



## 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  
17.50

### **Tomaten-Mozzarella**

mit Basilikum-Pesto und Balsamico  
15.00

### **Sämiges Risotto mit Riesen-Crevetten**

Safranfäden, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan  
22.00

## GASTHAUS LÖWEN

### **Suppen**

#### **Kräftige Rindsbouillon**

Kräuterflädli oder Leberspätzli  
9.00

#### **Tomatensuppe**

mit Rahmhaube verfeinert mit Basilikum-Pesto  
9.50

#### **Knoblauch-Cremesuppe**

Rahm, Knoblauch und geröstete Weissbrotwürfel  
9.50

# Salate

## Blattsalat

8.00

## Gemischter Salat

9.50

## Ruccolasalat

mit Parmesanspänen und getrockneten Tomaten / Italienische Sauce

14.00

## Thunfisch Salat

Blattsalatbouquet mit Thunfisch, Oliven und Zwiebelringen / Italienische Sauce

17.50

## Haussalat

Gemischter Salat

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

17.50

## Pouletbrustwürfel

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

20.50

## Gebackene Pouletbrustfilet-Streifen

auf buntem Blattsalat und Tomaten mit Steierischem Kürbiskernöl / Italienische Sauce

20.50

## Gusto Salat

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

22.50

**Alle unsere Salatsaucen sind Hausgemacht**

# Fischspezialitäten

## Gebratenes Zanderfilet

an einer Kurkuma-Paprika-Rahmsauce dazu Gemüserisotto  
35.00

## Gegrillte Blacktiger Riesen-Crevetten

an Rucolabeet dazu ein gemischter Salat  
37.00

## Klassiker

### Gulasch vom Voralp-Rind

mit Butterspätzli  
30.00

### Spätzlepfanne

Schweinefilet Medaillons an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle  
30.00

### Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

mit Marktgemüse und Kroketten an Rotwein-Jus  
32.00

### Haussteak

Schweinerückensteak vom Grill  
an Pilz-Rahmsauce mit Spätzle  
28.00

### Wiener Schnitzel

#### vom Kalb

35.00

#### vom Schwein

dazu Pommes Frites  
25.00

### „Cordon Bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Pommes Frites  
27.00

### **Zwiebelrostbraten**

an Rotwein-Jus mit knusprigen Röstzwiebeln  
dazu Speckbohnen und Kartoffelrösti

35.00

### **Gegrilltes Entrecôte**

an Madagaskar-Pfeffersauce mit geschmortem Gemüse und Kroketten

39.50

### **Rindfiletspitzen „Stroganoff“**

in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken  
dazu Rösti und frisches Gemüse

41.00

### **Rindsfiletsteak vom Grill**

mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce  
dazu Gemüse und Kroketten

49.00

### **Rahmgeschnetztes „Züricher Art“**

vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce  
dazu Rösti und marktfrisches Gemüse

30.00

### **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

30.00

### **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  
17.00

## **Zanderfilet**

auf Blattsalaten der Saison  
mit frischen Kräutern und Kernen / Italienische Sauce  
24.00

## **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Röstzwiebeln und grünem Salat oder Apfelmus  
23.00

## **Tagliatelle Scampi**

Blacktiger Crevetten, Gemüsestreifen, Knoblauch  
27.00

## **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			4.00
Doppelter Espresso			6.00
Espresso Corretto			7.00
Kaffee crème			4.00
Cappuccino, Latte Macchiato			4.50
Heiße Schokolade oder Ovomaltine			4.50
Tasse Koffeinfreier Kaffee oder Espresso			4.00
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 5.50



## 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	30 cl	4.00
	50 cl	5.00
Orangen-, Ananas- oder Cranberrysaft pur oder gespritzt	30 cl	4.00
	50 cl	5.00
Bitter Lemon, Tonic Water, Sanbitter	20 cl	4.50
	10 cl	4.50
Sirup Holunder oder Himbeere	20 cl	2.00
Glas Wasser		1.00

## Bier (Sonnenbräu)

Bier vom Fass Lager hell	50 cl	5.50
	30 cl	4.50
	20 cl	3.50
Löwen Bier	10 cl	2.00
Lager hell	58 cl	6.00
Möhl Saft mit oder ohne Alkohol (Bügel)	50 cl	6.00
Sonnenbräu Spezial	30 cl	4.50
Sonnenbräu alkoholfrei	50 cl	5.50
Weizengold	50 cl	6.00
	1891 Dunkel (Bügel)	50 cl
Appenzeller Quöllfrisch (Bügel)	50 cl	6.00

## Weißwein

	10 cl	50 cl	75 cl
<b>Frümser Müller Thurgau AOC</b> Rheinhof Salez	6.00	26	42
<b>Pinot Grigio</b> Weinkellerei Arnold Graf	4.00	20	
<b>Seyval Blanc AOC</b> Otto Rohner Sax	6.00		42
Weisswein gespritzt halb + halb (süss oder sauer)		30 cl	6.00
<b>Rosé</b> nach Angebot oder Federweiss		10 cl	5.00

## Rotwein

	10 cl	50 cl	75 cl
<b>Primitivo Merlot</b> Weinkellerei Arnold Graf	4.00	20	
<b>Frümser Pinot Noir AOC</b> Rheinhof Salez	6.00	30	42
<b>Pinot Noir Barrique AOC</b> Rheinhof Salez			60
<b>Amarone della Valpolicella DOCG</b> Weingut Cami, Veneto		38	
<b>Jeninser Pinot Noir</b>	5	25	
<b>Merlot</b>	5	25	
<b>Nero D´Avola</b>	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	4.00
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	4.00
Williams	40%	2cl	5.00
Marille	40%	2cl	5.00
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%	4cl	7.00
Jägermeister	35%	4cl	7.00
Appenzeller	29%	4cl	7.00
Frangelico	20%	4cl	7.00
Baileys	17%	4cl	7.00
Averna 19% , Fernet 39%, Amaretto 28%		4cl	7.00

## Longdrinks

Martini Orange	20cl	8.00
Martini Soda	20cl	8.00
Campari Orange	20cl	8.00
Campari Soda	20cl	8.00
Aperol Spritz (Prosecco oder Weisswein)	20cl	10.00
Hugo	20cl	10.00
Glas Prosecco (nach Wunsch mit Holundersirup)	10cl	7.00
Gin Tonic	20cl	12.00
Whiskey Cola	20cl	12.00
Wodka Lemon	20cl	12.00

## Schaumweine

<b>Prosecco di Conegliano DOC</b> Conte Collalto, Veneto	75cl	40.00
<b>Champagner</b> Moët & Chandon Impérial brut	75cl	90.00

Alle Preise in CHF inkl. MWST.