



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Vorspeisen

Sautiertes Kaninchenfilet im rosa Pfeffermantel
serviert mit Brüsseler - Salat an Baumnussdressing
auf mariniertem Randen - Carpaccio Fr. 22.50

Bio Gravé Lachs und Rauchforelle
an Senf - Dill - Honigsauce
begleitet von mariniertem Kalbs - Carpaccio,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
dazu hausgemachte Brioche 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

Aromatische Topinambur - Rahmsuppe
mit Lamm - Ragout und Wurzelgemüse Fr. 13.50

Raffinierte Sellerie - Apfelschaumsuppe Fr. 12.-

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.-





Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Bio Gravet Lachs und Rauchforelle an Senf - Dill - Honigsauce
begleitet von mariniertem Kalbs - Carpaccio,
Parmesan und gerösteten Pinienkernen
dazu hausgemachte Brioche Fr. 22.50

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

Suppe Raffinierte Sellerie - Apfelschaumsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel Fr. 13.50

Hauptgerichte

Schweizer Forellenfilets gebraten mit Mandeln,
angerichtet mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln Fr. 34.-

Gedämpftes Seezungenröllchen im grünem Curryfond
mit Kokosmilch, Rübli und Fenchel
serviert mit gebackenen Crêvetten - Kartoffelkugeln Fr. 42.-

Sous - vide gegartes Bio Lachs - Filet
an Limetten - Beurre blanc und Wacholder - Couscous
garniert mit saisonalem Gemüse Fr. 38.50

Fischnherkunft: Lachs kommt von Irland und Seezunge aus Holland

Vegetarisch

Gebratene Brotknödel mit Tonkabohnen begleitet von
feinem Schwarzwurzel - Kürbis, Wintergemüse
und Zwetschgen - Rotweinsauce mit Honig Fr. 26.-

Raffiniertes Wacholder - Couscous an grüner Currysauce
serviert mit buntem Marktgemüse Fr. 24.50



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Wintergerichte

Gebratenes Rindsfilet gewürzt mit Rotweinsalz und Pfeffer
gefüllt mit gebratener Entenleber
dazu Brotknödel mit Tonkabohnen,
Schwarzwurzel - Püree und buntes Wintergemüse Fr. 45.-

Rosa gebratene Entenbrust
mit Rotweinglasur und kräftigem Gewürzjus
kombiniert mit Topinambur und buntem Marktgemüse Fr. 39.50

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. 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,
Brotknödel mit Tonkabohnen und Wacholder - Couscous

Fleischherkunft:
Kalbs -, Schweins -, Rinds - und Poulterfleisch kommen aus der Schweiz,
Ente aus Frankreich