

Vorspeisen

APÉRO-PLÄTTLI

Trockenfleisch vom Wetter Metzger
Appenzeller Käse | hausgemachtes Essiggemüse
23 pro Person



BUNTER LÖWEN-SALAT

Blatt & Rohkostsalate | Radiesli | Kerne
Bieressig-Vinaigrette oder French-Dressing
11 | 15



SÜPPCHEN vom HOKKAIDO KÜRBIS

Curry | Kokosmilch | gersötete Kerne
14



APPENZELLER RINDS-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
22 | 32



APPENZELLER SIEDFLEISCH-SALAT

Bschorle Balsam-Essig-Vinaigrette | Kirschtomate | Schnittlauch
24



LÖWEN VEGI-TATAR

Kapern-Mayo | geröstetes Löwenbrot
19 | 29

Hauptgänge

CHÄS-HÖRNLI

Appenzeller Käse | Knusperzwiebel | Apfelmus

21

mit Siedwurst

28



APPENZELLER KÄSE-LAUCH-FLADEN

'mit Schweizer Bio-Dinkelmehl'

Kräuter-Salat

25



BRATWURST vom APPENZELLER MILCHLAMM

Gurken-Tzatziki | Ofen-Kartoffeln | Dill

31



APPENZELLER KALBS-CORDON BLEU

Mostbröckli | Appenzeller Käse | Buntes Gemüse | Pommes

39



LÖWEN CHEESE - BURGER

Chili-Mayo 'leicht scharf' | Röstzwiebeln | Essiggurke | Tomate | Pommes

Thurgauer Wagyu 33

Sonnenblumenhack-Patty (Vegi) 29

(auch glutenfrei möglich)

Hauptgänge

LEBER vom APPENZELLER KALB ‚geschnetzelt‘

Braune Butter | Rösti-Kroketten | Schnittlauch

35



TAGLIATELLE & EIERSCHWÄMMLI

Kirschtomate | Rahm | Parmesan

33



APPENZELLER ‘DRY AGED’ ENTRECOTE (180 g)

Café de Paris-Butter | Bohnengemüse | Rösti-Kroketten

49



BREMGARTNER FORELLE ‘Filets’

Grünes Gemüse | Tessiner Polenta

39

GRILL-FREITAG

(nur bei schönem Wetter, von 18.00h bis 20.30h, auf der Löwenterrasse)

SPARERIBS vom THURGAUER APFEL-SCHWEIN

halbe Seite 26 | ganze Seite 41

und

BRATWÜRSTE vom APPENZELLER MILCHLAMM

1 Paar 31

Gurken-Tzatziki | BBQ-Dip | Sour Cream

Dessert

CHÄS 'us de Region'

Hausgemachtes Chutney & Birewegge

17



GLACE & SORBETS

auf Anfrage

4



APFELKUCHEN 'lauwarm'

Joghurt-Glace | Vanillesauce

14



NUSS-COUCPE

Geröstete Nüsse | Pistazien und Haselnuss-Glace | Schoggisauce | Rahm

12