



678 Löwen Weiningen - Gutbürgerlich, Schweizer Küche

SALATE

100 Grüner Blattsalat	10.50
mit gerösteten Kernen	
185 Gemischter Löwensalat	15.50
mit gerösteten Pinienkernen, Nüssen und Dressing nach Wahl	
101 Nüsslisalat mit Speck und Ei	16.50
und französischem Dressing	
102 Thonsalat einfach	19.50
mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zwiebeln	
103 Thonsalat garniert	22.50
mit Oliven, Kapern, Tomaten und Zwiebeln	
104 Caesar Salad	21.50
Eisbergsalat, Speck, Parmesansplitter, Croûtons und Caesar Dressing	
112 Caesar Salat mit Pouletstreifen	28.50
Eisbergsalat, Speck, Parmesansplitter, Croûtons und Caesar Dressing	
186 Caesar Salat mit Black Tiger Crevetten	30.50
Eisbergsalat, Speck, Parmesansplitter, Croûtons und Caesar Dressing	

CARPACCIO VARIATIONEN

115 Rinds Carpaccio auf Rucola	22.50
serviert mit Parmesansplitter	
105 Oktopus Carpaccio	20.50
mit Tomaten Vinaigrette	
106 Tomaten Carpaccio mit Burrata und Roccoca	16.50
an Balsamico-Olivenöl-Dressing	

SALATE

110 Wurst-Käse-Salat einfach	17.50
111 Wurst-Käse-Salat garniert	20.50

VORSPEISEN

113 Löwen Tatar aus Schweizer Rindfleisch (Vorspeise)	25.50
mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter	
114 Löwen Tatar aus Schweizer Rindfleisch (Hauptgang)	35.50
mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter	
116 Frittierte Champignons	15.00
mit hausgemachter Tartarsauce	
117 Aromatisch geröstetes Knoblauchbrot	13.50
118 Melone mit Rohschinken	15.50
119 Bruschetta	15.50
mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
120 Vitello tonnato - Vorspeise	24.50
dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce	
121 Vitello tonnato - Hauptspeise	34.50
dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thonsauce	

SUPPEN

160 Weininger Riesling Sylvaner Suppe	12.50
mit Blätterteig-Flûte	
161 Haugemachte Tagessuppe	12.50

FLEISCHGERICHTE

122 Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	43.50
serviert mit goldbrauner Rösti und Saisongemüse	

171 Rindsfilet 200g	52.50
an grüner Pfeffersauce oder unserer Hausbuttersauce serviert mit Pommes frites und Saisongemüse (Bitte die Garstufe (blutig, medium, durch) bei der Bemerkung notieren)	
124 Rahmschnitzel Schwein	36.50
serviert mit Beilage nach Wahl und Saisongemüse	
172 Rahmschnitzel Kalb	43.50
serviert mit Beilage nach Wahl und Saisongemüse	
125 Hausgemachter Rindshackbraten an Rotweinjus	28.50
serviert mit Kartoffelstampf und Saisongemüse	
126 Kalbsleber an Portweinjus	39.50
serviert mit goldbrauner Rösti und Saisongemüse	
127 Schweins-Cordon bleu «Löwen» mit Pommes frites und Saisongemüse	37.00
gefüllt mit Schinken und Bergkäse	
128 Kalbs-Cordon bleu «Löwen» mit Pommes frites und Saisongemüse	44.50
gefüllt mit Schinken und Bergkäse	
129 Paniertes Schnitzel Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse	43.50
paniertes Kalbsschnitzel	
130 Paniertes Schnitzel Schweins mit Pommes frites und Saisongemüse	36.50
paniertes Schweinsschnitzel	
131 Rindsfilet-Stroganoff	45.50
an Paprikarahmsauce serviert mit Nudeln	
132 Rindsgehacktes mit Hörnli	21.50
mit hausgemachtem Apfelmus	
151 Pouleflügeli mit Pommes frites	24.50
dazu Cocktailsauce	
189 Rindfleisch Burger «Löwen» mit Pommes frites	30.00
mit Bergkäse, Speck, Tomaten, Salat und Cocktailsauce	
190 Poulet-Crispy Burger «Limmattal» mit Pommes frites	28.00
mit Tomaten, Salat, Cocktailsauce und einem Spiegelei	

HIGHLIGHT AB 2 PERSONEN

133 Chateaubriand 500g (Rindsfilet) für 2 Personen	138.00
250gr pro Person, serviert mit Sauce Béarnaise und Saisongemüse. Dazu pro Person 2 Beilagen nach Wahl.	

RÖSTIPLAUSCH

134 «Löwen» Rösti	27.50
mit Pouletstreifen, frischen Champignons, Tomaten und Bergkäse	
135 «Bauern» Rösti	22.50
mit gebratenen Specktranchen und Freiland-Spiegelei	
136 «Weininger» Rösti	25.50
mit Cervelat, frischen Kräutern und Bergkäse überbacken	
146 «Farmer» Rösti	25.50
mit Karotten, Tomaten, Champignons und Bergkäse	
137 «Florenz» Rösti	23.50
mit Spinat und Freiland-Spiegelei	

AUS SEE UND MEER

138 Wolfsbarsch mit Kräuterpanade	39.50
serviert mit Limettenreis und Gemüse	

678 Löwen Weiningen - Gutbürgerlich, Schweizer Küche

147	Gebratene Black Tiger Crevetten mit Knoblauch, Tomaten und Spinat serviert mit Reis	36.50
152	Egliknusperli mit Pommes frites dazu Tartarsauce	34.50

VEGETARISCHE GERICHTE

191	Vegi Burger mit Pommes frites mit Salat, Bergkäse, Tomaten, Essiggurken und Cocktailsauce	25.50
192	Hausgemachtes Basilikumrisotto mit geschmirten Cherytomaten	26.50
193	Trüffelravioli an Kräute - Rahmsauce mit Sommertrüffel	29.50
194	Äplermagronen mit Apfelmus	26.50
148	Gemüse-Stroganoff serviert im Nudelnest	28.50

DESSERTS

195	Opfelchüechli mit Vanillesauce	10.50
196	Caramelköppli	8.00
197	Schoggichüechli mit flüssigem Kern	12.50
199	Haugemachtes Mangoparfait Mit marinierten Erdbeeren	14.50

WEINE & SCHAUMWEINE

217	Rioja Baron de Ley Rosado DOCa	45.00
218	Rioja Baron de Ley Tinto DOCa	52.00
202	Rioja Baron de Ley Blanco DOCa	45.00
203	Prosecco Spumante DOC	63.00
204	Perrier Jouet Grand brut	105.00

SOFTGETRÄNKE

205	Coca Cola 1.5L Pet	7.00
206	Cola Zero 1.5L Pet	7.00
207	Sprite 1.5L Pet	7.00
208	Fanta 1.5L Pet	7.00
209	Mineral ohne 1.5L Pet	6.00
210	Mineral mit 1.5L Pet	6.00
211	Red Bull (Dose 25cl)	6.00

BIER

212	Corona 35.5cl	6.50
213	Schneider Weisse 50cl	8.50
214	Möhl Saft vom Fass mit Alkohol 50cl	7.00
215	Möhl Saft vom Fass ohne Alkohol 50cl	6.00
216	Feldschlösschen alkoholfrei 33cl	5.50