



SPANISCHE SPEZIALITÄTEN
GUTBÜRGERLICHE KÜCHE



El Merri
SPEISEKARTE

Estimado cliente

LIEBER GAST

Unsere Speisekarte

Lassen Sie sich von unseren saisonorientierten, heimischen und feinen internationalen aber vor allem spanischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Mittagsmenü

Wir servieren Ihnen von Montag bis Freitag in der Gaststube sowie bei schönem Wetter im Garten, einfache Mittagsmenüs mit Option auf Fisch, Fleisch oder Vegetarisch beim Hauptgang. Salat oder die tagesfrische Suppe sind im Preis inbegriffen.

Spezialitäten der Saison

Wir geben Ihnen gerne Empfehlungen in Bezug auf unsere fangfrischen Fische ab sowie über schwarze Trüffel aus dem Piemont oder saisonale Pilze und Beeren.

Sol y Vida

Beachten Sie auch unser speziell ab vier Personen zusammengestelltes Abendmenü am Schluss der Speisekarte.

Die mit Stern (*) gekennzeichneten Gerichte können auch als Kleinportion bestellt werden.

Deklarationen:

Fleisch

Unser Kalbfleisch und Geflügel stammt ausschliesslich aus der Schweiz, Rindfleisch hauptsächlich aus der Schweiz, teilweise aus Südafrika und USA, Lammfleisch aus Neuseeland oder Australien.

Fisch und Meeresfrüchte

Süsswasserfische aus dem Zürich- und Bodensee, andere Fische und Meeresfrüchte: Bianchi Zufikon

Produkte von regionalen Lieferanten

Geflügel und Eier: Ernst Kneuss AG Mägenwil
Fleisch: Metzgerei Würmli Elgg, Fleischhandel Danko AG Aadorf,
Metzgerei Hubschmid AG Erlen
Schnecken: Schneckenfarm Elgg

Gemüse und Blumen

Elgger Märt, Familie Wettstein Elgg, Natalie's Blumengeschäft, Frischmarkt Growa und andere

Kartoffeln, Früchte und Honig

Familie Martin und Marianne Kupper Elgg

Hinweis

Rindfleisch aus Südafrika und USA können Hormone oder andere leistungsfördernde Stoffe enthalten



guide-bleu.ch





Historia GESCHICHTE

- 1927** Das Restaurant Löwen wird von Vater Ernst Weier – aufgewachsen in Schlatt am Schauenberg – käuflich erworben. Der Löwen besteht aus Kuhstall mit Scheune und Wohnungen für drei Familien. (1916 wurde das ehemalige Restaurant Meise wegen eines Meinungsstreits auf Löwen umgetauft.)
- 1932** Die ehemalige Milcheinnehmerei hinter dem Löwen wird zum Kleinen Stall und Boxenstall (gleichzeitig 1. Pensionsstall) umgebaut.
- 1936** Bereits 55 Pferde in den Stallungen; erstmals «Ferien im Sattel» organisiert; Bauernstube mit altem Kachelofen und Terrasse werden erweitert.
- 1941** Kuhstall in Soldatenstube für Aktivdienstler umgebaut. Bau von grosser Scheune und doppelstöckigem Stall beim Römerhaus. Während Kriegsjahren ist der Löwen Hauptquartier der in Elgg stationierten Offiziere; 2 1/2 Jahre Hauptquartier des internierten polnischen Generalstabes mit General Prugar Kettling.
- 1946** Umbau im Löwen; Scheune und Stall werden zum Aufenthaltsraum und Saal; im oberen Scheunenbereich werden sechs Zimmer eingebaut. Kachelofen und Cheminée werden von Hugo Laubi entworfen, gemalt und in der Ofenfabrik Elgg gebrannt; das Gasthaus Löwen ist geboren.
- 1949** Gründungsversammlung des VEP (Verein Elgger Pferdefreunde) im Saal. Seit der Gründung alle Generalversammlungen hier durchgeführt (ausser sieben)
- 1951** Prinz Bernhard der Niederlande logiert mit seiner Entourage im Löwen statt im Schloss Elgg.
- 1952** 1. Jugendreitkurs organisiert mit dem Schweizer Verband für Pferdesport.
- 1961** Mutter Weier führt nach dem Tod von Vater Ernst Weier den Löwen allein weiter.
- 1970** Löwen wird von Paul Weier übernommen (1972 Heirat mit Monica Bachmann)
- 1984** Erneuter Umbau von Restaurant, Küche und fünf zusätzlichen modernisierten Zimmern.
- 2006** Gründung der Landgasthof Löwen AG. Neueröffnung des Restaurants durch Angelo Meloni.

Entremeses

VORSPEISEN

Pata negra Luftgetrockneter, spanischer Rohschinken vom Besten	32
Salpicon Sorgfältig zubereiteter, lauwarmer Meeresfrüchtesalat auf Salatbouquet an einer himmlischen Vinaigrettesauce	24
Chorizo Ibérico Pikante spanische Schweinswurst	17
Gambas al ajillo Sie sind so gut, man könnte sie täglich geniessen	22
Ensalada mixta Assortierter Gartensalat oder gemischter Blattsalat an feiner Haussauce	13.50
Panzerotto Kleines, überbackenes Crêpe gefüllt mit Spinat und Ricotta	21
Caracoles cojonudos Elgger Schnecken an sensationeller Sauce	22
Ensalada con setas Fantasiesalat mit frischen, lauwarmen Pilzen, Kräutern und Zwiebeln	19.50
Albóndigas Fleischbällchen spanische Art	18
Ensalada con gambas Fantasiesalat mit gebratenen Riesencrevetten	23
Mejillones portuguesa Spanische Muscheln mit frischen Tomaten, Kräutern und Olivenöl	21
Sepia con perejil y ajo Tintenfisch mit Knoblauch und Petersilie in Olivenöl	20
Pulpo Tintenfisch galizische Art	22
Ensalada con hígado de pato Blattsalat mit karamelisierter Entenleber	28
Conchitas a la parmesana Gratinierter Jakobsmuscheln mit Knoblauch, Parmesan und Kräutern	28

DAS PRINZIP DER GUTEN KÜCHE

Ob meerfrisch gefangen, naturnah gezüchtet oder reif geerntet, beim Einkauf achten wir ganz einfach auf gesunde Qualität. Bei der Zubereitung legen wir Wert aufs Wesentliche: auf kurze Garzeiten, schonende Würze, schlichte Präsentation.

Sopas

SUPPEN

Consomé al Jerez o con médula

Kraftbrühe mit Sherry oder mit Markscheiben 13.50

Sopa de tinto a la Ribera

Spanische Rotweinsuppe 14.50

Sopa de ajo

Dezente Knoblauchsuppe mit Ei und Brotcroûtons 13.50

Vichysoise

Kartoffel-Lauchcrème mit frischem Schnittlauch 13

Crema Dubarry

Schmackhafte Blumenkohlsuppe 13

Crema de bogavante con cigalas

Hummercrèmesuppe mit Scampi, parfümiert mit Brandy 28

Sopa de pan

Brottsuppe nach Hausrezept 10.50

Sopa de cebolla

Zwiebelsuppe 14

Gazpacho Andaluz

Kalte Gemüsesuppe (nur im Sommer) 14

Sopa de alcajofa

Artischockensuppe 15

Sopa de manzana

Apfelsuppe 14

BEKÖMMLICHER AUFTAKT

Man sagt, die Suppe ist der angenehmste Gang beim

Essen. Sie strömt Ruhe aus, verbreitet Wohlbehagen

und deren Duft lässt unsere Nasenflügel erwartungsvoll beben.



Pescados y mariscos

FISCH UND SCHALENTIERE

Filetes de perca fritos*

Feine Eglifilets «Löwen» knusprig gebacken
Dazu reichen wir hausgemachte Mayonnaise 38

Filete de trucha frita en mantequilla con almendras*

Forellenfilet in Butter gebraten mit Mandeln 39

Filete de corégono al vapor con salsa de vino blanco y hierbas*

Felchenfilet gedämpft an Kräuterweissweinsauce 36

Lenguado à la plancha

Ganze Seezunge saftig grilliert (500–600 g)
Dazu reichen wir eine hervorragende Aiolisauce 56

Gambas à la plancha*

Riesenscrevetten gebraten und mit Cognac flambiert
Etwas rassig, ganz nach Hausrezept 42

Rape à la plancha*

Seeteufeltranchen grilliert 42

Parrillada de pescado y marisco

Grillierter Fischteller «Parrillada»
Riesenscrevetten, Seeteufel, Sepia, Scampi
Dazu servieren wir Ihnen unsere Aiolisauce 52

Paella Valenciana

Spanische Reispfanne mit Fisch, Fleisch, Poulet und Safran 45

Mejillones estilo casa*

Spanische Muscheln mit frischen Tomaten, Kräutern, Olivenöl 38

* Kleinportion möglich

DIE LIEBE ZU FISCH UND SCHALENTIEREN

Den Delikatessen aus den Meeren und Binnengewässern gehört unsere ganze Aufmerksamkeit. Fangfrisch werden sie uns vier- bis fünfmal in der Woche angeliefert. Mit Olivenöl oder Butter, mit Rahm und den feinsten Kräutern werden sie zubereitet.

Pescado entero a partir de dos personas:

Lubina, pez de San Pedro, Rodaballo, Alfonsino,

Wolfsbarsch, St. Petersfisch, Steinbutt, roter Alfons

Dies sind unsere ganzen Fische die wir Ihnen je nach Fischfang ab zwei Personen zubereiten, entweder mit Champagnersauce, einer portugiesischen Tomatensauce oder Sauce aus kaltgepresstem Olivenöl und etwas Sherryessig.

Die Zubereitungsarten richten sich nach Ihren Wünschen:

Gebraten, grilliert mit Kräutern oder in der Salzkruste im Ofen.

Lassen Sie sich von uns beraten!

Precio del día / Tagespreis



Platos de Carne

FLEISCHGERICHTE

Chuleta de cerdo a la plancha Schweinskotelett gegrillt, 300g	34
Escalopines de tenera al limón* Zarte Kalbsschnitzel an Zitronensauce	34
Escalopines de tenera Meloni* Zarte Kalbsschnitzel à la chef	32
Chuleta de tenera Kalbskotelett, aussen knusprig und innen saftig 300g / 400g / 500g	pro 100g 14.50
Solomillo de buey Rindsfilet Tournedo, ein wahrlich zartes Filet mit einer köstlichen Sauce ...	54
Solomillo de buey Stroganoff* Rindsfilet Stroganoff an rassiger, sämiger Sauce zwei mal geschöpft	50
Cocido de buey con sy vinagretta Mageres Siedfleisch am Stück, 300 bis 500g	pro 100g 12.50
Médalliones de cordero* Lammrücken-Medaillons mit Knoblauch und Kräutern	45
Pollito al horno Mistkratzerli – eine wahre Gaumenfreude zubereitet im Ofen (30 Min.) mit heimischer Butter	32
Condornice de Daubes a la plancha Wachtel aus Daubes (F) gegrillt nach spanischer Art	32
Callos Madrileña* Kutteln an Tomatensauce	28
Cabeza de tenera* Kalbskopf mit Vinaigrette	28

*Kleinportion möglich

VIVA LA GRANDEZZA!

Nicht ohne Grund haben wir uns auf Fleisch erster Güte spezialisiert. Unser Rindfleisch schmeckt bleu, saignant, oder à point gebraten, ist ausgewogen aromatisch und gehört gewissermassen zum Feinsten, was wir zu bieten haben. Unser Fleisch wird dezent gesalzen und mühlefrisch gepfeffert, in heimischer Butter kurz gebraten oder langsam im Ofen gegart.

Ceramiciones

BEILAGEN

Arroz* Butterreis	8
Risotto con azafferan* Safranrisotto	13
Patatas fritas casera* Hausgemachte Pommes frites	11
Patatas pobres* Spanische Bratkartoffeln	13
Patatas a la vapor* Salzkartoffeln	8
Puré de patatas* Kartoffelstock	11
Polenta* Maisgries	11
Fideos* Butternudeln	8
Verdura del día* Tagesgemüse	10
Espinacas* Blattspinat	12

*Kleinportion möglich

SLOW FOOD...

Eine feine Salzkartoffel oder frisch zubereitete, von Hand geschnittene Pommes frites oder ein Mailänder Risotto brauchen eine längere Zeit für die Zubereitung, als gewisse Industrieprodukte. Wir nehmen uns die Zeit dazu, um Sie zu verwöhnen.

Menu **MENÜ** *SOLY VIDA*

Unser spanisches Schlemmermenü mit fünf Gängen
bieten wir ab vier Personen an.

Es ist ein Querschnitt unserer feinsten, spanischen Spezialitäten.
Verschiedene Tapas, Fisch, Sorbet und Fleischgang
mit entsprechenden, abwechselnden Beilagen.

Abendmenü ohne Dessert vier Gänge

Abendmenü mit Dessert fünf Gänge

Dazu auserlesene Weine, zum Gang passend möglich

Preis nach Aufwand
Wir beraten Sie gerne





Angelo Meloni ANGELO MELONI

«**Ich möchte Elgg etwas bieten!** Was ich mache, mache ich mit Freuden – sonst lasse ich es bleiben», heisst die Devise von Angelo Meloni.

Die Zufriedenheit der Gäste ist ihm oberstes Gebot.

Mit Leib und Seele ist Angelo Meloni Gastronom.

Selbstverständlich steht er täglich selber am Herd.

Auf Anfrage bereitet er gerne etwas zu, was nicht auf der Karte steht.

Angelo Meloni ist gelernter Koch und Kellner. Zusätzlich hat er die Hotelfachschule absolviert. Er stellte sein Können im **Hotel Kulm St. Mortiz**, im **Parkhotel Vitznau** und im **Dolder Grand Hotel Zürich** unter Beweis. Nach Auslandsaufenthalten in **Paris (Hotel Ritz)** und **London (Hotel Savoy)** kehrte er nach **Zürich** zurück (u. a. **Restaurant Casa Aurelio** und **Restaurant Madrid**). Mit dem **Morgenstern** in Zürich führte Angelo Meloni sein erstes eigenes Restaurant. Die nächste Herausforderung wartete in Winterthur (**Gambrinus**) auf ihn. Seit Februar 2005 schlägt sein Herz nun für die Gäste in Elgg im **Landgasthaus Löwen**.

Überzeugen Sie sich von der Küche mit Herz und Leidenschaft.



SPANISCHE SPEZIALITÄTEN
GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

ANGELO MELONI

Aadorferstrasse 3
CH-8353 Elgg
Tel. +41 (0)52 364 10 21
Fax +41 (0)52 364 10 22
www.loewen-elgg.ch
info@loewen-elgg.ch