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokosauce und Rahm

11.00

Bananensplit

Vanilleglace auf geteilter Banane mit Schokosauce

Rahm und geröstete Mandelsplitter

11.00

Gemischte Glace

mit 3 Kugeln nach Wunsch ohne/mit Rahm

8.40 / 9.90

Kugel Zitronensorbet mit Prosecco oder Wodka

9.00

Kugel Glace 2.80

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Kaffee

Espresso			3.90
Doppelter Espresso			5.40
Espresso Corretto			6.90
Kaffee crème			3.90
Cappuccino, Latte Macchiato			4.50
Heiße Schokolade oder Ovomaltine			4.50
Tasse Koffeinfreier Kaffee oder Espresso			3.90
Tasse Milch (heiss oder kalt)			2.50
Kaffee Lutz / Fertig	40%	4 cl	6.50
Kaffee Zwetschgen	37,5%	4 cl	6.50
Kaffee Kräuter / Pflümli	37,5%	4 cl	6.50

Tee

(Biotee vom Achterhof im Metallsieb serviert)

40 cl

Früchtetee – Pfefferminztee – Kamillentee – Hagebuttentee - Hibiskusblütentee

Lavandelblütentee – Brennesseltee - Schwarztee - Grüntee – Kräutertee 5.20

Alkoholfrei

Mineralwasser Offenausschank	30 cl	3.00
	50 cl	4.50
Mineralwasser (Glasflasche) mit und ohne Kohlensäure	100 cl	9.00
Eistee, Apfelsaft Shorley, Rivella, Coca Cola, Cola Zero	20 cl	2.70
	30 cl	3.80
	50 cl	4.90
Orangen-, Ananas- oder Cranberrysaft pur oder gespritzt	20 cl	2.70
	30 cl	3.80
	50 cl	4.90
Bitter Lemon, Tonic Water, Sanbitter Sirup Holunder oder Himbeere Glas Wasser	20 cl	4.40
	10 cl	4.40
	20 cl	2.00
		1.00

Bier (Sonnenbräu)

Bier vom Fass Lager hell	50 cl	5.20
	30 cl	4.00
	20 cl	3.30
Löwen Bier	10 cl	2.00
Lager hell	58 cl	5.40
Möhl Saft mit oder ohne Alkohol (Bügel)	50 cl	5.50
Sonnenbräu Spezial	30 cl	4.20
Sonnenbräu Büezer naturtrüb (Bügel)	33 cl	4.50
Sonnenbräu alkoholfrei	50 cl	5.20
Weizengold	50 cl	5.60
1891 Dunkel (Bügel)	50 cl	5.60
Ribelgold Maisbier (Bügel)	50 cl	5.60
Appenzeller Quöllfrisch (Bügel)	50 cl	5.60

Weißwein

	10 cl	50 cl	75 cl
Frümser Müller Thurgau AOC Rheinhof Salez	5,50	26	39
Pinot Grigio Weinkellerei Arnold Graf	3,80	19	
Johanniter Forstegger Rebleute Salez	5,30	25	40
Weisswein gespritzt halb + halb (süß oder sauer)		30 cl 6.00	
Rosé nach Angebot		10 cl 3,50	

Rotwein

	10 cl	50 cl	75 cl
Primitivo Merlot Weinkellerei Arnold Graf	3,80	19	
Frümser Pinot Noir AOC Rheinhof Salez	5,60	27	40,50
Pinot Noir Barrique AOC Rheinhof Salez			55
Amarone della Valpolicella DOCG Weingut Cami, Veneto		37	
Jeninser Pinot Noir	5	25	
Merlot	5	25	
Nero D´Avola	5	25	

Für weitere Angebote fragen Sie beim Servicemitarbeiter nach der Weinkarte

Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Spirituosen

Martini bianco	15%	4cl	6.00
Campari	23%	4cl	6.00
Grappa	40%	2cl	3.00
BertaTua Rita	43%	2cl	10.00
Poli Sarpa Oro	40%	2cl	10.00
Sibona di Barbera	42%	2cl	10.00
Tre Soli Tre	41%	2cl	14.00
Obstler	40%	2cl	3.00
Williams	40%	2cl	4.50
Marille	40%	2cl	4.50
Vieille Prune div.	40-42%	2cl	8.00
Remy Martin	40%	4cl	10.00
Jack Daniel´s	40%	4cl	10.00
Ballantine`s	40%	4cl	8.00
Monkey Shoulder	40%	4cl	16.00
Ramazotti	30%	2cl	4.50
Jägermeister	35%	2cl	4.50
Appenzeller	29%	2cl	4.50
Frangelico	20%	2cl	4.50
Baileys	17%	2cl	4.50
Averna 19% , Fernet 39%, Amaretto 28%		2cl	4.50

Longdrinks

Martini Orange	20cl	7.00
Martini Soda	20cl	7.00
Campari Orange	20cl	7.00
Campari Soda	20cl	7.00
Aperol Spritz (Prosecco oder Weisswein)	20cl	8.50
Hugo	20cl	8.50
Glas Prosecco (nach Wunsch mit Holundersirup)	10cl	6.50
Gin Tonic	20cl	12.00
Whiskey Cola	20cl	12.00
Wodka Lemon	20cl	12.00

Schaumweine

Prosecco di Conegliano DOC Conte Collalto, Veneto	75cl	38.00
Champagner Moët & Chandon Impérial brut	75cl	85.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.