



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel mit Rosmarin und Speck,
auf Gurken - Carpaccio, kombiniert mit Gurken - Mousse,
Gurken - Apfelgelle, Erbsenpüree und Butterbrösel Fr. 22.50

Entebrust - Tranchen an Ingwer - Pfirsich,
begleitet von raffiniertem Fenchelsalat mit Rosa Pfeffer,
Rucola - Mousse und Eierpils - Knusperrolle mit Gemüse Fr. 22.50

Salate: Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen Fr. 7.50

Buntgemischter Lenz - Salat
mit Croûtons und Speckwürfel Fr. 8.50

Suppen: Erfrischende Gazpacho
und knuspriges Crostini mit Olivenöl Fr. 12.50

Tailändische Melonensuppe
mit Krabbenfleisch Fr. 14.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.-





Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel mit Rosmarin und Speck,
auf Gurken - Carpaccio, kombiniert mit Gurken - Moussé,
Gurken - Apfelgölze, Erbsenpüree und Butterbrösel Fr. 22.50

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und Salatbouquet angerichtet, dazu reichen wir Toast Fr. 18.50

Suppe

Tailändische Melonensuppe
mit Krabbenfleisch Fr. 14.50

Hauptgerichte

Gebratene Schweizer Fische - oder Forellensfilets (je nach Fang)
Müllerin Art mit Mandeln
serviert mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln Fr. 33.50

Gebratene Schweizer Fische - oder Forellensfilets (je nach Fang)
an Dill - Rahmsauce mit Noilly Prat
begleitet von buntem Sommergemüse und Trockenreis Fr. 33.50

Inland Saiblingsfilet in Zitronenthymian - Fond gegart
serviert mit Blumenkohl - Kartoffel - Mousseline,
Blumenkohl - Flan und Pak Joy Fr. 39.50



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Kalte Sommergerichte

Salatteller mit Melone	Fr. 20.50
Salatschüssel, buntgemischt mit gerösteten Brotwürfeli	Fr. 17.50
Frische Schweizer Poulardenbrust (warm aufgeschnitten) an leichter Curry - Mayonnais mit Sommersalat, frischer Melone und Früchten garniert	Fr. 29.50
Hausgemachtes Roastbeef vom Trüber Galloway rosa gebraten und kalt tranchiert serviert mit feiner Tartar - Sauce, knackiger Salatgarnitur und grillierter Maissehnitz	Fr. 32.-
Frisch zubereitetes Rinds - Tatar nach Luzern Art mit buntem Salat angerichtet, dazu reichen wir Toast	Fr. 32.-
Vitello Tonnato Saftiger Kalbsbraten an raffinierter Thon - Sauce garniert mit buntem Salaten	Fr. 28.-

Bunter Fitnesssteller mit:

Schweinssteak und Kräuterbutter	Fr. 28.-
Rindssteak und Kräuterbutter	Fr. 32.-
Schweizer Poulardenbrust und Kräuterbutter	Fr. 29.50
Schweizer Felchen - oder Forellensfilets (je nach Fang) und gerösteten Mandeln	Fr. 30.50



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Warme Sommergerichte

Frische Kalbsleber - Strifen gebraten
an feiner Kräuter - Rahmsauce mit Eierpilzen und Cognac
dazu reichen wir Rösti

Fr. 32.-

Schweizer Poulardenbrust mit Erdnuss und Curry gegart
an Ofen - Peperonisauce
angerichtet mit Süssmaiserème und Maisschnitte
dazu Ratatouille Milzfzuille
und sautierte Eierschwämme

Fr. 38.-

Rosa gebratenes Lammrückenfilet
mit Ofen - Auberginen - Sauerrahm,
Eierpilz - Bulgur, confierte Cherrytomaten
und buntes Sommergemüse angerichtet

Fr. 42.-

Vegetarisch:

Eierpilz Bulgur kombiniert mit Blumenkohl - Flan, Pak Joy,
confierten Cherrytomaten und buntem Sommergemüse
an Ofen - Auberginen - Sauerrahm

Fr. 26.-

Feines Eierpilzragout
an Kräuter - Rahmsauce mit Cognac
serviert mit Rösti

Fr. 29.50



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Fleischgerichte

Leuz - Kotzlett;

Geräuchertes, gebratenes Schweinskotzlett
an kräftiger Senfsauce

serviert mit buntem Gemüse und Rösti

Fr. 34.-

Berner Geschnetzeltes;

Rinds - und Kalbsfleisch

mit frischen Champignons,

an rassischer Senfsauce und mit Rösti serviert

Fr. 36.-

Teller

Fr. 32.-

Grilliertes Rinds - Entrecôte (Swiss Quality Beef)

mit hausgemachter Kräuterbutter,

buntem Saisongemüse

und der Beilage Ihrer Wahl

Fr. 42.-

Zartes Rindsfilet - Medaillon (Swiss Quality Beef)

an kräftiger Burgunder - Sauce,

serviert mit buntem Gemüse

und der Beilage Ihrer Wahl

Fr. 45.-

Beilagen:

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Reis, Nudeln,

gemischter Camargue - Reis, Süsskartoffel - Spargelragout

Fleischherkunft:

Kalbs -, Schweins -, Rinds - und Pouletfleisch kommen aus der Schweiz,
Ente aus Frankreich, Lamm aus Neuseeland