



LÖWEN
TUGGEN

SPEISEKARTE



LÖWEN
TUGGEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS LÖWEN IN TUGGEN

Lassen Sie sich von der Atmosphäre, dem Ambiente und den Kochkünsten unserer Küche in die Löwenwelt entführen. Das Löwenteam setzt alles daran, Ihnen unvergessliche Stunden zu bieten. Bei uns können Sie sich kulinarisch an der Bar, im Restaurant oder im Saal verwöhnen lassen.

Tradition wird im Gasthaus Löwen grossgeschrieben. Darum: Was wäre der Löwen ohne das beliebte Löwensteak! Wir servieren es Ihnen kurz und saftig in unserer Küche angebraten. Und Sie braten es auf dem heissen Stein gemäss Ihrem Gusto fertig.

Neben dem Löwensteak bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Karte mit Gerichten, die auf regionalen Produkten basieren und feinen Tagesspezialitäten.

Nun wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt bei uns im Gasthaus Löwen Tuggen und «en Guete».

Das Löwenteam



KALTE VORSPEISEN

- Salatschüssel pro Person 9.00
Bunter Blattsalat mit Karottenstreifen, Radischen, Powersprossen, gerösteten Kernen,
Croutons an Hausdressing (v)
- Nüsslisalat 16.00
mit Speckstreifen und Feigen an einem Parmesandressing
- Tranche vom Rauchlachs 18.00
mit Avocado, Mango und Curryglace
- Burrata 16.00
mit marinierten Randen, Pflücksalat und Balsamessig
- Klassisches Beef Tatar (80g | 120g) 24.00 | 34.00
Mild, medium oder scharf, dazu Toastbrot

SUPPEN & WARMER VORSPEISEN

- Sellerie-Apfel-Schaumsuppe (v) 12.00
- Tomaten-Kokos-Suppe (v) 12.00
- Falsche Schnecken 18.00
mit Café de Paris
- Frische Ravioli 16.00
mit saisonaler Füllung

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit (v) ausgezeichnet.



KLASSIKER

In Butter gebratenes Kalbskotelett mit Rosmarinkartoffeln	64.00
Cordon bleu vom Kalb mit Taleggio & Trockenfleisch, Pommes frites und glasiertem Gemüse	48.00
Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Paprikarahmsauce und Tagliatelle	44.00
Rosa gebratenes Lammnierstück im Kräutermantel auf Couscous, Auberginenkaviar und Ras El Hanout	38.00
Zanderfilet «Thai-Style» mit rotem Curry und asiatischem Gemüse	42.00
Acquerello Risotto mit Birnen, Taleggio und caramelisierten Nüssen (v)	26.00
Frische Ravioli mit saisonaler Füllung	26.00

DAS BERÜHMTE



LÖWENSTEAK

FLEISCH VOM HEISSEN STEIN

Rindsfilet	
Lady's Cut, 150 g	54.00
Men's Cut, 250 g	64.00
Supermen's Cut, 350 g	84.00
Rindsentrecôte	
Lady's Cut, 200 g	54.00
Men's Cut, 300 g	64.00
Supermen's Cut, 400 g	84.00
Kalbssteak	
200 g	47.00
Lammnierstück	
200 g	45.00
Zur Veredelung	
Halber Hummerschwanz	12.00

Inklusive 2 Beilagen und 2 Saucen

SAUCEN

Kräuterbutter | Bernaise | Chimichurri | Trüffelmayonnaise | Yveline's scharfe Sauce

BEILAGEN

Ofenkartoffeln | Ofengemüse | Glasierte Shitakepilze |
Pimientos de Padron | Selleriepüree mit weisser Schokolade



DESSERT

«Fresh Lion»	14.00
Gurken- und Zitronensorbet mit Belvedere Vodka	
Moelleux au Chocolat	14.00
mit flüssigem Kern und Passionsfruchtsorbet	
Coupe Dänemark	9.00 14.00
mit hausgemachter Schokoladensauce	
Gerührtes Eiskaffee «Löwen»	12.00
mit Kirsch	
Auswahl vom «Chäs Weber», Lachen	16.00
mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf	
Glace von Giolito	pro Kugel 4.50
Vanille, Kaffee, Erdbeer, Kokosnuss, Fior di Latte, Stracciatella	
Sorbets von Giolito	pro Kugel 4.50
Himbeer, Zitrone, Mango, Zitronengras, Grüner Apfel	
Zusätzlicher Schlagrahm	1.50



Für Fragen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte ans Personal.
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWST.