

Seerestaurant Löwen

Sauser - roter Traubenmost im Gärstadium

1 dl	2.90	2 dl	4.20	3 dl	6.00	5 dl	9.50
------	------	------	------	------	------	------	------

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
«Rinds-Tatar» garniert mit Kapern, Crème fraîche, Zwiebeln, gebackenen Gartenkräutern und Käsekräcker serviert mit Toast und Butter	1/2	19.00
	1/1	32.00
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		
Frühlingsrolle vegetarisch (ca. 130/140 g) mit Sweet Chili Sauce	1 Stk.	11.50
Rouleau de printemps (végétarien) avec aigre-doux chili sauce	2 Stk.	19.00
Spring roll (vegetarian) with sweet chili sauce		
mit Salaten avec salades with salads	2 Stk.	29.00

Empfehlungen vom Chef

Zander vom Grill mit Weisswein-Kräuter Sauce, Salzkartoffeln und Spinat		32.50
Zander rôti avec sauce au vin blanc et aux herbes, pommes de terre et épinards		
Zander fish fried with white wine-herb sauce, potatoes and spinach		
Lachssteak vom Grill mit Limonen Sauce, Salzkartoffeln und Spinat		36.00
Saumon grillé à la sauce au citron vert, pommes de terre et épinards		
Grilled Salmon with lime sauce, potatoes and spinach		
Hirschpfeffer «Jägerart» mit Speckwürfeli, Champignons, Silberzwiebeln, Brotcroûtons	1/2	27.50
mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Marroni	1/1	32.50
Civet de cerf avec larde, champignons, oignons perlés, croutons, «Spaetzle» maison, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons Jugged deer with bacon, mushrooms, silverskin onions, croutons, «Spaetzle», red cabbage, Brussel sprouts and chestnuts		

«es hed solangs hed»

Wurst-Käse-Salat	einfach	16.50
Salade de viande froide avec fromage Sausage salad with cheese	garniert	21.50

Seerestaurant Löwen

Pasta

Tagliatelle Napoli	1/2	22.00
<i>Tagliatelle avec sauce au tomates Tagliatelle with tomatoe sauce</i>	1/1	26.00
Tagliatelle 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>		

Flammkuchen | Tarte flambée | Tarte flambée

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

Fisch | poisson | fish

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

Seerestaurant Löwen

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 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		27.50
mit Pommes Frites avec pommes frites with french fries		31.50

Vermicelles von Rudolf Moser AG – Premium Qualität seit 1952



Vermicelles mit Rahm avec crème Chantilly with whipped cream		1/1 Mini	12.50 7.50
Vermicelles mit Glacé und Rahm avec glacé et crème Chantilly with ice cream and whipped cream		1/1 Mini	13.50 8.50