

Seerestaurant Löwen

Empfehlungen vom Chef

Zander vom Grill mit Weisswein-Kräuter Sauce, Salzkartoffeln und Spinat <i>Zander rôtiés 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
Egli Knusperli mit Tartare Sauce, Salzkartoffeln und Spinat <i>Filet de perche frits enrobés de pâté avec sauce tartare, pommes de terre et épinards</i> <i>Deep fried perch fish filets with tartare sauce, potatoes and spinach</i>	38.00

«es hed solangs hed»

Schweizer Pouletflügeli mit Haussauce Ailes de poulet Swiss Chicken Wings	7 Stk.	18.50
mit Pommes Frites avec pommes frites <i>with french fries</i>	7 Stk.	25.00
mit Salaten vom Salatbuffet avec salades du buffet <i>with salads from the salad bar</i>	7 Stk.	28.50
Flammkuchen "Griechische Art" mit Crème Fraiche, Hirtenkäse und Pepperoni <i>Tarte flambée "à la grecque" avec crème fraîche, fromage de brebis et pepperoni</i> <i>Tarte flambée « greek style » with crème fraîche, shepherd's cheese and pepperoni</i>		22.00

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

Dessert – «es hed solangs hed»

Cremeschnitte aus unserer Konditorei	5.80
Erdbeertörtli	5.50
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.

Seerestaurant Löwen



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

Gemischter Salat Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	10.50
Salatteller Assiette de salade <i>Mixed salad plate</i>	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 <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, baked garden herbs, cheese cracker, toast and butter	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

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 Friture de St. Pierre avec pommes frites et sauce tartare Deep fried fish with french fries and tartar sauce		29.50
Tagliatelle mit Crevetten, Knoblauch, Chili und Kräutern Tagliatelle avec crevettes, ail, piment et herbes Tagliatelle with prawns, garlic, chili and herbs	1/2 1/1	26.50 31.50

Fleisch | viande | meat

Kalbfleischpastetli Bouchée à la reine Vol-au-vent 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 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		36.00
Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites und Gemüse Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes Breaded pork scallop with french fries and vegetables	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 «Cordon bleu» from pork with ham and cheese, french fries and vegetables		35.50
Entrecôte «Swiss» mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse Entrecôte Suisse avec beurre aux herbes, pommes frites et légumes Swiss Sirloin steak with herb butter, french fries and vegetables	200 g	45.50
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 with french fries		31.50