



Vorspeisen

Raffiniertes Hirschfilet - Tatar mit Kürbis und Feige
auf Honig - Rotkrautsalat
und mit Kürbis - Variation serviert Fr. 22.50

Riesenerbsen in Olivenöl - Chili - Marinade
begleitet von Fasane - Praline im Pistazienmantel,
roten Linsen mit Äpfeln und Rindern - Apfelmousse Fr. 22.50

Salate:

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen Fr. 7.50

Buntgemischter Lenz - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli Fr. 9.-

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons Fr. 10.50

Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen
an Balsamico Dressing Fr. 14.-

Suppen:

Raffinierte Kürbis - Rahmsuppe
mit Mango Fr. 12.-

Aromatische Kastanien - Rahmsuppe
verfeinert mit Trüffelöl,
Baumnuss und Petersilie Fr. 13.-

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.-





Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Riesenerzvetten in Olivenöl - Chili - Marinade
begleitet von geräuchertem Forellenfilet
an Haselnuss - Pesto,
roten Linsen mit Äpfeln und Randen - Apfelmousse Fr. 22.50

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

Suppe

Aromatische Kürbis - Rahmsuppe
mit Mango und Rauchlachsstreifen Fr. 14.50

Hauptgerichte

Fried Swiss white fish
with pumpkin and coconut sauce
served with colorful vegetables and salt potatoes Fr. 33.50

Gebratenes Zanderfilet
serviert mit Pastinaken mit Rosmarin
und Ofen - Kürbis - Risotto an Gin - Rahmsauce Fr. 39.50



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Herbstgerichte

Rohrücken im Gewürzmantel sautiert
angerichtet mit Kartoffel - Trüffel - Mousseline mit Rosmarin
an herzhaftem Grappa - Jus,
Haselnuss - Pesto, Hagenbutten - Gelee und Herbstgemüse Fr. 44.-

Zartes Hirsch - Involtini
gefüllt mit Steinpilzen und Hirschrohschinken,
angerichtet mit rosa gebratenem Hirschfilet,
kräftigem Steinpilzjus,
Süsskartoffel - Galatten und Quitten - Chicorée Fr. 42.-

Vegetarisch



Herzhaftes Ofen Kürbis - Risotto
mit Pastinaken und Rosmarin
dazu buntes Herbstgemüse Fr. 28.-

Herbstlicher Gemüseteller
angerichtet mit gefülltem Apfel
und hausgemachten Quark - Spätzli Fr. 28.-

Rassiges Waldpilz - Ragout
an Kräuter - Cognac - Rahmsauce
angerichtet mit Rösti Fr. 29.50



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Wild Klassiker

Hausgemachter Hirschpfeffer Leuz - Art	Fr. 32.50
Hausgemachter Rehpfeffer Leuz - Art	Fr. 34.50
Feines Rehgeschnetzeltes mit Waldpilzen	Fr. 38.-
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren	Fr. 39.50
Rehrücken als Tellergericht Zartes Rehrückenfilet an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, reichhaltig garniert	Fr. 44.-

Diese Gerichte servieren wir mit hausgemachten Quark - Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Pfälzerrüebli und gefülltem Apfel.

Rehrücken - Platte Leuzen-Art ab 2 Personen

Angerichtet mit Pilzen, Trauben, gefülltem Apfel
Rotweibirne, Rotkraut, Marroni, Pfälzerrüebli,
Rosenkohl, hausgemachten Quark - Spätzli
und sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren.

pro Person Fr. 59.-



Das Wild - Fleisch beziehen wir aus der Schweiz und der EU,
in erstklassiger Qualität.



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 rassisger Senfsauce und mit Rösti serviert

Fr. 38.-

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,
Quark - Spätzli, Kartoffel - Trüffel - Mousseline, Kürbis - Risotto
oder Süsskartoffel - Galetten

Fleisheerkunft:

Kalbs -, Schweins -, Rinds - und Poulterfleisch kommen aus der Schweiz,