

## VORSPEISEN

### SPEZIALITÄTEN

#### **CARPACCIO VOM THUNFISCH** **23.5**

Hauchdünnes Carpaccio vom Thunfisch mit Olivenöl, Balsamico, Fleur de Sel

#### **LÖWEN-TARTAR** **21.5**

Herzhaftes Tartar vom Angus-Beef, handgeschnitten mit Toast und Butter

#### **CARPACCIO VOM RIND** **23.5**

Hauchdünnes Carpaccio vom Rindsfilet mit Parmesan Olivenöl, Balsamico, Fleur de Sel

#### **GAMBAS** **22**

Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch und Zwiebeln, Sweet Chili Sauce

### SALATE

#### **NÜSSLI EI** **12.5**

Nüsslisalat an Kräuter French-Dressing mit Ei und Croûtons

#### **EISBERG KLASSISCH** **9**

Eisbergsalat an Kräuter French-Dressing mit Croûtons

#### **TOMATE & MOZZARELLA** **13.5**

Tomaten mit Mozzarella an Balsamico-Dressing

#### **GRIECHISCHER SALAT** **13.5**

griechischer Salat mit Gurke, Tomate, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta und Oregano.

## SUPPEN

<b>WEISSWEIN</b>	<b>8.5</b>
Elegante Weisswein-Suppe mit Croûtons	
<b>TOMATE</b>	<b>10.5</b>
Hausgemachte Tomaten-Crème Suppe mit Rahm	
<b>KOKOS-CURRY</b>	<b>12.5</b>
Asiatische Kokossuppe mit mildem rotem Curry, Poulet, Zitronengras	

## MISTKRATZERLI

<b>ROSMARIN</b>	<b>28.5</b>
mit brauner Butter nappiert, mit frischem Rosmarin,	
<b>CHNOBLI &amp; CHILLI</b>	<b>28.5</b>
mit Knoblauch, frischem Chili	
<b>FRIED CHICKEN</b>	<b>28.5</b>
paniert und knusprig gebraten	
<b>ASIA STYLE</b>	<b>28.5</b>
mit Sweet & Soursauce überbacken	
<b>FEUERWEHR-CHRATZER NIEDERGLATT</b>	<b>28.5</b>
Mit Brandy am Tisch flambiert, nappiert mit hausgemachter Kräuterbutter	

## **SCHNITZEL & CORDON BLEU** exkl. Beilage

### **CORDON BLEU CLASSIC** **26.5**

Schweinsschnitzel vom Nierstück, paniert, gefüllt mit Raclettekäse und Schinken

### **CORDON BLEU CHILLI** **26.5**

Schweinsschnitzel vom Nierstück, paniert, gefüllt mit Raclettekäse und Schinken

### **CORDON BLEU GARLIC** **26.5**

Schweinsschnitzel vom Nierstück, paniert, gefüllt mit Raclettekäse und Schinken

### **CORDON BLEU CHILLI & GARLIC** **26.5**

Schweinsschnitzel vom Nierstück, paniert, gefüllt mit Raclettekäse und Schinken

### **CORDON BLEU XXL** **ZUSCHLAG +15**

500g Cordon Bleu vom Schwein

### **KALBS CORDON BLEU** **36.5**

Kalbsschnitzel paniert, gefüllt mit Raclettekäse und Schinken

Variationen: klassisch, mit Knoblauch, mit Chili

### **SCHNITZEL PANIERT** **23.5**

Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert

### **WIENER SCHNITZEL** **34.5**

Hauchdünne Kalbsschnitzel paniert

## **VEGETARISCH** exkl. Beilage

### **VEGI BURGER** **23**

Knuspriger Gemüseburger überbacken mit Käse

# FRISCHE STEAKS VOM GRILL ON HOT STONE

AUF DEM HEISSEN STEIN SERVIERT exkl. Beilage

**LÖWEN HOT - ZWEIERLEI VOM RIND | 360** **56**

Zartes Rindsfilet und Entrecôte mit drei Saucen

**FARMERSTEAK | 200 | 400** **27 | +9**

CH- Schweinssteak mit drei Saucen

**POULETBRUST | 180 | 360** **24 | +8**

Pouletbrust mit drei Saucen

**RINDSFILET | 180 | 360** **42 | +21**

Zartes Rindsfilet mit drei Saucen

**ENTRECÔTE | 180 | 360** **34 | +17**

Rinds-Entrecote mit drei Saucen

**KÄNGURU - ENTRECÔTE** **26**

Zartes Känguru-Entrecôte mit drei Saucen

---

## Deklaration Fleischherkunft

Mistkratzerli: Firma Kneus, Mägenwil (CH) / Schwein, Kalb: CH / Rind: CH, Argentinien, Uruguay oder Paraguay

Strauss: Südafrika / Poulet: CH, EU / Crevetten: Indonesien, China (können Spuren von Antibiotika enthalten)

**Fischherkunft:** Fragen Sie unser Personal

# FRISCHE STEAKS IM PFÄNNLI

IM HEISSEN PFÄNNLI AUS DEM OFEN SERVIERT exkl. Beilage

<b>LÖWEN HOT - ZWEIERLEI VOM RIND   360</b>	<b>56</b>
Zartes Rindsfilet und Entrecôte mit Kräuterbutter Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	
<b>FARMERSTEAK   200   400</b>	<b>26   +9</b>
CH- Schweinssteak mit Kräuterbutter Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	
<b>POULETBRUST   180   360</b>	<b>23   +9</b>
Pouletbrust mit Kräuterbutter Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	
<b>RINDSFILET   180   360</b>	<b>42   +21</b>
Zartes Rindsfilet mit Kräuterbutter Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	
<b>ENTRECÔTE   180   360</b>	<b>34   +17</b>
Rinds-Entrecote mit Kräuterbutter Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	
<b>KÄNGURU - ENTRECÔTE</b>	<b>26</b>
Zartes Känguru-Entrecôte mit Kräuterbutter Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten	

---

**ES KÖNNEN ALLE GERICHTE AUCH VON ZUHAUSE ALS  
TAKE AWAY BESTELT WERDEN  
MIT EINEM RABATT VON 33%**

## **TRADITIONELLES** exkl. Beilage

<b>LÖWEN TARTAR</b>	<b>32</b>
Herzhaftes Tartar vom Angus-Beef, handgeschnitten mit Toast, Butter	
<b>FILET STROGANOFF</b>	<b>34.5</b>
Rosa gebratene Rindsfilet-Würfel an Paprikarahmsauce	
<b>ZÜRI GSCHNÄTZLETS</b>	<b>34.5</b>
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Waldpilzrahmsauce	
<b>EGLI KNUSPERLI</b>	<b>24.5</b>
Egli-Knusperli mit Sauce Tartare	

## **BEILAGEN**

<b>POMMES FRITES   RÖSTI-CROQUETTES</b>	<b>4.5</b>
<b>PAPARDELLE/ BREITE NUDELN</b>	<b>4.5</b>
<b>BLATTSPINAT MIT HOLLANDAISE ÜBERBACKEN</b>	<b>6.5</b>
<b>FRISCHES GEMÜSE 4ERLEI</b>	<b>6.5</b>
<b>GRIECHISCHER SALAT</b>	<b>7.5</b>
<b>TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN</b>	<b>6.5</b>
<b>PAPAYA - GURKENSALAT</b>	<b>7.5</b>
<b>NÜSSLISALAT MIT EI</b>	<b>8.5</b>