



— GASTHOF ZUM —  
ROTEN LÖWEN

# Menükarte



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Die Geschichte vom roten Löwen

Im Jahr 1877- 1881 wurde die Kirche renoviert. In dieser Zeit war E. Dubler- Schiber nebst Gastwirt auch Furhalter 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 Taum 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 Investitionengruppe 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. 8.50

### **Die Suppen**

Tagessuppe SFr. 8.50

### **Gesunde Salate**

Saisonaler Blattsalat SFr. 8.50  
*verschiedene Blattsalate mit Honig- Senf Dressing*

Jägersalat SFr. 13.50  
*Verschiedene Blattsalate mit Ei, gebratenem Speck und Croutons*

Gemischter Salat SFr. 10.50  
*Saisonale Gemüsesalate garniert mit Blattsalat*

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Die Klassiker

Hausgemachtes Rindsfilet Tartar	70 Gr.	SFr.	21.00
Verfeinert mit Cognac oder Whisky	150 Gr.	SFr.	29.00
Löwen- Kalbsschnitzel paniert <i>serviert mit Pommes Frites und Gemüse</i>	150 Gr.	SFr.	36.00
Rosa gebratenes Rinds- Filet Stroganoff <i>begleitet von einer feinen Paprika- Rahmsauce, dazu Butternudeln und Gemüse</i>		SFr.	41.00
Sautierte Kalbslebern mit Balsamicojus <i>begleitet mit knuspriger Rösti</i>		SFr.	36.00

### Vegetarische Menus

Indisches Gemüsecurry <i>serviert im Reisring, garniert mit frischen Früchten</i>		SFr.	27.00
Gemüse- Stroganoff <i>an einer feinen Paprika- Rahmsauce dazu Nudeln</i>		SFr.	28.00

Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Die Cordon Bleus

Schweins Cordon Bleu	250 Gr.	SFr.	38.00
Kalbs Cordon Bleu	250 Gr.	SFr.	42.00

**Klassische Füllung** mit gekochtem Schinken und Raclettekäse

**Rassige Füllung** mit Rohschinken, Chili und Raclettekäse

*Beilagen:*

*Pommes Frites, Weissweinrisotto, Nudeln, Saisongemüse,  
Country-Cuts, Kartoffelstock, Rösti, grüne Spargeln, weisse  
Spargeln*

*Zu jedem Cordon Bleu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl*

<i>Jede weitere Beilage</i>		SFr.	5.50
-----------------------------	--	------	------



### Die Fische

Grillierte Forellenfilets aus derr Region <i>serviert auf Safranrisotto, dazu frisches Gemüse</i>		SFr.	34.00
--	--	------	-------



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### Der Grill

Rindsfilet	200 Gr.	SFr.	48.00
Rindsentrecôte	200 Gr.	SFr.	39.00
Pouletbrustspiess	160 Gr.	SFr.	27.00

### Beilagen

*Pommes Frites, Weissweinrisotto, Nudeln,  
Country-Cuts, Rösti, Saisongemüse, weisse Spargeln, grüne  
Spargeln*

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

*Jede weitere Beilage* SFr. 5.50

### Saucen

*Pfeffersauce, Kräuterbutter, BBQ- Sauce, Knoblauch- Chili Sauce, Tzatziki  
Sauce Hollandaise*



Alle Preise inkl. 7.7% Mwst.



— GASTHOF ZUM —  
**ROTEN LÖWEN**

### **Allergene**

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

### **Deklarationen**

Rindfleisch	Irland/ Argentinien*/ Australien*
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Forelle	Schweiz
Egli	Deutschland/ Schweiz

\* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.