

Seerestaurant Löwen

Weinempfehlung

Molignon AOC , Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG, Salgesch fruchtig, reif, ausgeglichen und zurückhaltende Säure	1 dl 8.20	7 dl 54.00
Monterè Valpolicella Ripasso DOP Superiore , Tinazzi, Ca de Rocchi, 2019 Ein Ripasso der besonderen Art! Weiche Tannine und lang im Abgang.	1 dl 7.00	7 dl 45.00

Empfehlungen vom Chef

Zander vom Grill mit Weisswein-Kräuter Sauce, Salzkartoffeln und Spinat <i>Zander rôti avec sauce au vin blanc et aux herbes, pommes de terre et épinards</i> <i>Zander fish fried with white wine-herb sauce, potatoes and spinach</i>	32.50
Lachssteak vom Grill mit Limonen Sauce, Salzkartoffeln und Spinat <i>Saumon grillé à la sauce au citron vert, pommes de terre et épinards</i> <i>Grilled Salmon with lime sauce, potatoes and spinach</i>	36.00

«es hed solangs hed»

Siedfleischsalat mit Salaten garniert <i>Salade de viande bouillie garni</i> <i>Boiled beef salad garnished</i>	23.50
Wurst-Käse-Salat <i>Salade de viande froide avec fromage</i> <i>Sausage salad with cheese</i>	einfach 16.50 garniert 21.50

Pasta

Tagliatelle Napoli <i>Tagliatelle avec sauce au tomates</i> <i>Tagliatelle with tomatoe sauce</i>	1/2 22.00 1/1 26.00
Tagliatelle mit Crevetten, Knoblauch, Chili und Kräutern <i>Tagliatelle avec crevettes, ail, piment et herbes</i> <i>Tagliatelle with prawns, garlic, chili and herbs</i>	1/2 26.50 1/1 31.50
Tagliatelle mit Meeresfrüchte, Knoblauch, Chili und Kräutern <i>Tagliatelle avec fruits de mer, ail, piment et herbes</i> <i>Tagliatelle with seafood, garlic, chili and herbs</i>	1/2 24.50 1/1 29.50

Seerestaurant Löwen

Salate vom Salatbuffet | Salades du buffet de salades | Salads from the salad bar

Gemischter Salat Salade mêlée Mixed salad	10.50
Salatteller Assiette de salade Mixed salad plate	20.50

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

Insalata Caprese - Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico Mozzarella, tomates, basilic, huile d'olive et Balsamico Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico	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, baked garden herbs, cheese cracker, toast and butter	1/2 1/1	19.00 32.00
Tartare «Gambero rosso» (rote Garnelle) serviert mit Toast und Butter Tartare de «gambero rosso» servi avec toast et beurre Tartar «gambero rosso» served with toast and butter	1/2	24.50
Frühlingsrolle vegetarisch (ca. 130/140 g) mit Sweet Chili Sauce Rouleau de printemps (végétarien) avec aigre-doux chili sauce Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce	1 Stk. 2 Stk.	11.50 19.00
mit Salaten avec salades with salads	2 Stk.	29.00

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 «Nordische Art» mit Crème Fraiche, Lachs und Zwiebeln Tarte flambée «nordique» avec crème fraîche, saumon et oignons Tarte flambée «nordic» with crème fraîche, salmon and onions		22.00
Flammkuchen «Gärtner Art» mit pflanzlicher Flammkuchencrème, verschiedene Gemüse und Kräuter Tarte flambée «à la jardinière» avec une crème végétale, légumes et herbes Tarte flambée «gardener» with plant-based tarte flambée spread, vegetables and herbs		26.00

Seerestaurant Löwen

Fisch | poisson | fish

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare <i>Friture de St. Pierre</i> avec pommes frites et sauce tartare <i>Deep fried fish</i> with french fries and tartar sauce	29.50
Egli Knusperli mit Tartare Sauce, Salzkartoffeln und Spinat <i>Filet de perche frits enrobés de pâté</i> avec sauce tartare, pommes de terre et épinards <i>Deep fried perch fish filets</i> with tartare sauce, potatoes and spinach	38.00

Fleisch | viande | meat

Kalbfleischpastetli <i>Bouchée à la reine</i> <i>Vol-au-vent</i> with veal meat mit Pommes Frites und Gemüse avec pommes frites et légumes with french fries and vegetables	18.00 27.50
Poulet «Cordon Bleu» mit Truten-Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse <i>Poulet «Cordon Bleu»</i> avec jambon de dinde et fromage, pommes frites et légumes <i>Chicken «Cordon Bleu»</i> with turkey ham and cheese, french fries and vegetables	36.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse <i>Escalope de porc panée</i> avec pommes frites et légumes <i>Breaded pork scallop</i> with french fries and vegetables	1/2 25.50 1/1 28.00
«Cordon bleu» vom Schwein mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse <i>«Cordon bleu» de porc</i> avec jambon et fromage, pommes frites et légumes <i>«Cordon bleu» from pork</i> with ham and cheese, french fries and vegetables	35.50
Entrecôte «Swiss» mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse <i>Entrecôte Suisse</i> avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes <i>Swiss Sirloin steak</i> with herb butter, french fries and vegetables	200 g 45.50
Brienzer Holzhack Burger Hausgemachtes Holzhacker-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 <i>Bœuf burger - Steak haché de BEO beef</i> , 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 <i>Beef burger - Steak from minced BEO beef</i> , 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 with french fries	31.50