



Herzlich Willkommen im Gasthof zum Roten Löwen!

Der offene Grill ist das Herzstück unseres Restaurants mit bis zu 300 Grad!

Alle Grundprodukte liegen im Zentrum. Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse, um Sie zu begeistern, sind wir mit allen Sinnen auf der Suche nach innovativen Produkten.
Wo immer möglich von lokalen Produzenten, die unsere Werte teilen.

Das Schweizer Buchenholz knistert und ist angefeuert:
Wir freuen uns sehr, unsere Leidenschaft für den Grill mit Ihnen zu teilen!

Die Bar bietet zudem ein reichliches Angebot und darf Zentrum
der Begegnung in der Region werden.

Der Weinkeller mit altem Gewölbe aus dem 17. Jahrhundert ideal für
Apéros & Gesellschaften bis 40 Personen.

Ein Weihnachtsessen, Familienfeier oder ein gemütlicher Apéro im Weinkeller.
Wir haben für fast jeden Anlass die passenden Räumlichkeiten, um individuell auf
Ihre Bedürfnisse eingehen zu können.

Seminare/Bankette/Events

Restaurant 80/Terrasse 60/Bar 60/Weinkeller 40

Aniello Bove und Martin Sintzel
&
Team vom Gasthof roten Löwen

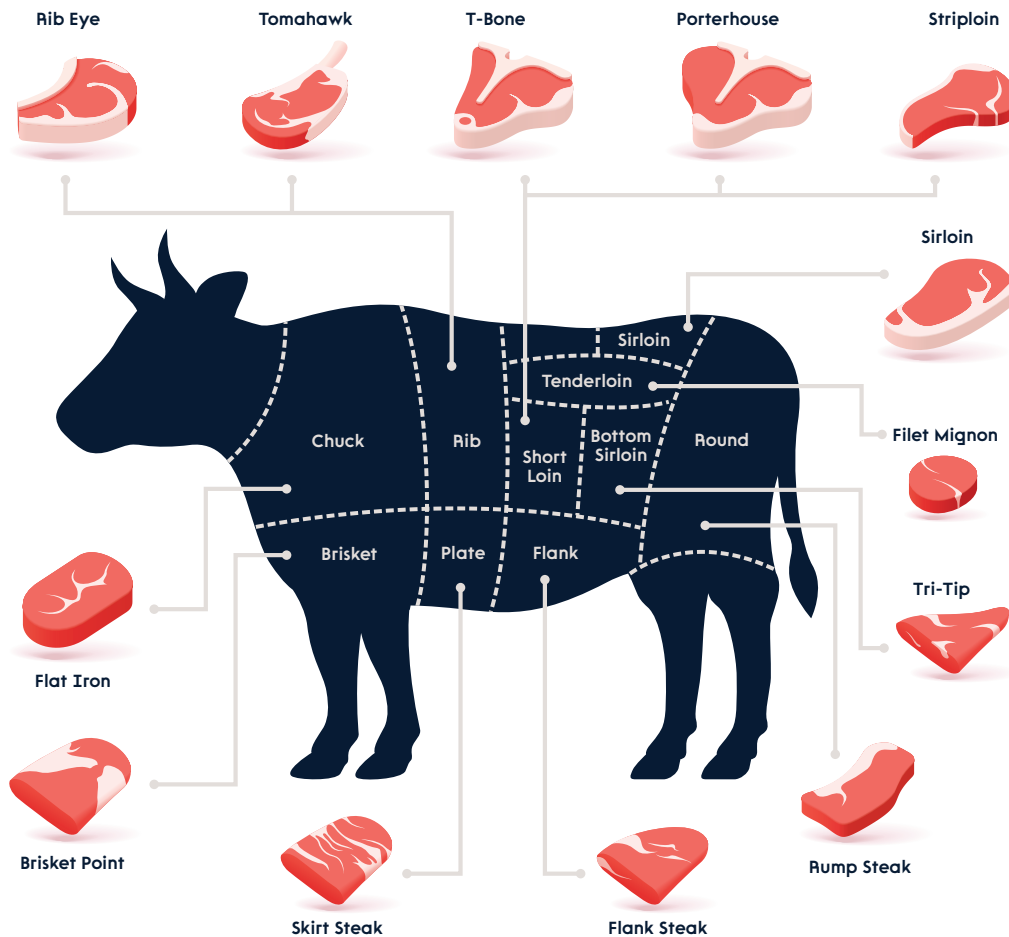


Unsere Apéro-Empfehlung

Apérol Spritz Apérol, Schaumwein, Soda	CHF	11.50
Hugo Holunderblütensirup, Limettensaft, Schaumwein, Soda	CHF	11.50
Negroni Gin, roter Wermut, Campari, Schaumwein	CHF	15.50
Sbagliato Roter Wermut, Campari, Schaumwein	CHF	15.50

Alkoholfrei

Apérol ohne Spritz San Pellegrino Cocktail, Soda	CHF	8.50
Hugo ohne Bums Holunderblütensirup, Limettensaft, Soda	CHF	8.50



Cuts of the Months

Monatliche Empfehlung eines «Second Cuts» der Schweiz

Second Cuts

Anders als der Name es vermuten lässt, handelt es sich bei «Second Cuts» nicht um mindere Qualität. Im Gegenteil: «Flank Steak», «Hanging Tender» oder «Spider» haben volles Aroma und Biss und sind dadurch eine wunderbare Alternative zu den Edelstücken des Rindes.

Lassen Sie sich beraten und überraschen!

Herkunft/Deklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Huhn	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Neuseeland/Australien
Saibling	Zucht Schweiz
Würste	Schweiz
Brot	Schweiz
Trüffelöl	Trüffelaroma

Unsere Lieferanten

Fleisch	Metzgerei Köferli AG, Döttingen
Früchte & Gemüse	Keller Früchte + Gemüse AG, Sins
Economat	Transgourmet (Prodega), Dietikon
Fisch	Spielhofer Fischfarm, Zuchtfisch
Käse	Brülisauer Käse AG, Künten
Weine	Vini Vergani, Zürich
	Umbricht Weine, Untersiggenthal
	Weinbaugenossenschaft Döttigen

Garstufen



rare
blutig, roh



medium rare
halb roh



medium
rosa



medium well
 $\frac{3}{4}$ durch



well done
durch

Allergene

Liebe Gäste

Viele Lebensmittel enthalten natürlicherweise Allergene oder Spuren von Allergenen. Unsere Fachpersonen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren angebotenen Speisen.

Ihr Löwen Team



Spezial Edelstücke von den Tieren.
Bitte fragen Sie beim Service nach.

NOVEMBER

Cuts of the month

ABEND

Grilliertes geschmortes Rinds Brisket
mit zweierlei hausgemachte Saucen,
Rösti Fries und saisonalem Gemüse

CHF 41.00





Vorspeisen

Bunter Blattsalat 		CHF	9.50
Gemischter Salat 		CHF	12.50
Büffelmozzarella von Berglinde aus Buttwil 		CHF	17.50
Ochsenherztomaten, Basilikum, Passionsfrucht			
vom Löwenbrett		CHF	19.50
Antipasti, Parmesan, Prosciutti di Parma			
Rindstatar nach Löwen Art	70 g	CHF	22.00
Cafe de Paris, Wildkräutersalat	130 g	CHF	32.00
rote Zwiebel, Brioche			
Geräuchertes Kürbiscremesüppchen  		CHF	12.50
Wasabicrunch, Crème Fraiche			

Legende:  Glutenfrei  Lactosefrei  Vegan

Alle Preise sind inkl. 8.1% MwSt.



Vom 300° Grill mit Buchenholz Grilladen

Rinds Entrecôte	150 g	CHF	42.50
	250 g	CHF	51.50
	500 g	CHF	74.00

Rindsfilet	150 g	CHF	52.50
	250 g	CHF	68.50

Schweins Rack	300 g	CHF	37.50
---------------	-------	-----	-------

Maispouardenbrust	160 g	CHF	36.50
-------------------	-------	-----	-------

Black Tiger Crevetten	180 g	CHF	36.50
-----------------------	-------	-----	-------

Saibling	200 g	CHF	38.50
----------	-------	-----	-------

Biergartenteufel 180 g vom Grill	CHF	29.50
Leich pikante Wurst vom Metzger Köferli		

Rinds Burger 180 g vom Grill	CHF	32.50
Rinds Burger, Brioche Bun, Barbecue-Chilisauce, Romana, Käse, Tomaten, Coleslaw		

Löwen-Grillplatte ab 2 Personen (ca. 300 g pro Person)	CHF	112.50
Für Familien plus je Kind (bis 12 Jahre)	CHF	12.50
Schweizer Rinds Entrecôte, Kalbsbratwurst, Maispouardenbrust mit Piri Piri, Schweinsrack		

**Alle unsere Gerichte vom Grill werden mit zweierlei
hausgemachten Grillsaucen, Cafe de Paris, saisonales
Gemüse sowie einer Beilage Ihrer Wahl serviert.**

Jede weitere Beilage kostet:	CHF	6.50
-------------------------------------	-----	------

Beilagen

- saisonaler Salat
- Maiskolben
- Rösti Fries
- Calamarata
- Risotto mit getrockneten Tomaten

Saucen

- Cafe de Paris
- Chili-Aioli
- Chimichurri Sauce

Legende:  Glutenfrei  Lactosefrei  Vegan



Vegetarisch / Vegan

Weissweinrisotto 	CHF	27.50
getrocknete Tomaten, saisonales Gemüse, Rucola, Parmesanchips		
Calamarata mit Parmesansauce	CHF	29.50
Grillgemüse, Erbsen, Chashews		
Green Burger mit Rösti Fries	CHF	31.50
Meatlessburger, Tomaten, Coleslaw, BBQ-Chilisauce		
Grillierter Portobello mit Frischkäsegefüllt	CHF	29.50
Kichererbsencreme, saisonalem Gemüse, Chili Aioli		

Kindermenü

Chicken Nuggets & Rösti Fries	CHF	14.50
Rindsburger 120g (mit oder ohne Bun) mit Rösti Fries	CHF	14.50
Pasta mit Tomatensauce 	CHF	12.50

Dazu gibt es jeweils 1 Kugel Glace nach Wahl und Smarties

Legende:  Glutenfrei  Lactosefrei  Vegan

Alle Preise sind inkl. 8.1% MwSt.



Unsere hausgemachten Desserts

Dessert Variation Wähle deine drei Lieblingsdessert	CHF	14.50
---	-----	-------

Ich mag nümme!

Panna Cotta mit Fruchtmark 	CHF	5.50
---	-----	------

Dunkles Schokoladenmousse  Weisse Crispyschokolade, Kokos	CHF	5.50
--	-----	------

Luftiges Tiramisu	CHF	5.50
--------------------------	-----	------

Topfenmousse  mit Aprikosen und Rosmarin	CHF	5.50
---	-----	------

Schoko Brownies mit Macadamian	CHF	6.00
--	-----	------

Käseteller mit 5 verschiedenen Käsesorten von der Brülisauer Käserei in Künten Feigensenf, Trauben, Nüssen	CHF	17.50
---	-----	-------

Glace

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella Zwetschgensorbet	pro Kugel	CHF	4.00
--	-----------	-----	------

Portion Rahm	CHF	1.50
---------------------	-----	------

Legende:  Glutenfrei  Lactosefrei  Vegan

Alle Preise sind inkl. 8.1% MwSt.



Mineralwasser

Mineral still, sprudel	0,5 l	CHF	5.00
Mineral still, sprudel	1,0 l	CHF	9.50

Softdrinks & Säfte

Coca-Cola, Cola Zero	0,3 l	CHF	5.00
Fanta, Sprite, Rivella rot, Schorley	0,3 l	CHF	5.00
Hausgemachter Eistee		CHF	5.50

Apéros & Klassiker

Aperol Spritz		CHF	11.50
Hugo		CHF	11.50

Heisse Getränke

Kaffee, Espresso		CHF	5.00
Doppelter Espresso		CHF	7.00
Cappuccino		CHF	6.00
Latte Macchiato		CHF	6.50
Heisse Schoggi		CHF	6.00
Tee		CHF	5.50
verschiedene Sorten			