

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
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

«es hed solangs hed»

Schweizer Pouletflügeli mit Haussauce <i>Ailes de poulet</i> <i>Swiss Chicken Wings</i>	7 Stk.	18.50
mit Pommes Frites <i>avec pommes frites</i> <i>with french fries</i>	7 Stk.	25.00
mit Salaten vom Salatbuffet <i>avec salades du buffet</i> <i>with salads from the salad bar</i>	7 Stk.	28.50
Siedfleischsalat mit Salaten garniert <i>Salade de viande bouillie garni</i> <i>Boiled beef salad garnished</i>		23.50

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

Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i> <i>Mixed salad</i>	10.50
Salatteller <i>Assiette de salade</i> <i>Mixed salad plate</i>	20.50

Seerestaurant Löwen

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 <i>Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil and Balsamico</i>	1/2	16.50
«Rinds-Tatar» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Käsekräcker 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
Tartare «Gambero rosso» (rote Garnelle) serviert mit Toast und Butter Tartare de «gambero rosso» servi avec toast et beurre <i>Tartar «gambero rosso» served with toast and butter</i>	1/2	24.50
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 with salads	2 Stk.	29.00
Wurst-Käse-Salat Salade de viande froide avec fromage Sausage salad with cheese	einfach garniert	16.50 21.50

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 <i>Tarte flambée with crème fraîche, bacon and onions</i>		22.00
Flammkuchen «Nordische Art» mit Crème Fraiche, Lachs und Zwiebeln Tarte flambée "nordique" avec crème fraîche, saumon et oignons <i>Tarte flambée «nordic» with crème fraîche, salmon and onions</i>		22.00

Seerestaurant Löwen

Fisch | poisson | fish

«Fish and Chips» - St. Pierre im Backteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare 29.50
Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare
Deep fried fish with french fries and tartar sauce

Egli Knusperli mit Tartare Sauce, Salzkartoffeln und Spinat 38.00
Filet de perche frits enrobés de pâté avec sauce tartare, pommes de terre et épinards
Deep fried perch fish filets with tartare sauce, potatoes and spinach

Fleisch | viande | meat

Kalbfleischpastetli | Bouchée à la reine | Vol-au-vent with veal meat 18.00
mit Pommes Frites und Gemüse 27.50
avec pommes frites et légumes | with french fries and vegetables

Poulet «Cordon Bleu» mit Truten-Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse 36.00
Poulet «Cordon Bleu» avec jambon de dinde et fromage, pommes frites et légumes
Chicken «Cordon Bleu» with turkey ham and cheese, french fries and vegetables

Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse 1/2 25.50
Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes 1/1 28.00
Breaded pork scallop with french fries and vegetables

«Cordon bleu» vom Schwein mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse 35.50
«Cordon bleu» de porc avec jambon et fromage, pommes frites et légumes
«Cordon bleu» from pork with ham and cheese, french fries and vegetables

Entrecôte «Swiss» mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse 200 g 45.50
Entrecôte Suisse avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes
Swiss Sirloin steak with herb butter, french fries and vegetables

Brienzer Holzhack Burger 27.50
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
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

mit Pommes Frites | avec pommes frites | with french fries 31.50