



PFANNENFERTIGE LÖWEN SPEZIALITÄTEN ,ÜBER D'GASS'

(gültig von Donnerstag, 7. bis Samstag, 10. Januar 2020)

Hummer-Bisque ,Löwen', CHF18.— / ½ Liter (2 bis 3 Portionen)

Moschus-Kürbiscremesuppe, CHF 22.-- / Liter (4 Portionen)

Chicorée-Crèmesuppe, parfümiert mit Orangen-Essenz, CHF 19.50 / Liter (4 Portionen)

Kokos-Zitronengrassuppe ,Tom Kha Gai' , CHF 14.50 / Portion (3 dl)

mit Wokgemüse, Reis und Poulet... auch als Eintopf zu geniessen!

Piemonteser Kartoffel-Gnocchi, an Gorgonzolasauce mit Baumnüssen, CHF 19.50 / Portion

Gebackene Kürbis-Pasta-Pralinen auf Kürbis-Wirsing-Gemüse, CHF 19.50 / Portion

Duo vom Rindfilet-Tartare (handschnitt) und Bündner Steinpilz-Terrine, CHF 24.50

serviert mit winterlichen Salatspitzen und Olivenöl-Crostino

Ungarisches Rindgulasch mit Paprika-Garnitur, CHF 26.50 / Portion

Hiesiger Rehpfeffer ,Jäger Art' mit Weissweinpfeffer, Preiselbeeren, CHF 24.50 / Portion

Sautierte Schweinsfilet-Spitzen Cazimir, CHF 28.50 / Portion

an einer Curry-Sauce mit Früchtespiess

Zürcher Oberländer Kalbsfrikadelle mit Champignon-Sauce, CHF 18.50 / Portion

Black Angus Rindfilet-Tournedos an einer Madagaskar-Pfeffersauce, CHF 36.50 / Portion

Kalbshuft-Involtini im Rohschinken-Mantel an einem Marsala-Jus, CHF 29.50 / Portion

Skrei Kabeljau-Filet im Speckmantel auf Pommerysenf-Sauerkraut, CHF 26.50 / Portion

Gebackene Fettuccine-Taler (im Backofen 5 Min. wärmen), CHF 4.50 / Portion

Feine Butterspätzli (in der zugedeckten Teflonpfanne erwärmen) , CHF 4.00 / Portion

Gedämpftem Ingwer-Basamtreis (mit wenig Flüssigkeit erhitzen), 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

Paterno-Mandarinen-Mousse mit Vanille-Chantilly, CHF 8.50 / Portion

Abwechslung am Tisch mit feinen Löwen-Spezialitäten

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)

Salat-Dressing (French oder Italian), CHF 8.-- / ½ Liter

Balsamico-Hausdressing, CHF 10.— / ½ Liter

Rotwein-Jus, CHF 22.-- / ½ Liter

Termine zum Abholen in unserem Restaurant: jeweils von 16.00 bis 18.30 Uhr, oder nach Vereinbarung.

Vielen Dank für Ihre Bestellung per Telefon 055 243 17 16

oder Mail info@loewenbubikon.ch bis um 11.00 Uhr.