



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

# Menükarte

Die Geschichte vom roten Löwen

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

Im Jahr 1877- 1881 wurde die Kirche renoviert. In dieser Zeit war E. Dubler- Schiber nebst Gastwirt auch Fuhrhalter und Baumeister. Er schaffte verschiedene Materialien von Dättwil für den Kirchenbau nach Oberrohrdorf.

Danach führten sehr lange die Geschwister Pauline Humbel- Zehnder und Barbara Verena Julia Humbel den Gasthof.

Zu Ihren Spezialitäten gehörte das "Vreneli- Wasser". Dieser goldgelbe Likör zog viele Gäste an, auch Kurgäste von Baden.

1923 übernahm Josef Anton Künzli- Steiner zusammen mit seiner Frau Katharina den Löwen.

Leider verstarb Josef im Jahr 1940, danach wirtete Katharina noch alleine weiter bis zum Jahr 1952

Danach kam der "Leue- Sepp" zusammen mit seiner Frau Elisabeth.

Elf Töchter unterstützten Sie während den 25 Jahren, in denen sie die Gastgeber waren.

Zusammen mit den Töchtern ist es Sepp gelungen, den Löwen von einer Bauernwirtschaft zu einem gemütlichen Gasthof umzuwandeln. Eine der Töchter, Elisabeth, übernahm den Löwen im Jahr 1978 zusammen mit ihrem Ehemann Hans Banz und führte ihn vorbildlich weiter bis ins Jahr 1995.

1995 bis 2000 übernahm der Walliser Ivo Perren den Löwen.

2000 bis 2003 führte ihn danach Janette Zehnder.

Da der Löwen in schlechten Zustand war, schlossen sich die Türen bis 2005. Im Jahr 2005 hat sich Bruno Kuhn entschlossen, den Löwen umzubauen. Dieser Traum ging im wahrsten Sinne des Wortes in Flammen auf. 3 Jugendliche zündeten den Gasthof an.

Das Gebäude stand unter Denkmalschutz. Nun gut, der Löwen wurde durch Bruno Kuhn neu aufgebaut. Im Jahr 2007 wurde die heutige Investition Gruppe mit Bruno Kuhn und Heinz Wetter gegründet.

Bruno Kuhn und Heinz Wetter, danke dass Ihr den Löwen in den neuen Glanz hergerichtet habt.

Willkommen im Gasthof zum roten Löwen.

Ihr Löwen- Team



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Der Aperero

Hausgemachtes Knoblauch- Kräuterbrot	SFr.	13.50
Flammkuchen mit Lauch	SFr.	12.00
Flammkuchen mit Lauch und Speck	SFr.	13.00
Hausgemachte Bruschetta	SFr.	10.50

### Die Suppen

Tagessuppe	SFr.	9.50
Weisswein- Suppe	SFr.	12.50

### Gesunde Salate

Saisonaler Blattsalat <i>verschiedene Blattsalate</i>	SFr.	9.50
«Mimosa» <i>Nüsslisalat mit Ei, gebratenem Speck und Croutons, serviert an einem Feigen-Senf Dressing</i>	SFr.	15.00
Gemischter Salat <i>Saisonale Gemüsesalate garniert mit Blattsalat</i>	SFr.	12.50

Unsere Dressings:

Feigen- Senf Dressing  
Französisches Dressing  
Italienisches Dressing



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Die Klassiker

Hausgemachtes Rindsfilet Tatar	70 Gr.	SFr. 24.00
<i>serviert mit Toast und Butter</i>	150 Gr.	SFr. 33.00
Löwen- Kalbsschnitzel paniert	150 Gr.	SFr. 39.00
<i>serviert mit Pommes Frites und Gemüse</i>		
Rosa gebratenes Rinds- Filet Stroganoff		SFr. 42.00
<i>begleitet von einer feinen Paprika- Rahmsauce, dazu Butternudeln. Auf Wunsch mit Pfiff serviert</i>		
Sautierte Kalbslebern an Balsamico Jus		SFr. 38.00
<i>begleitet von knuspriger Röstli aus Aargauer Kartoffeln</i>		
Zürcher Geschnetzeltes		SFr. 42.00
<i>Zartes Kalbsgeschnetzeltes an hausgemachter Champignon- Rahmsauce mit knuspriger Röstli aus Aargauer Kartoffeln</i>		

### Vegetarische Menus

Rotes Thai Gemüsecurry		SFr. 28.00
<i>serviert mit Basmatireis</i>		
Gemüse- Stroganoff		SFr. 28.00
<i>an einer feinen Paprika- Rahmsauce dazu Nudeln</i>		



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Die Cordon Bleus

Schweins Cordon Bleu	250 Gr.	SFr. 39.00
Kalbs Cordon Bleu	250 Gr.	SFr. 45.00

**Klassische Füllung** mit gekochtem Schinken und Raclettekäse  
**Rassige Füllung** mit Rohschinken, Chili und Raclettekäse

#### **Beilagen:**

*Pommes Frites, Weissweinsrisotto, Nudeln, Rösti, Kroketten  
saisonales Gemüse, Ofengemüse, Basmatireis*

*Zu jedem Cordon Bleu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl.  
Jede weitere Beilage* SFr. 5.50



### Die Fische

Grillierte Forellenfilets aus der Region <i>serviert auf Safranrisotto, dazu frisches Gemüse</i>	SFr. 36.00
Frittierte Egli- Knusperli im Bierteig <i>serviert mit Sauce Tartar und Pommes Frites</i>	SFr. 34.00
Gegrillte Seeteufel- Medaillons an Kräuterrahmsauce <i>serviert auf Ofengemüse und Nudeln</i>	SFr. 42.00



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### **Der Grill**

Rindsfilet	200 Gr.	SFr. 49.00
Rinds Entrecôte	200 Gr.	SFr. 43.00
Poulet- Brust Spiess	160 Gr.	SFr. 31.00
Crevetten- Spiess	180 Gr.	SFr. 39.00
Tuna- Steak	200 Gr.	SFr. 42.00
Kalbs- Schnitzel	200 Gr.	SFr. 42.00

Zu jeder Grillspezialität servieren wir Ihnen eine Beilage und eine Sauce nach Wahl.

#### **Beilagen:**

*Pommes Frites, Weissweinrisotto, Nudeln, Rösti, Kroketten  
saisonales Gemüse, Ofengemüse, Basmatireis*

#### **Saucen**

*Pfeffersauce, Kräuterbutter, Chili- Knoblauch Sauce,*

<i>Jede weitere Beilage</i>	SFr. 5.50
<i>Jede weiter Sauce</i>	SFr. 3.50



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

### Deklaration

Rindfleisch	Argentinien*/ Australien*/ Uruguay
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Poulet Kneuss Mägenwil	Schweiz
Forelle aus Bremgarten (Zucht)	Schweiz
Lachs ((Zucht)	Norwegen
Egli (Zucht)	Deutschland
Egli (Zucht)	Schweiz
Tuna (Wildfang)	Asien
Crevetten (Zucht)	Asien
Seeteufel (Zucht)	Frankreich/ Island

\*kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen

Leistungsförderern erzeugt worden sein