



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.

Suppen & Vorspeisen

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

Carpaccio

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

18.50

Tomaten-Mozzarella

mit Basilikum-Pesto und Balsamico

15.00

Sämiges Risotto mit Riesen-Crevetten

Safranfäden, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan

22.00

- SALEZ -

Salate

Blattsalat

8.00

Gemischter Salat

9.50

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
Zuckermais Körnern und Gurken / French-Dressing

22.00

Gebackene Pouletbrustfilet-Streifen

auf buntem Blattsalat und Tomaten mit Steierischem Kürbiskernöl / Italienische Sauce

22.00

Gusto Salat

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

24.00

Zanderfilet

auf Blattsalaten der Saison / Italienische Sauce

24.00

Alle unsere Salatsaucen sind Hausgemacht

Fisch & Krustentiere

Gebratenes Zanderfilet

an einer Kurkuma-Paprika-Rahmsauce dazu Gemüserisotto
35.00

Gegrillte Blacktiger Riesen-Crevetten

an gebratenem Gemüse dazu ein gemischter Salat
37.00

Klassiker

Gulasch vom Voralp-Rind

mit Butterspätzli
30.00

Spätzlepfanne

Schweinefilet Medaillons an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle
32.00

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

mit Marktgemüse und Kroketten an Rotwein-Jus
34.00

Haussteak

Schweinerückensteak vom Grill
an Pilz-Rahmsauce mit Spätzle
29.00

Wiener Schnitzel

vom Kalb

37.00

vom Schwein

dazu Pommes Frites
25.00

„Cordon Bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Pommes Frites
28.00

Zwiebelrostbraten

an Rotwein-Jus mit knusprigen Röstzwiebeln
dazu Gemüse 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
31.00

Löwenspieß

Herzhafte Stücke von Rind, Poulet und Schwein mit Speck, Würstchen und Kräuterbutter
an knusprigen Pommes Frites dazu pikante Grillsauce
30.00

Tagliatelle nach Art des Küchenchefs

Rindsfilet-Streifen, Champignons, Tomaten
32.00

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Reis,
Spätzli, Tagliatelle oder frisches Gemüse
7.50

Preiselbeeren und diverse Saucen
3.00

Vegetarisch

Gebratene Couscous-Gemüseleibchen

auf knackigen Blattsalaten
mit Schnittlauch-Sauerrahm Dip

17.00

Hausgemachte Käsespätzle

mit Röstzwiebeln dazu grüner 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 und gehobeltem Parmesan

21.00



Alle Preise in CHF inkl. MWST.

Desserts & Süßspeisen

Apfelstrudel

7.00

mit Vanillesauce

10.00

Glace

10.00

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			8.00
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
	10 cl	2.00
Lager hell Flasche	58 cl	6.00
Möhl Saft mit oder ohne Alkohol (Bügelflasche)	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
Frümser Müller Thurgau AOC Rheinhof Salez	6.00	30	42
Pinot Grigio (Hauswein) Weinkellerei Arnold Graf	4.00	20	
Johanniter Forstegger Rebleute, Salez	6.00	30	42
Weisswein gespritzt halb + halb (süss oder sauer)		30 cl	6.00
Rosé nach Angebot oder Federweiss		10 cl	5.00

Rotwein

	10 cl	50 cl	75 cl
Primitivo Merlot (Hauswein) Weinkellerei Arnold Graf	4.00	20	
Frümser Pinot Noir AOC Rheinhof Salez	6.00	30	42
Pinot Noir Barrique AOC Rheinhof Salez			60
Amarone della Valpolicella DOCG Weingut Cami, Veneto		40	
Jeninser Pinot Noir	5	25	
Merlot	5	25	
Nero D´Avola	5	25	

Für weitere Angebote fragen Sie beim Servicemitarbeiter nach der Weinkarte

Spirituosen

Martini bianco	15%	4cl	6.00
Campari	23%	4cl	6.00
Grappa	40%	2cl	4.00
Berta diverse	43%	2cl	10.00
Poli Sarpa Oro	40%	2cl	10.00
Sibona di Barbera	42%	2cl	10.00
Tre Soli Tre (Berta)	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	13.00
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 (Gordons)	20cl	12.00
Whiskey Cola (Ballantines)	20cl	12.00
Wodka Lemon (Smirnoff)	20cl	12.00

Schaumweine

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

Alle Preise in CHF inkl. MWST.