



ZUM ROTEN LÖWEN

GASTHOF

Herzlich willkommen im Gasthof zum Roten Löwen!

Im Roten Löwen Oberrohrdorf stehen hochwertige Grundprodukte im Mittelpunkt. Fleisch, Fisch und Gemüse werden mit Sorgfalt ausgewählt und kreativ verarbeitet.

Wo immer möglich, stammen unsere Zutaten von lokalen Produzenten, die unsere Werte teilen.

Unsere Küche steht für ehrliches Handwerk, Frische und Saisonalität. Authentische Aromen und Qualität haben dabei oberste Priorität.

Die Bar bietet ein vielseitiges Angebot und ist ein lebendiger Treffpunkt in der Region, ideal für einen Apéro oder einen gemütlichen Ausklang.

Der historische Weinkeller mit Gewölbe aus dem 17. Jahrhundert eignet sich perfekt für Apéros und Gesellschaften bis 40 Personen.

Ob Familienfeier, Weihnachtsessen oder Apéro, wir bieten passende Räumlichkeiten und gehen gerne individuell auf Ihre Wünsche ein.

Seminare/Bankette/Events

Restaurant 80/Terrasse 60/Bar 60/Weinkeller 40

Aniello Bove und Martin Sintzel

&

Team vom Gasthof Roten Löwen

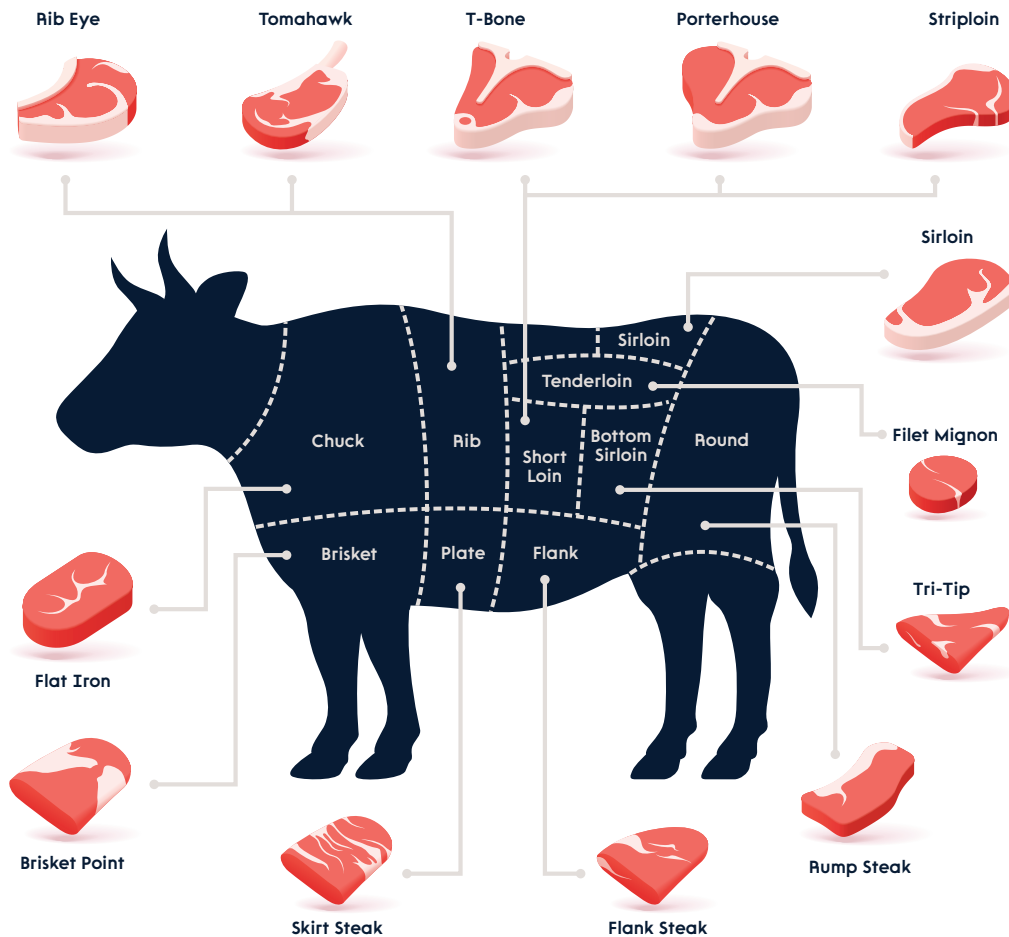


Unsere Apéro-Empfehlung

Aperol Spritz Aperol, Schaumwein, Soda	CHF	11.50
Hugo Holunderblütensirup, Limettensaft, Schaumwein, Soda	CHF	11.50
Wildberry Lillet Lillet, Wildberry Tonic	CHF	10.50
Negroni Gin, roter Wermut, Campari, Schaumwein	CHF	15.50
Sbagliato Roter Wermut, Campari, Schaumwein	CHF	15.50

Alkoholfrei

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



Cuts of the Month

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/Paraguay/Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Huhn	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Lamm	Neuseeland/Australien
Lachsforelle	Zucht Schweiz
Blacktiger Crevetten	Thailand
Würste	Schweiz
Brot	Schweiz

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
rosa



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



Vorspeisen

Bunter Blattsalat		CHF	10.50
Gemischter Salat		CHF	13.50
Burrata Tomaten		CHF	19.50
Hausgemachtes Knoblauchbrot		CHF	14.50
Salatbouquet			
Marinierter Feta		CHF	17.50
Salatbouquet			
Rindstatar	70 g	CHF	26.50
	130 g	CHF	34.50
Mit Cognac		CHF	+2.00

Suppen

Hausgemachte Tomatencreme Suppe	CHF	12.50
Hausgemachte Kartoffel-Lauch Suppe	CHF	12.50



Vom Grill

Rinds Entrecôte	200 g	CHF	46.50
	*500 g	CHF	74.00
Rindsfilet	200 g	CHF	54.50
	*300 g	CHF	69.50
T-Bone Steak	*	CHF	74.50
Pouletspiesse		CHF	36.50
Black Tiger Crevetten		CHF	38.50

*längere Wartezeit

Alle unsere Gerichte vom Grill werden mit Kräuterbutter,
saisonales Gemüse sowie einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

Jede weitere Beilage kostet: CHF 8.50

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Risotto
- Gnocchi
- Pommes Frites
- Gemüse

Jede weitere Sauce kostet: CHF 4.50

Saucen

- Jus
- Pilzrahmsauce
- Paprikasauce



Löwen Classics

Schweins Cordon Bleu	CHF	39.50
Speck, Knoblauch, Appenzellerkäse Inkl. Gemüse und 1 Beilage nach Wahl (längere Wartezeit)		
Paniertes Schweinsschnitzel	CHF	31.50
Inkl. Gemüse und 1 Beilage nach Wahl		
Rindsburger 180g	CHF	32.50
Rinds Burger, Brioche Bun, Barbecue-Chilisauce, Romana, Käse, Tomaten, Coleslaw		
Gebratenes Lachsforellenfilet	CHF	36.50
Zitronen-Safransauce Inkl. Blattspinat und 1 Beilage nach Wahl		
Weissweinrisotto	CHF	29.50
Parmesan		

Fitnesssteller

Grosser Salatteller	CHF	24.50
mit mariniertem Feta	CHF	27.50
mit paniertem Schweinsschnitzel	CHF	31.50
mit Black Tiger Crevetten	CHF	32.50
mit Pouletspiess	CHF	34.50
mit Rinds Entrecôte	CHF	39.50



Hausgemachte Quarkgnocchi

Gnocchi Tomatensauce Tomaten, Parmesan	CHF	27.50
Gnocchi Gorgonzolasauce Gorgonzola, Birne, Parmesan	CHF	29.50
Gnocchi Pilzsauce Pilz, Parmesan	CHF	28.50
Gnocchi Pouletbrust Pouletstreifen, Paprika-Sauerrahmsauce	CHF	31.50
Gnocchi Forelle Lachsforellenstreifen, Spinat, Zitronen-Safransauce	CHF	34.50
Gnocchi Kalbfleisch Kalbfleischstreifen, Champignon, Rahmsauce	CHF	39.50

Kindermenü

Chicken Nuggets & Pommes Frites	CHF	14.50
Schnipo	CHF	15.50
Gnocchi mit Tomatensauce	CHF	12.50

Dazu gibt es jeweils 1 Kugel Glace nach Wahl und Smarties



Unsere hausgemachten Desserts

Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail kreiert unser Küchenchef täglich frische, hausgemachte Desserts. Saisonale Zutaten und feine Aromen stehen dabei im Mittelpunkt. Gerne beraten wir Sie persönlich und empfehlen Ihnen ein Dessert, das Ihren Besuch bei uns genussvoll abrundet.



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, Schorle	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			