



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

19.00

Tomaten-Mozzarella

mit Basilikum-Pesto und Balsamico

15.00

Sämiges Risotto mit Riesen-Crevetten*

Safranfäden, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan

23.00

*als Hauptgericht

30.00

Salate

Blattsalat

8.00

Gemischter Salat

9.50

Thunfisch Salat

Blattsalatbouquet mit Thunfisch, Oliven und Zwiebelringen / Italienische Sauce

18.00

Haussalat

Gemischter Salat

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

18.00

Pouletbrustwürfel

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

23.00

Gebackene Pouletbrustfilet-Streifen

auf buntem Blattsalat und Tomaten mit Steierischem Kürbiskernöl / Italienische Sauce

23.00

Gusto Salat

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

25.00

Zanderfilet

auf Blattsalaten der Saison / Italienische Sauce

25.00

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
31.00

Spätzlepfanne

Schweinefilet Medaillons an Champignonrahmsauce mit Butterspätzle
33.00

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

mit Marktgemüse und Kroketten an Rotwein-Jus
35.00

Haussteak

Schweinerückensteak vom Grill
an Pilz-Rahmsauce mit Spätzle
29.00

Wiener Schnitzel

vom Kalb

38.00

vom Schwein

dazu Pommes Frites
26.00

„Cordon Bleu“ vom Schwein

gefüllt mit Vorderschinken und Käse, dazu Pommes Frites
29.00

Zwiebelrostbraten

an Rotwein-Jus mit knusprigen Röstzwiebeln
dazu Gemüse und Kartoffelrösti
36.00

Gegrilltes Entrecôte

an Madagaskar-Pfeffersauce mit geschmortem Gemüse und Kroketten
40.00

Rindfiletspitzen „Stroganoff“

in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken
dazu Rösti und frisches Gemüse
42.00

Rindsfiletsteak vom Grill

mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce
dazu Gemüse und Kroketten
50.00

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“

vom Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
dazu Rösti und marktfrisches Gemüse
32.00

Löwenspieß

Herzhafte Stücke von Rind, Poulet und Schwein mit Speck, Würstchen und Kräuterbutter
an knusprigen Pommes Frites dazu hausgemachte Grillsauce
32.00

Tagliatelle nach Art des Küchenchefs

Rindsfilet-Streifen, Champignons, Tomaten und Wurzelgemüse
33.00

Beilagen nach Wahl

Pommes Frites, Rösti, Kroketten,
Spätzli, Tagliatelle oder frisches Gemüse
8.00

EXTRAS: Salat anstatt Pommes, Gemüse anstatt Pommes
3.00

Preiselbeeren, Apfelmus, Kräuterbutter 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

24.00

Tagliatelle Scampi

Blacktiger Crevetten, Gemüsestreifen, Knoblauch

28.00

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

8.00

mit Vanillesauce

11.00

Glace

11.00

Rahm

9.50

Rheintaler Apfelküchle

mit Zimtzucker, Vanilleglace und Preiselbeer-Rahm

14.00

Feiner Kaiserschmarren

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

14.00

Mohr im Hemd

mit Vanilleglace, Schokosauce und Rahm

14.00

Eis

Heisse Liebe

Vanilleglace mit heißen Himbeeren

13.00

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit Schokosauce und Rahm

13.00

Bananensplit

Vanilleglace auf geteilter Banane mit Schokosauce
Rahm und geröstete Mandelsplitter

13.00

Gemischte Glace

mit 3 Kugeln nach Wunsch ohne/mit Rahm

9.00 / 10.50

Kugel Zitronensorbet mit Prosecco oder Wodka

10.00

Kugel Glace 3.00

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	6.00
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.