

# Seerestaurant Löwen

## Empfehlungen vom Chef

**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*

## «es hed solangs hed»

**Zander vom Grill** mit grünem und weissem Spargel, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise 32.50  
*Zander rôti avec asperges vertes et blanches, pommes de terre et sauce hollandaise*  
*Zander fish fried with green and white asparagus, potatoes and hollandaise sauce*

**7 Stück Schweizer Pouletflügeli** | *7 ailes de poulet suisses* | *7 Swiss Chicken wings* 26.50  
mit Salaten | *avec salades* | *with salads*  
oder | *ou* | *or*  
mit Pommes Frites | *avec pommes frites* | *with french fries*

**Flammkuchen "Griechische Art"** mit Crème Fraiche, Hirtenkäse und Pepperoni 22.00  
*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*

## Weinempfehlung

**Molignon AOC**, Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen AG, Salgesch 1 dl 8.20 7 dl 54.00  
fruchtig, reif, ausgeglichen und zurückhaltende Säure

**Monterè Valpolicella Ripasso DOP Superiore**, Tinazzi, Ca de Rocchi, 2019 1 dl 7.00 7 dl 45.00  
Ein Ripasso der besonderen Art! Weiche Tannine und lang im Abgang.

## 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

# Seerestaurant Löwen

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

<b>Insalata Caprese</b> - 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
<b>«Rinds-Tatar»</b> garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Käsekräcker serviert mit Toast und Butter <b>Tartare de boeuf</b> avec câpres, crème fraîche, oignons, fines herbes frites, cracker de fromage, toast et beurre   <b>Beef tartar</b> with capers, crème fraîche, onions, baked garden herbs, cheese cracker, toast and butter	1/2 1/1	19.00 32.00
<b>Frühlingsrolle vegetarisch</b> (ca. 130/140 g) mit Sweet Chili Sauce <b>Rouleau de printemps</b> (végétarien) avec aigre-doux chili sauce <b>Spring roll</b> (vegetarian) with sweet chili sauce	1 Stk. 2 Stk.	11.50 19.00
mit Salaten   avec salades   with salads	2 Stk.	29.00
<b>Wurst-Käse-Salat</b> <b>Salade de viande</b> froide avec fromage   <b>Sausage salad</b> with cheese	einfach garniert	16.50 21.50

## Flammkuchen | Tarte flambée | Tarte flambée

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

## Fleisch | viande | meat

<b>Schweineschnitzel paniert</b> mit Pommes Frites und Gemüse	1/2	25.50
<i>Escalope de porc panée avec pommes frites et légumes</i>	1/1	28.00
<i>Breaded pork scallop with french fries and vegetables</i>		
«Cordon bleu» vom Schwein mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse		35.50
<i>«Cordon bleu» de porc avec jambon et fromage, pommes frites et légumes</i>		
<i>«Cordon bleu» from pork with ham and cheese, french fries and vegetables</i>		
<b>Brienzer Holzhack Burger</b>		
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		27.50
<i>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</i>		
<i>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</i>		
mit Pommes Frites   avec pommes frites   with french fries		31.50

## Dessert – «es hed solangs hed»

<b>Cremeschnitte</b> aus unserer Konditorei		5.80
<b>Erdbeertörtli</b>		5.50
<b>Früchtekuchen   Früchtekuchen mit Rahm</b>	7.00   8.50	
Hausgemachter <b>Apfelstrudel</b> 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