

Vorspeisen

Suppen

hausgemachte Tomatencremesuppe mit Mascarpone	Fr.	9.50
Bouillon mit Gemüse und Ei	Fr.	8.00
Tagessuppe („s’hed solangs hed“)	Fr.	8.00

Salate

grüner Saison-Salat	Fr. 8.50	klein	Fr. 6.50
gemischter Salat	Fr. 10.50	klein	Fr. 8.50
Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni und Feta-Käse	Fr. 16.50	klein	Fr. 11.50
Salatteller mit Ei			Fr. 18.50

Wortherkunft „Rösti“

Das Wort Rösti kommt vom schweizerdeutschen Wort *röschte* ‚rösten‘ und bezog sich ursprünglich auf eine ganze Reihe verschiedener gerösteter Speisen. Die heutige Rösti ist so gesehen eine Kurzform für *Härdöpfelröschti* ‚Kartoffelrösti‘, neben der es auch die *Apfelrösti*, die *Birnenrösti*, die *Brotrösti* oder die *Eierrösti* (‚zerhacktes Fleisch in Butter und Eiern gebraten‘) gibt oder gab. Das Wort Rösti ist bernisch-solothurnischer Herkunft. In anderen Gegenden der Schweiz wurde die Speise ursprünglich *präätlet/prötlet Härdöpfel praate/prootni Härdöpfel / prägleti Härdöpfel* oder auch *Härpflchoch* und *Brausi / Bräusi* benannt, alles Ausdrücke mit der Bedeutung, gebratene Kartoffeln‘.

Rösti-Plausch

Eier-Rösti*	
mit zwei Spiegeleiern und Zwiebelschweitze	Fr. 14.50
Schinken-Rösti*	
mit Schinken und Spiegelei	Fr. 17.00
Speck-Rösti*	
mit Speck und Spiegelei	Fr. 17.00
Adonis-Rösti*	
mit griechischem Salat (Gurken, Tomaten, Peperoni, Oliven und Fetakäse)	Fr. 18.50
Arbeiter-Rösti*	
mit Siedfleischsalat	Fr. 22.00
Rekkebacher-Rösti	
mit Cervelatsalat	Fr. 18.50
Chicken-Rösti*	
mit Poulet-Salat an leichter Currysauce	Fr. 24.00
Asia-Rösti*	
mit bunten Gemüsestreifen an roter Thai-Currysauce	Fr. 22.50
Pilz-Rösti*	
mit frischen Pilzen an Rahmsauce	Fr. 23.00
Chnechte-Rösti*	
mit Kutteln an Tomatensauce	Fr. 18.50
Walliser-Rösti*	
mit Tomaten und Raclettekäse überbacken	Fr. 20.50

* auch kleinere Portion möglich

Rösti-Plausch

Pizza-Rösti*	
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons und Ananas	Fr. 20.50
Buure-Rösti	
mit Rickenbacher Spezial-Bratwurst an Zwiebelsauce	Fr. 19.50
Metzger-Rösti (s'hed solangs hed)	
mit geschnetzelter Kalbsleber, Knoblauch und Kräutern	Fr. 32.50
Zürcher-Rösti	
mit geschnetzelterm Kalbfleisch an Rahmsauce	Fr. 36.50
Innerschwiizer-Rösti	
dazu ein Schweinsschnitzel (120 g)	
überbacken mit Raclette-Käse	Fr. 26.50
Seemanns-Rösti	
mit gebratenem Gotthard-Zander an cremiger Kräutersauce	Fr. 40.00
Jäger-Rösti*	
mit sautierten Schweinsschnitzel an Jägersauce	Fr. 26.00
Joder-Rösti	
dazu ein Hacktätschli im Speckmantel gefüllt mit Raclettekäse	Fr. 25.00
Huus-Rösti*	
mit gespicktem Rindsschmorbraten nach Grossmutter-Art	Fr. 30.00
Feinschmecker-Rösti	
mit Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce	Fr. 45.00

* auch kleinere Portion möglich

einfach und beliebt

Siedfleischsalat „Maison“	mit gemischtem Salat	Fr. 22.50
	mit Pommes-Frites	Fr. 20.50

Siedfleisch an Vinaigrette-Sauce	Fr. 21.00
----------------------------------	-----------

Wurstsalat mit Pommes-Frites	Fr. 17.00
------------------------------	-----------

Wurstsalat	einfach	Fr. 11.50	garniert	Fr. 19.00
------------	---------	-----------	----------	-----------

Wurstsalat mit Käse	einfach	Fr. 13.50	garniert	Fr. 21.00
---------------------	---------	-----------	----------	-----------

Schniposa

Schweinsschnitzel (100 g) paniert mit grünem Salat und Pommes-Frites auf gleichem Teller	Fr. 19.50
---	-----------

Hauptspeisen

Gourmetseller

Schweinssteak oder Pouletbrust an Pilzrahmsauce,
begleitet von verschiedenen Salaten und Pommes-Frites Fr. 32.00

Rindsfilet-Stroganoff an Paprikarahmsauce
mit Gemüse und Butterreis Fr. 46.50

Cordon-bleu von Schwein
mit Schinken, Emmentaler und Fribourger Vacherin
dazu Gemüse und Pommes-Frites Fr. 33.00

„Rinds-Chnebu“ vom Entrecôte (220 g)
an verschiedenen hausgemachten Saucen mit Country-Cuts Fr. 42.50

Schweinssteak „Maison“ an Rahmsauce
mit Gemüse und Pommes-Frites Fr. 28.50

Schweinsschnitzel an Rahmsauce
mit Butternüdeli und Frucht Fr. 25.00

rotes Thai-Curry mit buntem Gemüse
im Butterreisring Fr. 22.00

Aus der Pfanne

Schweinschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr. 18.50
	1 Stück	Fr. 10.50
Schweinschnitzel paniert	2 Stück	Fr. 19.50
	1 Stück	Fr. 11.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter		Fr. 18.50
Cordon-bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse (Hausmischung)		Fr. 22.00
Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	2 Stück	Fr. 26.50
	1 Stück	Fr. 19.00
Rinds-Entrecôte, 220g (kann hellfarbig sein) mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce		Fr. 35.00
Gebratene Pouletbrust (150 g) mit Kräuterbutter		Fr. 18.50

Beilagen

Pommes-Frites, Butternüdeli, Butterreis oder Croquetten	Fr. 6.00	
Butter-Rösti	Fr. 7.50	
Tagesgemüse	Fr. 5.00	
Salat auf gleichem Teller als Fitness:	grüner Salat	Fr. 6.50
	gemischter Salat	Fr. 9.00

Fleisch/Fischdeklaration: Schwein, Poulet, Rind, und Kalb aus der Schweiz
Gotthard-Zander von der Basis 57 in Erstfeld

Allergien: Betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, besprechen Sie sich bitte mit unseren Mitarbeitern.

Mehrwertsteuer: Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Herzlich Willkommen im Gasthaus zum Löwen in Rickenbach

Das heutige Gasthaus zum Löwen wurde von den Rittern von Rinach gegründet, die in der Gemeinde eine ihrer Burgen besaßen, die hintere Rynach, ob der Sagen in Mullwil. Das Alter des Gebäudes ist nicht nachweisbar, jedoch ist sicher, dass der ältere südliche Teil, in welchem sich die jetzigen Gaststuben befinden, zur Zeit des Sempacher Krieges anno 1386 schon vorhanden war. Der nördliche Teil (Saaltrakt) wurde um 1700 angebaut.

Das Realwirtschaftsrecht zum "Löwen" im Dorfe Rickenbach reicht in das Jahr 1665 zurück. Das von den Herren von Rinach verliehene Tavernenrecht bestand hingegen schon lange vorher.

Seit 1888 ist das Gasthaus in Familienbesitz und wird heute von Julia und Philipp Habermacher in 5. Generation weitergeführt.

Es ist uns ein grosses Anliegen, unser Speiseangebot mit möglichst vielen saisonalen und regionalen Produkten zu gestalten. Wir beziehen einen Grossteil unserer Produkte von folgenden regionalen Lieferanten und Produzenten:

Fleisch	Metzgerei Jurt, Rickenbach Metzgerei Galliker, Beromünster Tonis Natura-Beef, Toni & Doris Habermacher, Mullwil, Rickenbach Baumann Natur-Buur Rindfleisch, Sempach-Station Metzgerei Rüttimann, Hildisrieden
Poulet	Stephan Muff, Gunzwil
Wildfleisch	Jagdgesellschaften Stierenberg und Buttenberg, Rickenbach Werner Sieger, Schenkön (Hirsche & Wildschweine)
Fisch:	Zander: Basis57 Erstfeld Forellen: Fabian Willimann und André Küng, Rickenbach
Eier	Geflügel-Farm Jakob Wey, Rickenbach Gabriel Emmenegger, Seehof, Geiss
Kartoffeln	Daniel Muff, Krumbach, Geuensee Herbert Bättig, Niederwil, Rickenbach
Gemüse / Früchte	verschiedene Bauernbetriebe der Region Hofladen Thürig, Eich Forster Gemüse, Brittnau
Brot	verschiedene regionale Bäckereien
Käse	Metzgerei Jurt, Rickenbach (Käsetheke)

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Ihre Gastgeber Julia und Philipp Habermacher mit dem Löwen-Team