



LÖWENZORN
SCHWEIZ  GENIESSEN

Herbstgerichte

Nüsslisalat mit in Butter gebratener Halbsleber ⓘ	24.50
parfümiert mit Himbeeressig	
Hausgemachte Wildterriner mit Johannisbeersauce ⓘ	19.50
dazu Herbstsalat mit Baumnüssen	
Hürbiscrcemesuppe mit Sauerrahm und Hürbiskernöl	11.50
Linguine mit cremiger Waldpilzsauce und Apfelstreifen <i>vegetarisch</i>	34.50
Spätzlipfanne mit Hürbis und Eierschwämmli <i>vegetarisch</i>	26.50
mit Trauben und Königskäse überbacken	
Osso Bucco vom Seeteufel	38.50
in Tomatensauce geschmorte Seeteufeltranchen, serviert auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	
Hirschpfeffer mit Preiselbeeren ⓘ	32.50
mit Rotkraut, Marroni und hausgemachten Spätzli	
Hirschentrecôte mit Quittenkompott ⓘ	42.50
serviert mit Rosenkohl und hausgemachten Spätzli	
Cordon bleu vom Wildschwein mit Rohschinken und Häse ⓘ	38.50
dazu Preiselbeeren, Rotkraut mit Marroni und hausgemachten Spätzli	
Rehschnitzel "Löwenzorn" mit Cognacsauce ⓘ	42.50
serviert mit Rosenkohl und hausgemachten Spätzli	

Unsere Weinempfehlungen zum Wild

Vermentino Bolgheri DOC **dl. 8.50 / Fl. 75cl 59.00**

Tenuta Guado al Tasso - Marchesi Antinori
 Toscana, Italien
 Vermentino

Insoglio del Cinghiale IGT **dl. 11.50 / Fl. 75cl 78.00**

Tenuta di Biserno
 Toscana, Italien
 Syrah, Cabernet franc, Merlot, Petit Verdot



„Löwenzorn-Genüsse“

Grosi's feine Tagessuppe 7.50

täglich wechselnd und hausgemacht - erkundigen Sie sich beim Serviceteam

Grüner Salat 9.50

Bunter Blattsalat mit unserer Haussauce

Landfrauen Salat 12.50

Buntgemischter Salat aus Blatt- und Gemüsesalaten

Holzbrett "Löwenzorn" 18.50 / 26.50

Bündnerfleisch, Moschtbröckli und Landjäger, mit Salzgurken und Silberwiebeln

Einfach löwenstark

Rindstatar mit Toast - klein (120g), mittel (200g) oder gross (300g)  19.50 / 33.50 / 41.50

abgeschmeckt mit Appenzeller Single Malt Whisky, der nach der Reifung in Bierfässern der Brauerei Locher AG im Portwein-Fass noch seinen Finish erhalten hat, serviert mit Toast und Butter

Unsere Weinempfehlungen

Merlot Bianco Terre di Gudo DOC dl. 7.50 / Fl. 75cl 52.00

Carlo Tamborini, Tessin, Schweiz
Merlot

Merlot Baiocco DOC dl. 8.50 / Fl. 75cl 58.00

Guido Brivio, Mendrisio, Tessin, Schweiz
Merlot

Ihre nächste Feier... unsere historischen Räumlichkeiten sowie Innenhof eignen sich hervorragend für Familienfeiern, offizielle Anlässe oder einfach gemütliches Beisammensein mit Vereins- und/oder Geschäftspartnern. Wann dürfen wir Sie willkommen heissen?

„Löwenzorn-Klassiker“

Hauptgänge

„Älplermagronen“ original mit Speck *oder vegetarisch* 25.50 / vegetarisch 23.50

mit Kartoffelwürfeli, gratiniert mit Schwingerkönig Nöldi Forrer's "Königschäs" und Zwiebelschweize

„Baselbieter Suuri Läberli“ vom Weiderind ⓘ 29.50

mit roten Zwiebeln, Jus und goldbrauner Rösti

Cordon Bleu vom „Seelandsäuli“ (ca. 250g) ⓘ 37.50

mit Bauernschinken vom Witzwiler Freilandschwein und Passwang-Käse, dazu goldbraune Buure Frites und Gemüse vom Feld

Löwenzorn Schnitzel vom Baselbieter Weidekalb ⓘ 39.50

in knuspriger Panade, dazu Buure Frites und Marktgemüse

Tagliata vom Ribelmaishähnchen auf gehackten Tomaten ⓘ 34.50

Ribelmais-Hähnchenbrust tranchiert, mit Linguine und Marktgemüse

„Walliser Rösti“ vegetarisch 25.50

goldbraune Rösti mit Tomatenscheiben und Nöldi's "Königschäs" überbacken

Nierstück vom Berner Oberländer Berglamm ganz gebraten ⓘ 44.50

rosa gegart, auf Thymianjus serviert, Gemüse vom Markt und in Butter geschwenkte Hausmacher-Nudeln

Eglifilets im Bierteig 32.50

serviert mit Salatbouquet und Tartarsauce

Wir setzen auf Regionalität und Qualität - "100 % Jenzer-Natura-Qualität"

Uns ist gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft wichtig. Die Metzgerei Jenzer, ein Familienunternehmen aus Arlesheim, teilt unsere Nachhaltigkeits- und Qualitätsgedanken.

Aus diesem Grund kaufen wir alles Fleisch in Jenzer-Natura-Qualität ein. Detaillierte Informationen erhalten Sie auf der letzten Seite.



i Guet z'wüsse

Fleischdeklaration

i Kälber aus der Region

Bei Bauern im Baselbiet kauft unser Hausmetzger Jenzer Kälber aus besonders artgerechter Tierhaltung. Die meisten Kälber stammen aus kleinbäuerlicher Mast, welche möglichst mit hofeigener Vollmilch (1000 Liter pro Kalb) gefüttert werden. Man achtet darauf, dass die Kälber älter werden. Dies hat folgende Vorteile:

- Das Tier kann länger wachsen
- Es wird schwerer
- Das Fleisch von diesen Tieren ist ausgereifter
- Das Tierschutzgesetz schreibt 1.8 m² pro Kalb vor.

Bei der Familie Recher haben die Kälber mehr als doppelt so viel Platz.

i Rinder aus Mutterkuhhaltung

Wir sind überzeugt, dass natürlich gehaltene Tiere eine bessere Fleischqualität haben. Beim Rindfleisch sucht unser Metzger Tiere in der Region möglichst aus Mutterkuh- und Freilandhaltung. Ochsen und Rinder wachsen langsamer und haben daher ein besseres Fleisch mit mehr intramuskulärem Fett (Marmorierung) als Stiere. Gegenüber Natura-Beef sind unsere Tiere über ein halbes Jahr älter. Das Wachstum der Tiere ist erst dann abgeschlossen und die Fleischqualität ausgereift!

Unser absoluter Stolz ist das Côte de Boeuf. Für diese Spezialität suchen wir die ersten beiden Rippen des Entrecotes von den allerschönsten Tieren aus.

i Freilandgeflügel

Die Enten und Perlhühner stammen aus dem St. Galler Rheintal vom Hof von Robin Geiser und seiner Familie, die seit vielen Jahren einen Kleinbetrieb für die Geflügelzucht führt. Gefüttert werden die Tiere mit Ribelmals, einer alten lokalen Maissorte.

i Freilandschweine aus Witzwil

Jährlich kaufen wir über 1500 Freilandschweine vom Gutsbetrieb der Strafanstalten Witzwil. Dieser Bauernhof liegt im Berner Seeland.

Dieser Landwirtschaftsbetrieb ist bekannt für seine fortschrittliche und einzigartige Schweine-Haltung. Die 1000 gutseigenen Schweine leben Tag und Nacht und bei jeder Jahreszeit draussen. Sie haben alles, was ein Schwein für ein besonders artgerechtes Leben braucht.

Das Einzigartige dieses Betriebes ist, dass Zucht und Mast am gleichen Standort sind. Dies ermöglicht eine antibiotikafreie Mast seit über 5 Jahren. Über 90% des Futters stammen aus hofeigenem Anbau. Auch dies ist aussergewöhnlich. Die Mutterschweine bauen in den Unterständen mit Stroh ein Nest für Ihre Ferkel. So sind die Ferkel bei Regen und Kälte optimal geschützt. Im Hochsommer hat es Suhlguben, damit die Schweine sich abkühlen können.

i Berglämmer - eine einmalige Geschichte

Die Berglämmer stammen aus dem Berner Oberland. Im Sommer weiden die Berglämmer auf der Alp. Als Wanderherden sind die Lämmer im Winter mit dem Schäfer und seinem Herdenhund unterwegs.

Diese Tierhaltung schützt die Bergwiesen vor dem Zuwachsen und Verbuschen.

i Wild aus Österreich und Deutschland

Auch das Wildfleisch beziehen wir von der Metzgerei Jenzer, es wird frisch oder tiefgekühlt aus Österreich und Deutschland importiert.

Verschenken Sie "Nachhaltigkeit und Qualität"

Ein kulinarisches Erlebnis für Ihre Freunde oder Geschäftspartner? Geschenkgutscheine erhalten Sie hier - fragen Sie uns ungeniert.

