

## PFANNENFERTIGE LÖWEN SPEZIALITÄTEN ‚ÜBER D’GASS‘

(gültig von Donnerstag, 14. bis Samstag, 16. Januar 2020)

### Aus dem Suppentopf

Hummer-Bisque ‚Löwen‘  
CHF 18.— / ½ Liter (2 bis 3 Portionen)

Moschus-Kürbiscrèmesuppe  
CHF 22.-- / Liter (4 Portionen)

Bündner Gerstensuppe  
CHF 17.50 / ½ Liter (2 Portionen)

Kokos-Zitronengrassuppe ‚Tom Kha Gai‘  
mit Wokgemüse, Reis und Poulet...  
CHF 14.50 / Portion (3 dl)



### Gluschtige Vorspeisen

Rindsfilet-Tartare (handschnitt) begleitet  
von getrüffeltem Parmesanmousse  
serviert mit Salatspitzen und Olivenöl-Crostino  
CHF 26.50 / Portion

Schottland-Rauchlachs serviert mit  
Meerrettich-Cheese-Cake  
mit Mesclun-Salatsprossen, Brioche-Toast und  
Honig-Dillsenf-Vinaigrette  
CHF 26.50 / Portion

Knackiger, winterlicher Salat mit süss-  
saurem Kürbis und Falaffel-Pralinen  
mit Apfel, Baumnüssen, Joghurt-Minze-Dressing  
CHF 16.50 / Portion

*Möchten Sie ein festliches Essen zu Hause  
geniessen? Feiern Sie Geburtstag oder ein  
anderes Jubiläum? Gerne unterstützen wir  
Sie kulinarisch und bereiten ein feines Menu  
nach Ihren Wünschen zu!*

### Pasta e Basta

Blutwurst-Ravioli ‚Löwen‘  
auf cremigem Trüffelsauerkraut  
CHF 22.50 / Portion

Äpler-Magronen  
mit Kartoffeln, Gruyère-Käse und Schinken  
CHF 19.50 / Portion

### Feine Hauptgerichte mit Fleisch

Ceylonesisches Lammcurry-Ragout, CHF  
24.50 / Portion

Blätterteig-Pastetli mit Poulet, Milken,  
Champignons und Kalbsbrätkügeli  
an einer Crèmesauce  
CHF 22.50 / Portion

Alpsteinpouletfilets im Panko-Mantel  
mit sweet & sour Sauce,  
CHF 18.50 / Portion

Zürcher Oberländer Kalbshuft  
‚Piccata Milanese‘ mit Tomatencoulis,  
CHF 28.50 / Portion

### ... oder mit Fisch

Seeteufelbäggli-Filets in Mandelkruste auf  
Endive-Belger Gemüse an einer Pfeffer-Orangen-  
Sauce

**Termine zum Abholen im Löwen  
jeweils von 16.00 bis 18.30 Uhr  
oder nach Vereinbarung**

Vielen Dank für Ihre Bestellung  
per Telefon 055 243 17 16 oder via Mail  
[info@loewenbubikon.ch](mailto:info@loewenbubikon.ch) bis 11.00 Uhr

## Beilagen

Safranrisotto Galette ‚al salto‘  
im Backofen 5 Min. wärmen  
CHF 4.50 / Portion

Feine Butterspätzli  
in der zugedeckten Teflonpfanne erwärmen  
CHF 4.00 / Portion

Fried Rice  
Basmatireis mit Wokgemüse, Frittaten & Erdnuss  
CHF 4.00 / Portion

Kartoffelstock  
vakuiert, zum Erwärmen im Wasserbad  
CHF 3.50 / Portion

Rotkraut mit Apfel  
nur erwärmen und geniessen  
CHF 4.00 / Portion

Glasiertes Gemüse-Allerlei  
in heisser Butter oder Olivenöl schwenken  
CHF 5.— / Portion

## Mmmh... Dessert!

‚Home made‘ Wiener Apfelstrudel  
(handgezogen) mit Vanille-Sauce  
CHF 9.50 / Portion

Toblerone-Schokoladen-Mousse  
mit Chantilly  
CHF 8.50 / Portion

*Sind Sie an Ihrem Arbeitsplatz und haben  
Lust auf ein feines Löwen-Mittagessen!  
Oder einfach keine Zeit zum Kochen?  
Melden Sie sich bis 10.00 Uhr –  
wir bieten von Dienstag bis Freitag  
ein feines Mittagsgeschicht zum Abholen an!*

## Hausgemachte Saucen

French, Dressing, CHF 8.-- / 5dl  
Italien Dressing, CHF 8.-- / 5 dl  
Balsamico-Hausdressing, CHF 10.-- / 5dl  
Rotweinjus, CHF 22.-- / 5dl

*Suchen Sie einen passenden Wein zu  
Ihrem Essen? Wir haben eine breite  
Auswahl für Sie bereit und gehen gerne  
auf Ihre Vorlieben und Wünsche ein!*

## Für das gemütliche Kochen am Tisch

Gourmet-Tischgrill ‚Löwen‘  
CHF 46.50 / Portion 260 gr.  
Rind-, Kalb-, Schwein- und Lammfleisch, Poulet, Ente,  
Cipollata, Speck, Girenbader Raclette-Käse-Mix  
5 Sorten Saucen (Curry, Tartare, Calypso, Rouille,  
Tomaten-BBQ-Salsa)

**auf Wunsch mit 50 gr. Foie Gras Escalope**  
**CHF 8.50 / Stück**

Saucen zum Tischgrill  
oder zum Fondue Chinoise,  
CHF 12.— für 2 Pers. / CHF 24.— für 4 Pers.  
(Curry, Tartare, Calypso, Rouille, Tomaten-BBQ-Salsa)

## ... und für den Vorrat!

Gewürz-Blutorangen-Konfitüren  
CHF 8.— / Glas

Home made Granola  
CHF 10.— / Glas

Curry-Mischung ‚Löwen‘  
CHF 8.— / Glas

**Termine zum Abholen im Löwen**  
**jeweils von 16.00 bis 18.30 Uhr**  
oder nach Vereinbarung

Vielen Dank für Ihre Bestellung  
per Telefon 055 243 17 16 oder via Mail  
[info@loewenbubikon.ch](mailto:info@loewenbubikon.ch) bis 11.00 Uhr

