

Gemischter Herbstsalat mit Apfelwürfelchen und gerösteten Haselnusscheiben	Vorspeise Kleiner Salat	12.00 9.00
Feldfrischer Nüsslersalat mit gebratenen Speckwürfeln und Ei	Vorspeise Kleiner Nüsslersalat	14.00 10.00
Kräftige Wildconsommé mit Sherry und hausgemachten Pilz-Ravioli		13.00
Kürbispaggetti auf Randen-Carpaccio mit Bucheggberger-Trüffeln und leicht gegartem Bachforellenfilet von der Fischzucht, Kräiligen	Hauptgericht Vorspeise	38.00 24.00
Schweins Cordon-bleu mit Pommes frites, kleinem Herbstgemüsebukett		30.00
Zartes Kalbsrahmschnitzel vom Eckstück mit Champignons Nudeln aus eigener Produktion und kleinem Herbstgemüsebukett		39.00
„Knochengereiftes Swiss Quality Beef“ Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und kleinem Herbstgemüsebukett		49.00
Farbenfrohes Herbstgemüsebukett mit Rotkraut und glasierten Marroni, Knöpfli mit feinen Waldpilzen aus der Region		29.00
Wild und zart		
Rehpfeffer nach Jäger Art – fein geschmortes vom Reh aus unserem Revier mit Knöpfli in Butter, Rotkraut mit Marroni Birnschnitz gefüllt mit Preiselbeeren		38.00
„Wild – Trilogie“ Rosa gebratenes vom Hirschrücken, Wildrahmsauce, feingeschmortem Rehpfeffer, hausgemachtem Hirschwürstchen, frischen Waldpilzen , Knöpfli in Butter Rotkraut mit Marroni, Birnschnitz gefüllt mit Preiselbeeren		47.00
Zarte Rehschnitzel frischen Waldpilzen, Wildrahmsauce, Birnschnitz gefüllt mit Preiselbeeren Knöpfli in Butter, Rotkraut mit Marroni	Hauptgericht Kleine Portion	46.00 34.00
Rehrücken „Baden Baden“ mit frischen Eierschwämmen, Wildrahmsauce, Birnen gefüllt mit Preiselbeeren, Knöpfli in Butter gebraten, Rotkraut mit Marroni	Tellergericht	48.00
Auf Vorbestellung: Plattenservice ab 2 Personen pro Person		72.00

Das in unserer Küche verwendete: Fleisch- und Fleischerzeugnisse stammen aus der Schweiz.

Reh: Aus unserem Messener-Jagdrevier und aus Europa

Hirsch: Graubünden von der Hochwildjagd und aus Europa

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen

Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWSt.

Wildmenü

Kürbispaggetti auf Randen-Carpaccio mit Bucheggberger-Trüffeln
und leicht gegartem Bachforellenfilet von der Fischzucht, Kräiligen

„Wild – Trilogie“

Rosa gebratenes vom Hirschrücken, Wildrahmsauce
feingeschmortem Rehpfeffer, hausgemachtem Hirschwürstchen,
frischen Waldpilzen, Knöpfli in Butter
Rotkraut mit Marroni, Birnenschnitz gefüllt mit Preiselbeeren

Sorbetteller „die Erfrischung“

hausgemachte Sorbets der Saison mit einem „Nidle-Chueche“ nach hauseigenem Rezept

Wildmenü 85.00

Vegetarisches Menü

Basilikumterrinen mit Kürbispaggetti auf Randen-Carpaccio
mit frischen Trüffeln aus dem Bucheggberg

Farbenfrohes Herbstgemüsebukett mit Rotkraut und glasierten Marroni,
Knöpfli mit feinen Waldpilzen aus der Region

„Dessertvariation“

Auserlesene Herbstdesserts vereint zu einem „gluschtigen“ Erlebnis

Vegetarisches Menü 65.00

Käse

Auserlesene Käse aus unserer Region zur Auswahl vom Käsewagen
serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot aus unserem Holzbackofen.
Käsegang nach Konsumation, Sie bestimmen den Preis.

Restaurant zum Löwen

Die Familiengeschichte seit 1822

Restaurant zum Löwen Messen GmbH – Hauptstrasse 42 – 3254 Messen
Tel: 031 765 50 25 – E-Mail: info@loewen-messen.ch – Homepage: www.loewen-messen.ch
Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MWSt.