



## 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

## WINTER IM LÖWEN

Gebratene Crevetten mit Estragon Pesto und Schwarzwurzelragout	⊗	14.00 CHF
Apfelcremesuppe mit Curry und knuspriger Feta Roulade	✓	12.50 CHF
Hirschentrecôte an Rotkrautjus auf Süsskartoffelpüree, mit gebratenen Pilzen und Wurzelgemüse	⊗	41.50 CHF
Glasierter Schweinebauch mit Rotweinschalotten, Wintergemüsen und Kräuterrahmpüree	⊗	31.00 CHF
Gnocchi mit Kirschtomaten, Wiesenkräutern, sautierten Waldpilzen und Parmesan	✓	28.00 CHF

## FLAMMKUCHEN (Tarte Flambée) **neu**

<b>Les Alpes</b> Getrocknete Bergschinken, Blattspinat, Crème fraîche, Käsemix		21.50 CHF
---	--	-----------


## SALATSCHÜSSEL (als Hauptgang)

Salatschüssel „Poulet“ Bunt gemischter Salat mit Poulet, Ei und Kräutern	⊗	22.50 CHF
Salatschüssel „Rindsfilet“ Gemischter Blattsalat mit Rindsfiletstreifen und Café de Paris	⊗	29.50 CHF
Salatschüssel „Crevetten“ Bunt gemischter Salat mit Crevetten und Zitrusfrüchten	⊗	23.50 CHF
Salatschüssel „Vegi“ Bunt gemischter Salat mit Tempura Gemüse, Limette und Salsa	✓	22.50 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


Nüsslisalat mit gebratenen Specklardons,  
Ei und Croûtons 13.50 CHF

### Dressing nach Wahl:

Hausdressing, Französisch, Italienisch

## VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust mit Äpfeln,  
Orange und Portwein 16.50 CHF

Gebratene Jakobsmuscheln mit Landschinken  
und Süsskartoffelpüree  18.50 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

Cremesuppe von der Pastinake mit Wacholderöl  
und gebackener Entenpralinen 12.50 CHF

Tagessuppe  Tagespreis  
Fragen Sie nach!

## VEGETARISCH


Kartoffelbiskuit mit Blattspinat, dazu winterliche Gemüsebouquet		26.00 CHF
Randenrisotto mit Crème fraîche, Chipolatte und gerösteten Pinienkernen		24.00 CHF
Gnocchi mit Kirschtomaten, Wiesenkräutern, sautierten Waldpilzen und Parmesan		28.00 CHF

## KLASSISCH / HAUPTGÄNGE

„LÖWEN“ Hacktätschli (Schwein & Rind) mit Kräuter-Rotweinjus, Parmesanrisotto und Tagesgemüse		28.00 CHF
Cordon Bleu „LÖWEN“ (Schwein) gefüllt mit Schinken, Greyerzer und Appenzeller Käse Saisongemüse und Pommes frites		31.00 CHF
Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit buntem Marktgemüse, Preiselbeeren und Pommes frites		37.00 CHF
Entenbrust mit Honig und Koriander, auf lila Karotten mit Kartoffelgaletten		38.00 CHF
Rosa gebratenes Lammkarree unter der Basilikum-Tomatenkruste mit Ratatouille und gebackener Polenta		39.00 CHF

## FISCH

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf roten Rüben,  
garniert mit Tagliolini und Kräutersalaten 36.00 CHF

Gebratenes 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

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, BBQ-Sauce, 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
Caramelköpfler mit Rahm, Waldfrüchten und Rotweibirne	⊗✓	13.00 CHF
Coupe Nesselrode	⊗✓	13.00 CHF
Löwen Dessertvariation Für alle, die Süßem nicht widerstehen können!	✓	15.50 CHF

## GEFRORENES / COUPES

<b>Eiskaffee</b> Wiener Eiskaffee		12.00 CHF
<b>Dänemark</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce		12.00 CHF
<b>Ticino</b> Zitronensorbet mit Limoncello		12.00 CHF
<b>Löwenstark</b> Vanilleglace mit heißen Beeren und Rahm		12.00 CHF
<b>Glace</b> Vanille, Schokolade, Mocca, Joghurt, Kokosnuss	pro Kugel	4.00 CHF
<b>Sorbet</b> Zitrone, Himbeere, Mango, Zwetschgen	pro Kugel	4.00 CHF
<b>Rahm</b>	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

POULET

Schweiz

ENTE

Frankreich / Schweiz

LAMM

Neuseeland \*

HIRSCH

Schweiz / Austria

CREVETTEN

Vietnam

WOLFSBARSCH

Griechenland

ZANDER

Island

JAKOBSMUSCHELN

USA / Holland

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

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% % MwSt.