



## **DIE GESCHICHTE**

Zur Zeit der Kirchenrenovation 1877 – 1881 war ein E. Dubler-Schiber Gastwirt; zugleich Baumeister und Fuhrhalter; er schaffte verschiedentlich Material für den Kirchenbau von Dättwil nach Oberrohrdorf. Sehr lange führten die Geschwister Pauline Humbel-Zehnder (\*1857 +1932) und Barbara Verena Julia Humbel (\*1854 +1943) den Gasthof Löwen. Das "Vreneliwasser", ein goldgelber Likör, zog viele Gäste aus nah und fern an, besonders auch Kurgäste aus Baden. 1923 übernahm Josef Anton Künzli aus Dagmarsellen (LU) den "Löwen". Nach seinem Tode 1940 führte die Witwe, Katharina geb. Steiner, den Gasthof bis 1952 weiter.

In der Folge wirtete der Leue-Sepp, Josef Konrad-Burkart. Zusammen mit seiner Frau Elisabeth und seinen elf Töchtern führte er den "Löwen" während 25 Jahren und machte aus der einfachen Bauernwirtschaft einen gemütlichen Gasthof. Seine Tochter Elisabeth mit Ehemann Hans Banz übernahmen den "Löwen" 1978 und führten ihn bis 1995 erfolgreich weiter. Für die nächsten 5 Jahre übernahm der Walliser Ivo Perren. Im Jahre 2000 wechselte der "Löwen" erneut die Hand und ging an Jeanette Zehnder, welche bis 2003 den Gasthof vorbildlich führte. Wegen seinem schlechtem baulichen Zustand wurde der "Löwen" 2003 geschlossen und im März 2005 von Herrn Bruno Kuhn erworben. Seine Pläne, den "Löwen" umzubauen, gingen wortwörtlich in Flammen auf, denn im November 2005 zündeten drei Jugendliche den Gasthof an.

~~Der Brand im "Löwen" weckte im Dorf Emotionen. Das markante historische Gebäude stand unter Denkmalschutz und prägte den alten Dorfkern von Oberrohrdorf. Die Gemeinde wollte den "Löwen" erhalten, und so wurde im Juni 2007 die heutige Investorengruppe gegründet, bestehend aus Bruno Kuhn, Peter Riegger und Benno Zehnder. Das Ziel war, das Haus wieder als Wirtschaft auf die Beine zu stellen.





Es ist gelungen! Der Gasthof zum Roten Löwen erstrahlt in neuem Glanz.

**Willkommen im Gasthof zum Roten Löwen**

**und vielen Dank für Ihren Besuch.**

**Löwen-Team**

## SAISONALE SPEZIALITÄTEN





Anislachs mit Avocado und Zitronenvinaigrette, garniert mit Parmesan und Kräutersalaten		20.50 CHF
Ravioli von der Ente mit gebratener Orange und Cassis	als Vorspeise	21.00 CHF
	als Hauptspeise	29.50 CHF
Bärlauchcremesuppe mit pochiertem Ei und Haselnusspesto	 	14.50 CHF
Gebratenes Saiblingsfilet auf Erbsenpüree mit Sauerrahm und sautierter Kartoffel		36.00 CHF
Maispoulardenbrust mit grünen Spargeln, Kartoffelbisquit und Brennessel		34.50 CHF

## ELSÄSSER FLAMMKUCHEN (Tarte Flambée) *neu*

### Primavera

Frühlingszwiebeln, Spargeln, Crème fraîche, Käsemix		20.50 CHF
---	--	-----------






## SALATSCHÜSSEL (als Hauptgang)

Salatschüssel „Poulet“ Bunt gemischter Salat mit Poulet, Ei und Kräutern		21.50 CHF
Salatschüssel „Rindsfilet“ Gemischter Blattsalat mit Rindsfiletstreifen und Café de Paris		28.50 CHF
Salatschüssel „Crevetten“ Bunt gemischter Salat mit Crevetten und Zitrusfrüchten		22.50 CHF
Salatschüssel „Vegi“ Bunt gemischter Salat mit Ziegenfrischkäse im Blätterteig und schwarzem Sesam		21.50 CHF

### Dressing nach Wahl:

Hausdressing, Französisch, Italienisch



## SALATE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen Dressing nach Wahl	 	9.00 CHF
Gemischter Salat Dressing nach Wahl	 	10.50 CHF
Blattsalat mit Spargelragout, gerösteten Kernen und Kräutern Dressing nach Wahl		15.50 CHF



### Dressing nach Wahl:

Hausdressing, Französisch, Italienisch






## VORSPEISEN

Karamellierte Entenleber (F) mit Portweinbirne im Rauch und Kartoffelküchlein		19.50 CHF
Gegrillte Jakobsmuscheln mit gerösteten Blumenkohlpüree und Kresseemulsion		17.00 CHF
Rassiges Tatar „LÖWEN“ mit Toast und Butter	70g	21.00 CHF
mit Toast und Butter	130g	29.50 CHF
mit Cognac, Calvados oder Whisky	200g	38.50 CHF
		3.00 CHF

## SUPPEN

Rahmsuppe von gelber Peperoni mit Stubenkückenconfit		12.00 CHF
Tagessuppe Fragen Sie nach!		Tagespreis



## VEGETARISCH

Gebratene Kartoffelroulade mit Fetakäse und Auberginen, garniert mit Haselnusspesto		28.00 CHF
Carnaroli Risotto mit Kräutersalat, Belper Knolle und gehobelten Rüben	 	27.00 CHF
Taboulé von „Cous Cous“ mit pochiertem Ei und Frischkäse	 	26.00 CHF

## KLASSISCH / HAUPTGÄNGE

„LÖWEN“ Hacktätschli (Schwein & Rind) mit Kräuter-Rotweinjus, Parmesanrisotto und Tagesgemüse		28.00 CHF
Cordon Bleu „LÖWEN“ (Schwein) gefüllt mit Schinken, Berg- und Raclettekäse Saisongemüse und Pommes frites		31.00 CHF
Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit buntem Marktgemüse, Preiselbeeren und Pommes frites		37.00 CHF
Entenbrust in Honig-Limettenmarinade auf buntem Rübencarpaccio und Selleriepüree		38.00 CHF
Rosa gebratenes Lammkarree unter der Kräuterkruste mit grünen Spargeln und Kartoffelküchlein		39.00 CHF

## FISCH

Doradenfilets in Orangenbutter gebraten mit Safrangemüse und geschmorten Kartoffeln		36.00 CHF
Gebratene Zanderfilet mit Frühlingszwiebeln, roten Linsen und Parmesanrisotto		38.00 CHF

## GRILLADEN (vom Buchenholzgrill)

Rindsfilet	160g	44.00 CHF
	200g	54.00 CHF
Pouletbrust-Spiess „Swiss Gourmet“ (pikant)	200g	33.00 CHF
Bison-Entrecôte	200g	56.00 CHF
Rindsentrecôte	220g	45.00 CHF
Riesencrevetten-Spiess (mariniert)	6 Stk.	37.00 CHF

Zu allen Grill-Spezialitäten erhalten Sie eine hausgemachte Sauce frei nach Wahl dazu.

**Jede weitere Sauce:** 4.00 CHF

Drei Pfeffersauce, Senfsauce, Balsamicojus, Whiskyrahmsauce, Chimichurri

Zu allen Grill-Spezialitäten erhalten Sie eine hausgemachte Beilage frei nach Wahl dazu.


**Jede weitere Beilage:** 5.00 CHF

Risotto mit Thymian, Steak frites, Tagliatelle, kleine Salatschüssel,  
Saisongemüse, Baked Potato mit Sauerrahm

## DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
und Joghurtglace  13.50 CHF

Panna Cotta von der Tonkabohne  
mit Marsala und Minzpesto  13.00 CHF

Mousse von weisser Schokolade mit marinierten  
Waldbeeren und Grappasorbet  13.50 CHF

Orangen-Minzparfait mit Vanille und Karamel  12.00 CHF

Löwen Dessertvariation  15.50 CHF  
Für alle, die Süßem nicht widerstehen können!

## GEFRORENES / COUPES

**Eiskaffee** 12.00 CHF  
Wiener Eiskaffee

**Dänemark** 12.00 CHF  
Vanilleglace mit Schokoladensauce

**Ticino** 12.00 CHF  
Zitronensorbet mit Limoncello

**Löwenstark** 12.00 CHF  
Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm

**Glace** pro Kugel 4.00 CHF  
Vanille, Schokolade, Mocca, Joghurt

**Sorbet** pro Kugel 4.00 CHF  
Zitrone, Himbeere, Mango, Zwetschgen, Blutorange

**Rahm** Portion 1.50 CHF

## ALLERGENE

Lieber Gast

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

Ihr Gastgeber



Vegetarische Gerichte



Die Gerichte, welche mit dem Glutenfrei-Zeichen aufgeführt sind, bereitet unsere Küche gerne für Sie glutenfrei zu. Wir bitten Sie, unserem Servicepersonal mitzuteilen, wenn Sie glutenfreie Speisen Wählen.

## GARSTUFEN

### DEUTSCH

stark blutig  
blutig  
mittel /rosa  
durch

### FRANZÖSISCH

bleu  
saignant  
a point  
bien cuit

### ENGLISCH

rare  
medium rare  
medium  
well done

## DEKLARATIONEN

RINDFLEISCH

Schweiz / Australien \*

SCHWEINEFLEISCH

Schweiz

KALB

Schweiz

BISON

Canada \* / USA \*

POULET

Schweiz

ENTE

Frankreich / Schweiz

LAMM

Neuseeland \*

CREVETTEN

Vietnam

LACHS

Norwegen

SAIBLING

Island

DORADE

Griechenland

ZANDER

Island

JAKOBSMUSCHELN

USA / Holland

\* Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in CHF und inkl. 8 % MwSt.

