zum Wirtschaft LÖWEN Bangerten

Zum Apéro

Alpkäse-Möckli Alp Ramosa, Val Lumnezia mit Feigen-Confit 7.-

Rohschinken aus unserem «Chuchirouch» mit Gemüsepickles 9.-

Vorspeisen

Gemischter Salat ein bunter Einstieg mit Rohkostsalaten 10.50

Saisonaler Blattsalat mit Ei und gerösteten Kernen 8.50

Randensalat mit Entlebucher Feta und gerösteten Nüssen an Honig-Baumnussdressing 14.50

Mariniertes Zucchetti-Carpaccio mit Tête de Moine und Pistazien 14.50

Rindsbouillon mit Mohnflädli 9.-

Hauptgerichte

Rindshuftsteak überbacken mit Kräuterbutter ca. 200gr 44.-
angerichtet mit selbstgemachten Pommes Frites

Tatar vom Rind 120gr 23.- und 200gr 34.-
angerichtet mit Gemüsepickles und Butter, dazu Toast

Langsam geschmorte Kalbshaxe Gremolata 38.-
mit sommerlichem Gemüse und Kräutern, angerichtet mit Polenta

Cordonbleu vom Seeländer Schwein 34.-
angerichtet mit Saisongemüse, selbstgemachten Pommes Frites

Hausgemachte Bauernbratwurst an Zwiebelsauce 24.-
angerichtet mit selbstgemachten Pommes Frites oder Rösti vom Holzofen

Gebratenes Lachsforellenfilet 38.-
mit Mandelbutter, buntes Saisongemüse und Stampfkartoffeln

Geröstete Peperoni auf Polenta Valdostana mit Eigelb 28.-

Vegi-Rösti 28.-
mit saftiger Birne, überbacken mit Safran-Raclette, Rosmarin-Nüsse

Saisongemüse als Beilage zu einem Hauptgericht + 5.-

alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt. kleine Portionen 15% Reduktion