



## Geschätzte Gäste

# Herzlich willkommen im Löwen

Lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie unsere ausgesuchten Schweizer Spezialitäten. Ganz besonders ans Herz legen möchten wir Ihnen unsere feinen und reichlich gefüllten Cordon bleu, welche jederzeit frisch für Sie zubereitet werden. Ihre Gastgeberin Andriane Zemp und das ganze Löwenteam freuen sich, Sie in gemütlichem Ambiente überraschen und begeistern zu dürfen.



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt..

#### Fleischdeklaration

Geflügel	CH
Rind	CH / Argentinien / Australien / Südafrika
Schwein	CH
Kalb	CH

\* Schweinefleischerzeugnis gekocht

Zugerstrasse 1  
6340 Sihlbrugg

Tel. +41 (0)41 761 10 55  
Fax +41 (0)41 761 07 15

[www.loewen-sihlbrugg.ch](http://www.loewen-sihlbrugg.ch)  
[restaurant@loewen-sihlbrugg.ch](mailto:restaurant@loewen-sihlbrugg.ch)

# Löwen Klassiken

## **Tatar**

Feinstes Rinds – Tatar mild, medium oder feurig  
für Sie abgeschmeckt, dazu Toast und Butter

Kleine Portion 24.80

Grosse Portion 28.80

mit Cognac, Whisky, Calvados oder Wodka + 4.00

## **Züri Gschnätzlets mit Rösti**

36.50

Geschnetztes Kalbfleisch an einer herzhaften Rahmsauce mit  
frischen Champignons, dazu eine Butterrösti

## **Entrecôte Chez nous**

43.50

überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes frites und marktfrisches Gemüse

## **Kalbsleberli auf zwei Arten**

34.50

Wählen Sie aus:

**Calvados** geschnetzelt, in Butter gebraten,  
mit flambierten Äpfeln und Zwiebeln  
oder

**Traditionell** geschnetzelt, in Butter gebraten,  
mit Zwiebeln und frischen Kräutern

Die Kalbsleber servieren wir mit einer goldgelben Butterrösti

## **Wienerschnitzel**

39.50

Zartes Kalbspaillard, paniert in unserem hausgemachten Semmelmehl,  
mit Beilage Ihrer Wahl und saisonalem Gemüsebouquet

# Salate, Vorspeisen & Snacks

## Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Salatbuffet

Kleiner Teller	9.80
Mittlerer Teller	14.50
Grosser Teller	18.50

## **Güggeli Salat** 24.80

Gemischte Blattsalate mit saftig gebratenen Pouletbrustwürfeln, Speck und Champignons, garniert mit Ei und Kräuter-Croûtons

## **Cocktail von Riesenkrevetten „Calypso“** 18.50

mit feinen Salatstreifen, Toast und Butter

## **Knusprige vegetarische Frühlingsrollen** 16.50

mit Sweet Chili-Sauce

## **Parmesanmöckli** 14.50

mit marinierten Oliven

## **Löwen Holzbrett** klein 13.50

Italienische Trockenfleisch-Spezialitäten und Parmesan, garniert mit Oliven und mariniertem Gemüse

gross 23.50

# Aus dem Suppentopf

## **Tomatencremesuppe** 9.50

verfeinert mit reduziertem Balsamico

## **Curryrahmsuppe mit Kokosmilch** 10.50

dazu gebratene Pouletstückli

## Vegetarisch

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Gemüse Curry</b><br>Buntes Gemüse in einer würzigen Currysauce,<br>serviert mit Basmatireis                                      | 19.80 |
| <b>Sihltaler Rösti</b><br>Goldgelb gebratene Rösti belegt mit Gemüse,<br>bestreut mit aromatischen Kräutern und überbacken mit Brie | 19.80 |

## Pasta

- |   |       |
|---|-------|
| <b>Penne all'arrabbiata</b><br>mit scharfer Tomatensauce und geriebenen Parmesan  | 18.80 |
| <b>Spaghetti olio all'aglio</b><br>in aromatischem Knoblauchöl mit geriebenen Parmesan  | 18.80 |
| <b>Spaghetti con pollo</b><br>mit gebratenen Pouletbrustwürfeln, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten<br>in leichter Weisswein-Rahmsauce | 19.80 |
| <b>Äpler Maggronen</b><br>an sämiger Käsesauce mit Zwiebeln,<br>Apfelmus versüsst dieses Gericht  | 19.80 |

## Traditionell und beliebt

- |   |       |
|---|-------|
| <b>St. Galler Kalbsbratwurst</b><br>St. Galler Kalbsbratwurst an einer hausgemachten Zwiebelsauce,<br>serviert mit einer goldgelben Butterrösti                 | 19.80 |
| <b>Senne Rösti</b><br>Rösti belegt mit Vorderschinken* überbacken mit Raclettekäse,<br>dazu ein Spiegelei   | 19.80 |
| <b>Löwen Cheeseburger</b><br>Rindfleischburger mit Raclettekäse, knusprigem Speck und Zwiebeln<br>im Dinkel-Sesambrot<br>dazu Pommes frites und Cole Slaw Salat | 21.80 |

# Unsere Hausspezialität

## Cordon bleu

<b>Original Kalbs Cordon bleu</b>	41.50
Zartes Kalbfleische, gefüllt mit Vorderschinken* und Greyerzer Käse, serviert mit Pommes frites und marktfrisches Gemüse	
<b>Fleischkäse Cordon bleu</b>	21.80
Fleischkäse gefüllt mit Vorderschinken* und Greyerzer Käse serviert mit Pommes frites und marktfrisches Gemüse	

## Fleisch

<b>Gebratene Schweinsplätzli an einer Waldpilzrahmsauce</b>	26.80
serviert mit Butternudeln und marktfrischem Gemüse	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel mit Zitrone</b>	26.80
serviert mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse	
<b>Rindsfilet mit grünem Pfeffer in feiner Rahmsauce</b>	49.00
mit Beilage Ihrer Wahl und marktfrischem Gemüse	
<b>Beilage zu Ihrer Auswahl:</b>	
Pommes frites, Rösti, Butternudeln, Basmatireis, Salzkartoffeln,	

## Fisch

<b>Fischknusperli mit Tatarensauce</b>	26.50
angerichtet mit bunten Salaten oder Pommes frites	
<b>Gebratenes Lachsfilet an Safransauce</b>	28.50
mit Salzkartoffeln und Blattspinat	
<b>Zanderfilet Müllerinnen Art</b>	29.50
mit Butter und frischen Kräutern, Salzkartoffeln und Blattspinat	

# Dessert

<b>Panna cotta mit Himbeersauce</b> Italienisches Rahmdessert	8.50
<b>Hausgemachtes dunkles Schokoladenmousse</b> garniert mit Früchten und Minze	8.50
<b>Fruchtsalat mit Kirsch</b> aus saisonalen aromatischen Früchten	9.50
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit einer Kugel Vanilleglace mit Vanillesauce mit Schlagrahm	6.50 + 3.90 + 1.90 + 1.70