



Wildbret

Rehrücken „Sankt Hubertus“

rosa gebraten an Pilzrahmsauce, begleitet von hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni, und Preiselbeerbirnen, ab 2 Personen, Vorbestellung erwünscht

Wildrahmsuppe

mit Kräutern

Nüsslisalat

mit warmen Eierschwämmen

rassiger Hirschpfeffer an Rotweinsteinmarinade mit Brotcroûtons und Speck begleitet von hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne

feines Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce mit Champignons begleitet von hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne

zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Trauben begleitet von hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne

chüstige Hirschfiletmedaillon an Wildjus mit Eierschwämmen begleitet von hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne

Herbst-Idylle hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeerbirne

Desserts

Coupe Nesselrode

Vermicelles und Vanilleglace mit Schlagrahm

Vermicelles mit Schlagrahm



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch





Im November

**Moules et Frites
Belgischer Muscheltopf**

Moules Marinières

im Weissweinsud gedünstet

Moules Poulette

an Weissweinsauce
mit Rahm und Champignons

Moules au Safran

an Weissweinsauce
mit Rahm und Safran

Moules à la Provençale

an pikanter Weissweinsauce
mit Tomaten, Peperoni und Chili

Moules à la Thaïlandaise

an pikanter Sojasauce
mit Knoblauch und Chili

**Weiter Highlights
aus unserer Löwenkarte**

Chateaubriand «Löwen»

Auf Platte zubereitet und in zwei Gängen serviert
doppeltes Rindfiletstück mit
Safranbasilikumbutter und Sauce Béarnaise,
Croquettes und reichhaltige Gemüseplatte
ab 2 Personen

**Le Beefsteak à la Tartare
Classic «Löwen»**

Am Tisch für Sie nach Ihrem Wunsch zubereitet
feinstes handgehacktes Rindfleisch
mit Eigelb, Sardellen, Kapern, Gurken, Peterli,
Zwiebeln und Cognac abgeschmeckt,
mit Toastbrot und Butter serviert

Club-Sandwich «Löwen»

Pouletschnitzel auf Toastbrot und gemischtem
Salat mit Tartare-Sauce und Spiegelei

rosa gebratenes Rumpsteak

mit Safranbasilikumbutter

**Original Cordon bleu
nach Walliser-Art**

paniertes Kalbsschnitzel
mit Raclettekäse und Rohschinken gefüllt

**Spezial Cordon bleu
nach Walliser-Art**

paniertes Schweinsschnitzel
mit Raclettekäse und Rohschinken gefüllt

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag
Samstag
Sonntag

11 – 14 Uhr / ab 17 Uhr
ab 11 Uhr durchgehend
geschlossen



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Spezialitäten des Hauses

Täglich ausser sonntags ab zwei Personen

Walliser Caquelon

Fleischfondue mit heissem Rotweinsud nach Walliser Art mit Rinds-, Schweins- und Poulet, Tartare-, Curry-, Knoblauch-, Cocktail-, Sambal-Saucen und Mixed Pickles, dazu knusprige Pommes frites und/oder weisser Reis, und zur Vorspeise Blattsalat an der französischen Salatsauce Monsieur Yvon

à discrétion

Fr. 32.50 pro Person

Kinder bis und mit 13 Jahre Fr. 17.-



Jeden Freitag und Samstag von 19 - 24 Uhr „Au Grillardin“

grillieren auf dem Holzkohlen-Tatarenhut

Sie beginnen mit dem reichhaltigen Salatbuffet, dann grillieren Sie auf dem Holzkohlen-Tatarenhut verschiedene Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücke begleitet von Dips, Mixed Pickles und Gschwelti, danach geniessen Sie das feine Dessertbuffet, dazu trinken Sie Wein, Bier, Mineral und Kaffee soviel Sie mögen

alles à discrétion

nur **Fr. 73.-** pro Person

Jugendliche bis und mit 15 Jahre Fr. 52.-

Kinder bis und mit 10 Jahre Fr. 31.-

Kinder bis und mit 5 Jahre Fr. 10.-

Reservation erwünscht

Gruppen nach Vereinbarung

auch an den übrigen Wochentagen



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden

Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch



Das kulinarische Löwen-Jahr

Januar

Rösti - Festival



Februar

Das kulinarische Highlight, das die Schweiz zwischen Genfer See und Bodensee mehr verbindet, als Journalisten und Politiker es wahr haben wollen!

März

April



Spargel-Variationen

Das heilende Gemüse, das bereits vor 5000 Jahren von den Chinesen geliebt und gegessen wurde.

Mai

Juni

Le Beefsteak à la Tartare

Juli

Das Original und seine Varianten am Tisch zubereitet, nach seinem „Erfinder“, dem Koch, der die französische Küche revolutionierte: Georges Auguste Escoffier



August

September



Wildbret

Rehrücken „St. Hubertus“ und vieles andere vom Hirsch und von Reh, traditionell mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut serviert

Oktober

Moules et Frites

November

Belgischer Muscheltopf

Eine der belgischen Nationalspeisen in verschiedenen Variationen



Dezember



Das traditionelle Gala-Diner am Heiligen Abend



Monsieur Yvon

Restaurant zum Löwen, Dorfstrasse 90, CH-8912 Obfelden
Tel: +41 (0)44 761 08 04 – www.yvon-loewen.ch – yvon@yvon-loewen.ch

