

Seerestaurant Löwen

Salate und Vorspeisen | Salades et hors-d'oeuvres | Salads and starters

Gemischter Salat Salade mêlée <i>Mixed salad</i>		10.50
Salatteller Assiette de salade <i>Mixed salad plate</i>		20.50
Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive et Balsamico <i>Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico</i>	1/2	16.50
«Rinds-Tatar» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Käsekracker serviert mit Toast und Butter Tartare de boeuf avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, cracker de fromage, toast et beurre Beef tartar with capers, crème fraîche, onions, <i>baked garden herbs, cheese cracker, toast and butter</i>	1/2 1/1	19.00 32.00
Frühlingsrolle vegetarisch (ca. 130/140 g) mit Sweet Chili Sauce Rouleau de printemps (végétarien) avec aigre-doux chili sauce <i>Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce</i>	1 Stk. 2 Stk.	11.50 19.00
mit Salaten avec salades <i>with salads</i>	2 Stk.	29.00
Wurst-Käse-Salat Salade de viande froide avec fromage Sausage salad with cheese	einfach garniert	16.50 21.50

Fleisch | viande | meat

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes <i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i>	1/2 1/1	25.50 28.00
«Cordon bleu» vom Schwein mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse «Cordon bleu» de porc avec jambon et fromage, pommes frites et légumes <i>«Cordon bleu» from pork</i> with ham and cheese, french fries and vegetables		35.50
Brienzer Holzhack Burger Hausgemachtes Holzhack-Steak (200 g) aus BEO Beef Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer serviert im selbstgemachten Focaccia- Brot mit Tomate, Gurke, geschmorten Zwiebeln, Salat, Barbecuesauce und Käse Bœuf burger - Steak haché de BEO beef , carottes, poireaux, céleri, oignons, ail et poivre vert servi dans un pain focaccia fait maison avec tomate, concombre, oignons braisés, salade, sauce barbecue et fromage Beef burger - Steak from minced BEO beef , carrots, leek, celery, onions, garlic and green pepper served in homemade focaccia bread with tomato, cucumber, braised onions, salad, barbeque sauce and cheese		27.50
mit Pommes Frites avec pommes frites <i>with french fries</i>		31.50

Seerestaurant Löwen

Fisch | poisson | fish

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare		29.50
<i>Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare</i>		
<i>Deep fried fish with french fries and tartar sauce</i>		
Tagliatelle mit Crevetten, Knoblauch, Chili und Kräutern	1/2	26.50
Tagliatelle avec crevettes, ail, piment et herbes	1/1	31.50
Tagliatelle with prawns, garlic, chili and herbs		

Flammkuchen | Tarte flambée | Tarte flambée

Flammkuchen "Elsässer Art" mit Crème Fraiche, Speck und Zwiebeln Tarte flambée "à l'alsacienne" avec crème fraîche, lardons et oignons Tarte flambée with crème fraîche, bacon and onions		22.00
Flammkuchen "Griechische Art" mit Crème Fraiche, Hirtenkäse und Pepperoni Tarte flambée "à la grecque" avec crème fraîche, fromage de brebis et pepperoni Tarte flambée « greek style » with crème fraîche, shepherd's cheese and pepperoni		22.00

Weinempfehlung

Aigle «Les Murailles» Henri Badoux, Aigle leicht, fruchtig, blumig (Chasselas)	1 dl 7.50	7 dl 49.00
Aigle Rouge «Monseigneur» Pinot Noir , Henri Badoux, Aigle Noten von reifen Früchten und Unterholz	1 dl 7.50	7 dl 49.00

Dessert – «es hed solangs hed»

Cremeschnitte aus unserer Konditorei	5.80
Früchtekuchen Früchtekuchen mit Rahm	7.00 8.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	11.50

Schauen Sie auch in unsere Patisserievitrine oder in unsere Dessertkarte mit vielen feinen Coupes.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen sonnigen Aufenthalt auf unserer Terrasse.
Familie Huggler und Team