



# *Herzlich willkommen im Restaurant Löwen Bassersdorf*

---

*Liebe Gäste*

*Es ist uns eine Freude, Sie in unserem traditionellen Restaurant Löwen in Bassersdorf begrüßen zu dürfen.*

*Unser Ziel ist es, Ihnen einen attraktiven und abwechslungsreichen Mittagstisch und ein gepflegtes Ambiente am Abend präsentieren zu dürfen.*

*Lassen Sie sich inspirieren und geniessen Sie unsere vielseitige und abwechslungsreiche Küche, die sorgfältig ausgewählten Weine und natürlich unsere Liebe zum Detail bei der Betreuung unserer Gäste.*

*Ihr Gastgeber Michael Schierling, sowie das ganze Löwenteam freuen sich Ihnen unsere vielseitige Gastronomie zu präsentieren! Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause.*

*Herzlichst! – Ihr Michael Schierling und das Löwenteam*

**Fleischdeklaration:**

Schweiz: Poulet, **Kalb, Schwein, Rind, Beefsteak Tartar**

**\*USA/Brasilien/Kanada/Australien: Rind**

\*kann mit Hormonen oder Antibiotika behandelt worden sein

**Geniessen Sie glutenfrei...**

Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein glutenfreies Menü zusammen.

Lassen Sie sich von unserem Küchenchef beraten.

Er hält ebenso eine Auswahl an glutenfreien Produkte für Sie bereit!

Preise in CHF inkl. MwSt



## ***Knackiges und Elegantes aus der kalten Küche***

---

<i><b>Saisonale Blattsalate</b></i>	<b>8.80</b>
Knackig,- bunt gemischte Blattsalate serviert an einer Sauce nach Ihrer Wahl (Französisch, Italienisch oder Balsamico)	
<i><b>Gemischter Salat „Quer durch den Garten“</b></i>	<b>9.80</b>
Gemischte Saisonsalate und Blattsalate garniert mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Brotcroustons an einer Sauce Ihrer Wahl	
<i><b>Nüsslisalat mit Ei</b></i>	<b>11.80</b>
Knackiger Nüsslisalat mit gehacktem Ei an einer Sauce Ihrer Wahl	
<i><b>Nüsslisalat mit Speck und frischen Champignons</b></i>	<b>16.80</b>
Knackiger Nüsslisalat mit gebratenen Specklardons und Sautierten, frischen Champignons an einer Sauce Ihrer Wahl	
<i><b>Salat Caprese</b></i>	<b>15.80</b>
Schmackhafte Tomaten mit zartem Büffelmozzarella und knackigem Rucolasalat mit Olivenöl und Balsamico mariniert	
<i><b>Hauchdünn geschnitten</b></i>	<b>26.80</b>
Rinds-Carpaccio mit sautierten Champignons Rucolasalat und gehobeltem Käse (als Vorspeise CHF 21.80)	
<i><b>Unser jahrelanger Klassiker, der nicht fehlen darf! Beefsteak Tatar (130 g)</b></i>	<b>30.80</b>
klassisch zubereitet, serviert mit Brioche - Toast und Butter. Wir würzen es nach Ihrem Geschmack: Mild, medium oder feurig. Mit Cognac, Calvados oder Whisky CHF +3.00 (kleine Portion 70 gr. CHF 25.80)	
<i><b>Beefsteak Tatar «Café de Paris» (130 g)</b></i>	<b>31.80</b>
Beefsteak Tatar, überbacken mit unserer feinen Café de Paris-Butter, serviert mit Brioche -Toast. Ein klassisches Tartar aus Mövenpick Zeiten übernommen! Wir würzen es nach Ihrem Geschmack: Mild, medium oder feurig. Mit Cognac, Calvados oder Whisky CHF +3.00 (kleine Portion 70 gr. CHF 26.80)	



***Beefsteak Tatar «Genovese» (130 g)*** **33.80**

Beefsteak Tatar mit Pesto, getrockneten Tomaten und Rucola Salat auf eine mediterrane Art einmal anders präsentiert  
Wir würzen es nach Ihrem Geschmack: Mild, medium oder feurig.  
Mit Cognac, Calvados oder Whisky CHF +3.00  
(kleine Portion 70 gr. CHF 28.80)

***Rauchlachsteller „Atlantik“*** **28.80**

Norwegischer Rauchlachs, serviert mit Meerrettichschaum, Zwiebeln und Zitrone an einem Salatbouquet, dazu servieren wir Ihnen Brioche - Toast und Butter (als Vorspeise CHF 23.80)

## ***Unsere hausgemachten Suppen***

---

***Tomatencremèsuppe*** **9.80**

Verfeinert mit einem Schuss Martini und Pestorahm

***Proseccoschaumsuppe „Feinschmecker Art“*** **11.80**

Frisch aufmontiert und sorgfältig gekocht!  
Als Einlage reichen wir hauchdünne Rauchlachsstreifen

***Bouillon mit Flädli oder mit Ei*** **8.80**

Deftige Rinderkraftbrühe mit feinen Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

***Gulaschsuppe „Ungarische Art“*** **11.80**

Rassige Gulaschsuppe serviert mit unserem feinen St. Galler Huusbrot



## *Nicht nur für Vegetarier ein Genuss*

---

***Penne «Arrabbiata»*** **19.80**

Al dente gekocht, an einer rässigen Tomatensauce mit Chilis,  
serviert mit Reibkäse

***Gemüsecurry «Thailändische Art»*** **21.80**

Knackiges Marktgemüse mit Litschis an einer rässigen Kokos – Thaicurrysauce,  
dazu reichen wir Basmatireis

***Aus Grossmutter's Rezeptbuch*** **20.80**

Äpler Magronen klassisch serviert mit Bölleschweizi und Öpfelmues

***Gemüserösti „Gärtnerinnen Art“*** **21.80**

Knusprige Butterrösti, mit frischem Marktgemüse und delikatem Raclettekäse  
überbacken

***Risotto ai Funghi*** **20.80**

Sämiger Weissweinsrisotto verfeinert mit sautierten Mischpilzen und  
Reibkäse, deftig abgeschmeckt! („s hät solangs hät“)

## *Unsere Fischspezialitäten*

---

***Fischknusperli „Neptun“*** **23.80**

Eglifilets im Bierteig goldgelb gebacken, serviert mit Pommes Frites  
und unserer feinen hausgemachten Tartare-Sauce

***Zanderfilet «Schöne Müllerin»*** **29.80**

Zanderfilet vom Grill, serviert an schaumiger Petersilienbutter,  
begleitet von Salzkartoffeln und feinem Blattspinat

***Lachstranche „Gourmet“*** **31.80**

Gebratenes Lachsfilet an einer sämigen Safran – Weissweinsrahmsauce,  
serviert mit Kräuter-Tagliatelle und Broccoliröschen

***Spaghetti „Aglio Olio“*** **29.50**

Black Tiger Crevetten, mit Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Knoblauch und  
Cocktailtomaten in Olivöl mit Spaghetti geschwenkt, garniert mit italienischer Peterli



## *Unsere Löwenstarke «Highlights»*

---

***Wiener Schnitzel «Figlmüller Art»*** **39.80**

Butterzartes Kalbsschnitzel paniert und goldgelb gebraten,  
mit Pommes Frites, Marktgemüsen, Preiselbeeren und Zitrone

***Zürcher Geschnuzzeltes*** **34.80**

Geschnuzzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit frischen Champignons und Zwiebeln  
an einer sämigen Weissweinsauce, begleitet von einer goldbraunen Röstli  
(kleine Portion: CHF 29.80)

***Löwen Zunftbratwurst*** **20.80**

Kalbsbratwurst (200 g) vom Grill an deftiger Zwiebelsauce,  
serviert mit einer goldbraunen Buttröstli

***Kalbs Cordon Bleu «Das Löwenstarke Original»*** **39.80**

Reichlich gefüllt mit Vorderschinken und unserem speziellen urchigen Bergkäse,  
dazu reichen wir Pommes Frites und marktfrisches Gemüse

***Gesnuzzelte Kalbsleberli auf zweierlei Arten zubereitet:*** **34.80**

Aus der heissen Pfanne, und jeden Tag frisch! Wählen Sie aus: «s hät solang's hät»:

**Kalbsleberli Calvados:** Mit Calvados flambierten Äpfeln und Röstzwiebeln, an Jus,  
**oder**

**Kalbsleberli Traditionell:** In Butter gebraten mit Zwiebeln und frischen Kräutern

Beide Kalbsleber - Varianten servieren wir mit einer goldgelben Buttröstli

***Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“*** **28.50**

Deftig geschmorter Rinds – Brasato an kräftiger Merlotjus, serviert mit  
Kartoffelstock und marktfrisches Gemüse

***Kalbs Osso Buco „Tessiner Art“*** **34.50**

Geschmorte Kalbshaxenscheiben an einer kräftigen Rotweinsauce,  
serviert an sämigem Weisswein – Gemüserisotto

***Rindsfiletwürfel «Stroganoff»*** **41.50**

Heiss angebratene Rindsfiletwürfel, mit Peperonistreifen, Champignons  
und Cornichons an einer rassigen Paprikarahmsauce, serviert mit einer Beilage nach Wahl

***Rahmschnitzel «Küchenmeister Art»*** **25.80**

Schweinsplätzli vom Grill, serviert an einer gluschtigen Pilzrahmsauce,  
dazu reichen wir Ihnen Butternudeln und Marktgemüse

## ***Deftige Klassiker mit viel Käse***

### ***Schweinssteak (200gr.) «Walliser Art»***

Saftig gebratenes Schweinssteak, mit Tomaten und reichlich Raclettekäse gratiniert, serviert mit Kartoffel Wedges und Kräutersauerrahm-Dip

**28.80**

### ***Sihlbrugger Rösti***

Butterrösti mit knusprigem Speck, Bölleschweizi und reichlich Raclettekäse gratiniert, serviert mit einem Spiegelei

**21.80**

## ***Diese Burger sind Löwenmässig!***

### ***Handmade Löwen Beefburger (168 g)***

Saftiger Rindfleischburger, mit Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, knusprigem Speck im Sesambun, mit Pommes Frites und Coleslaw

**oder als Handmade Cheeseburger (+1.50)**

**22.80**

### ***Chicken Burger „Hochgenuss“***

Saftige Schweizer Poulet Brust vom Grill, serviert mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken und Cocktailsauce im Sesam Bun serviert, dazu Pommes Frites und Coleslaw

**22.80**

## ***Für Steakliebhaber!***

### ***Entrecôte „Café de Paris“ (250gr.)***

Entrecôte nach Ihrem Wunsch gebraten, serviert mit unserer feinen Café de Paris Butter, dazu reichen wir Ihnen Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

**45.80**

### ***Rindsfilet „Casino Style“ (200gr.)***

Zartes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch saignant, medium oder bien cuit gebraten, serviert an einer raffinierten Merlotjus, dazu reichen wir eine Beilage nach Ihrer Wahl und marktfrisches Gemüse

**45.80**