



## 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"

Schön, sind Sie bei uns.

Euer Löwen-Team

## FRÜHLING IM LÖWEN






Thunfischtatar mit sautierten Spargeln, Tasmanischen Bergpfeffer und Blutorange		16.00 CHF
Spargelcremesuppe mit Geflügel-Confit und Kerbel Emulsion		12.50 CHF
Medaillons vom Kalb mit glasierten Tamarillo, grünen Spargeln dazu Süsskartoffel mit Chili		41.00 CHF
Kartoffelroulade mit grünen Spargeln und sautierten Pilzen		28.00 CHF

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

### Spargel

Rauchschinken, Trockentomaten, Spargeln, Crème fraîche und Käsemix		21.50 CHF
--	--	-----------

## SALATSCHÜSSEL (als Hauptgang)

Salatschüssel „Poulet“ Bunt gemischter Salat mit Poulet streifen, gekochtem Ei und Kräutern		22.50 CHF
Salatschüssel „Rindsfilet“ Gemischter Blattsalat mit Rindsfiletstreifen und Mango		29.50 CHF
Salatschüssel „Crevetten“ Bunt gemischter Salat mit Crevetten und Zitrusfrüchten		23.50 CHF
Salatschüssel „Vegi“ Bunt gemischter Salat mit mariniertem Grillgemüse und Limette	 	22.50 CHF

### Dressing nach Wahl:

Hausdressing, Französisch, Italienisch, Cäsar

## SALATE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen  
Dressing nach Wahl   9.00 CHF


Gemischter Salat mit Brotchips  
Dressing nach Wahl   10.50 CHF


Cäsar Salat mit Avocado, gebratenem Speck,  
Sardellen und Weissbrot 14.50 CHF

### Dressing nach Wahl:

Hausdressing, Französisch, Italienisch, Cäsar Dressing

## VORSPEISEN

Geräucherte Entenbrust mit Mango Chutney  
und gerösteten Chili serviert mit Bärlauch Pesto  16.50 CHF

Gebratene Jakobsmuscheln mit Landschinken  
und Süsskartoffelpüree  18.50 CHF





Rassiges Tatar „LÖWEN“	70g	21.00 CHF
mit Toast und Butter	130g	29.50 CHF
mit Toast und Butter	200g	38.50 CHF
mit Cognac, Calvados oder Whisky		3.00 CHF

## SUPPEN

Bärlauchsuppe mit Flaschentomaten, Wacholder Öl  
und Kräuter Grissini 12.50 CHF

Tagessuppe Tagespreis  
Fragen Sie nach!


## VEGETARISCH


Bärlauch Gnocchi mit Ruccola, getrockneten Tomaten dazu gegrilltes Gemüse und gehobelte Parmesan		25.50 CHF
Parmesan Risotto mit Morcheln und Kräuter Emulsion dazu glasiertes Gemüse	 	32.00 CHF
Kartoffelroulade mit grünen Spargeln und sautierten Pilzen		28.00 CHF

## KLASSISCH / HAUPTGÄNGE

„LÖWEN“ Hacktätschli (Schwein & Rind) mit Kräuter-Rotweinjus, Marktgemüse und Parmesan Risotto		28.00 CHF
Cordon Bleu „LÖWEN“ (Schwein) gefüllt mit Schinken, Greyerzer und Appenzeller Käse Buttergemüse und Haus 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 Tomaten-Olivenkruste mit Ratatouille und gebackener Parmesanpolenta		39.00 CHF

## FISCH

Gebratenes Lachsfilet auf weissen Spargeln  
mit Sauce Hollandaise, Petersilie und neuen Kartoffeln  36.00 CHF

Zanderfilet mit gelben Linsen,  
Waldkräuter Pesto und Safran dazu Risotto  38.00 CHF

## GRILLADEN (vom Buchenholzgrill)

Rindsfilet 180g 48.00 CHF

Pouletbrust-Spiess (pikant) 200g 33.00 CHF

Rindsentrecôte 250g 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, Balsamico Jus, Whiskyrahmsauce, Chimichurri

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

**Jede weitere Beilage:** 5.00 CHF

Parmesan Risotto, Steak frites, Grillgemüse, kleine Salatschüssel,  
Saisongemüse, Baked Potato mit Sauerrahm

## DESSERT

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Joghurtglace		13.50 CHF
Rhabarbersüppchen mit Grapefruit und Mango Sorbet	 	12.00 CHF
Basilikum-Rahmgefrorenes mit grünem Pfeffer und Früchten garniert	 	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, Karamell	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 \*

CREVETTEN

Vietnam

LACHSFILET

Norwegen

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.