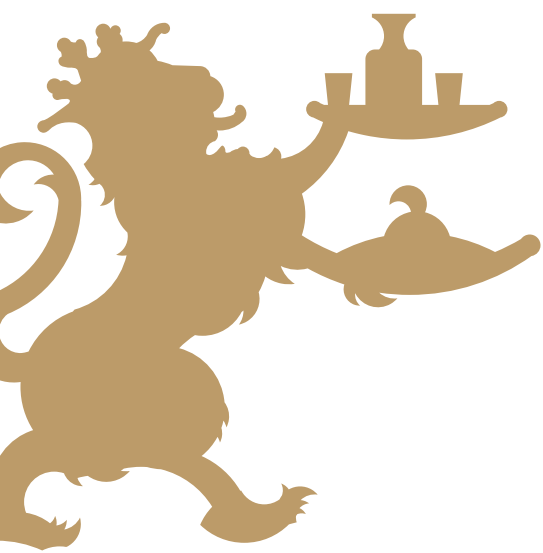


zum LOEWEN  
SPEISEKARTE





Genießen Sie unsere Auswahl am Buffet:

Viele verschiedene Brötchen, Körnerbrote, Ciabatta, Croissants

Honig, hausgemachte Marmeladen und Nutella

Französischer Käse, Kräuterfrischkäse

Italienischer Schinken und Salami, feine Lyoner und Lachs

Tomaten mit Mozzarella

Hausgemachtes Birchermüsli, frisches Obst, Joghurt und Cerealien

Frischer Orangensaft

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee oder Latte Macchiato, heiße Schokolade

Verschiedene Teesorten

pro Person

16,80

## SPEZIALITÄTEN AUS DER KÜCHE

1 Onsenei	1,50
2 Rühreier oder Spiegeleier	3,80
2 Rühreier oder Spiegeleier mit Speck	5,00
Pancake mit Blaubeeren, Sahne und Ahornsirup	5,50
Smoothie	4,50



### UNSERE SEKTEMPFEHLUNG ZUM FRÜHSTÜCK:

**Pinot Rose trocken**

Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland

4,50

## SUPPEN

---

Spargelcremesuppe mit paniertem und in Schinken gehülltem Spargel	5,50
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle <sup>8</sup>	4,50

## SALATE, KALTE GERICHTE

---

Kleiner grüner Salat	4,80
Kleiner gemischter Salat <sup>8</sup>	5,50
Großer gemischter Salat <sup>8</sup>	9,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	13,80
mit in Kräutern gebratenen Hähnchenbruststreifen <sup>8</sup>	16,80
mit gegrilltem Spargel	16,80
In der Gartenkräutervinaigrette marinierter Spargelsalat mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Tomaten	16,80
Asiatisch mariniertes Tunasashimi mit Avocado und Gemüsestreifen an Sesam-Sojavinaigrette und Wasabimayonaise	17,80
Wurstsalat, wahlweise mit oder ohne Emmentaler <sup>8</sup>	10,80
Duett vom San Daniele Schinken und Fenchelsalami mit hausgemachter, mediterraner Focaccia	12,80
Käseauswahl	12,80

## VEGETARISCH

---

Tofu-Linsenbällchen mit Teriyaki-Sauce und gebratenem Pak Choi - vegan -	17,80
Portobello-Pilz gefüllt mit Ananasratatouille und mit Minze-Feta überbacken	17,80
Spargelrisotto mit jungem Spinat	14,80

## TAGESSPEZIAL

---

Fisch und Fleisch nach Angebot  
Gerne informiert Sie unser Serviceteam

## SPARGEL

---

Markgräfler Stangenspargel	23,80
Honig-Schinken und Schwarzwälder Schinken <sup>8</sup>	5,50

Wahlweise mit:  
Mayonnaise, Hollandaise oder Butter  
Chratzete oder neuen Kartoffeln

## FLEISCH

---

Wiener Schnitzel vom Kalb	19,90
Cordon bleu vom Kalb mit Emmentaler und Kochschinken gefüllt, dazu Marktgemüse <sup>2,3,7,8</sup>	22,80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art <sup>8</sup>	20,90
Irisches T-Bone Steak (750g) mit gegrillter Ochsenherztomate und pikanter Guacamole	34,80
Beilagen: Pommes frites, Ricotta-Risotto <sup>8</sup> , Tagliatelle, neue Bratkartoffeln	
Je Fleisch-Hauptgang können Sie eine Beilage auswählen.	

## DESSERT

---

Ananas-Arancini auf Ananas-Mango-Chutney mit Kokoseis und Passionsfrucht-Crème-brûlée	7,80
Frische, marinierte Erdbeeren mit hausgemachtem Joghurteis	6,50
Affogato al caffè <sup>8,9,10</sup>	4,90
Gemischtes Eis oder Sorbet, pro Kugel <sup>1,8,10</sup>	1,50
Hausgemachter Kuchen oder Torte	
Gerne informiert Sie unser Serviceteam	

## LOEWENMENÜ

MONTAG - SAMSTAG AB 17:00 UHR  
SONNTAG & FEIERTAG GANZTAGIG

### Vorspeise nach Wahl:

- Getrüffelte Kartoffelsuppe mit Onsenei und Gemüsechips
- Tomaten-Brot-Salat aus Focaccia mit Büffelmozzarella
- Spargel-Crème-brûlée mit Frühlingssalat und Crostini

### Hauptgang nach Wahl:

- Lammhüfte Sous-vide auf Spargelrisotto und einer Knoblauch-Salz-Zitronenjus
- Tranchen vom Rinderfilet mit einer Hollandaise, dazu Frühlingsgemüse und neue Bratkartoffeln
- Gebratener Saibling mit Loomisalz auf geschmortem Gurken-Grapefruit-Gemüse und Sesamkartoffeln

### Dessert nach Wahl:

- Eingemachter Rhabarber mit Tonkabohnen-Espuma an frischen Erdbeeren und Waldmeistersorbet
- Macchiatoteis mit einem Duett von der Schokomousse und frischen Beeren
- Käseauswahl

3-Gang-Menü	38,00
2-Gang-Menü	32,00

Gerne können Sie Gerichte aus dem Loewenmenü einzeln wählen.

## WARME GETRÄNKE

---

Café crème	2,30
Espresso	2,00
Espresso macchiato <sup>8</sup>	2,50
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino <sup>8</sup>	3,00
Milchkaffee <sup>8</sup>	2,80
Latte macchiato <sup>8</sup>	3,50
Heiße Schokolade <sup>8</sup>	3,50
Tee	2,20
Verschiedene Teesorten auf Anfrage	

## KALTE GETRÄNKE

---

Lieler Mineral Classic / Still	0,50l	3,50
Lieler Mineral Classic / Natur	0,75l	4,70
Apfelschorle <sup>3</sup> / Johannisbeersaftschorle / Rhabarbersaftschorle	0,30l	2,50
	0,50l	3,80
Apfelsaft <sup>3</sup>	0,30l	2,70
	0,50l	4,00
Frischer Orangensaft <sup>3</sup>	0,30l	3,50
Coca Cola / Cola Zero /	0,30l	2,50
Cola Light / Fanta / Sprite <sup>1,3,6,9,10</sup>	0,50l	3,80

## APÉRITIF

---

Lillet Wild Berry	6,50
Lillet Vivet	6,50
Campari mit Soda oder Orangensaft	5,50
Hugo	6,50
Apérol Sprizz	6,50
Kir Royal	5,50
Martini bianco	3,50

## OFFENE SCHAUMWEINE

---

Baden Cremant brut Reinecker, Auggen / Markgräflerland	0,10l	5,50
Nobilé blanc Brut Bezirkshellerei Markgräflerland eG	0,10l	4,00
Cuvée trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	4,00
Pinot Rosé trocken Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,10l	4,50

## BIERE

---

Lasser Premium Pils vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Lasser 1850 vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Lasser Doppelhopfen vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Erdinger Urweisse vom Fass	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Radler	0,30l	2,60
	0,50l	3,80
Bitburger Alkoholfrei	0,30l	2,60
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,50l	3,80

## FASSWEIN

---

2016er Gutedel trocken feinfruchtig Fasswein Weingut Röschard, Weil am Rhein / Markgräflerland	0,25l	3,80
---	-------	------

## WEINSCHORLE

---

Weißweinschorle	0,25l	2,80
Rotweinschorle	0,25l	3,00

Für unsere ausgesuchten Weine halten wir eine Weinkarte für Sie bereit.



**Daheim** im LOEWEN

Liebe Gäste,  
eine Speisekarte mit Informationen über Allergene  
liegt an unserer Theke für Sie bereit.