

# Herzlich Willkommen im Leue Gärtli



*Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Geniessen.*

## Kennen Sie unsere Bankett-Räumlichkeiten?

Der Löwen Meilen bietet Ihnen Räume für verschiedene Anlässe wie den stilvollen Empfang, den unformellen Apéro, die Geburtstagsparty, Hochzeitfeier und sogar für Konzerte, Theater oder Seminar.



Jürg Wille Saal für 60 - 300 Personen



Gewölbekeller & Foyer 40 – 150 Personen



Leue- Stübli für 20 – 40 Personen



Meilener Stübli für 10 – 24 Personen



## Vorspeisen & kalte Gerichte / Appetizers & cold dishes

---

Tortillachips mit Guacamole und Tomaten Dip 8

*Tortilla chips with guacamole and tomato dip*

Saisonale Blattsalate mit mariniertem Gemüse vom Markt 10

*Seasonal salad leafs and marinated market vegetables*

Kalte Kartoffel-Gurkensuppe mit Sauerrahm und Kräutern 11

*Cold potato cucumber soup with sour cream and herbs*

## Salatiges / Salad

---

Leue Salat...

*Saisonale Blattsalate mit mariniertem Gemüse vom Markt*

*Seasonal salad leafs and marinated market vegetables*

... mit Linsen-Joghurt Balls 22

*... with lentil yoghurt balls*

... mit Egliknusperli und Tatar Sauce 35

*... with deep fried Egli (swiss perch)*

... mit Schweinssteak und Kräuterbutter 28

*... with pork steak and herbs butter*

### Beilage / Side Dish

Portion Pommes frites mit Kräutersalz 7

*French fries*

Portion buntes Saisongemüse 7

*Market vegetables*

## Pastagerichte / Vegetarisch

---

Rustico Ravioli mit saisonaler Füllung und Kräuter Pesto 25

*Ravioli with seasonal filling served with herb pesto*



Veganes Gemüsetatar mit Avocadocreme 22

*Our special vegetable tartare*





## Fleisch vom heissen Stein / Meat from the hot stone

---

Schweizer Rindsfilet 200g 50

*Swiss beef- filet 300g 62*

Spezialangebot des Tages 250g 45

*Special cut*

*Dazu servieren wir, drei verschiedene hausgemachte Saucen und Pommes frites*

*We will serve you: three different, homemade sauces, and French-fries*

*Die Preise verstehen pro Stein und Person / Prices are per stone and person*

## Löwen-Renner

---

Hausgemachter «Leue Burger» im Steinofen-Brötchen 27

*Fleisch vom «SwissPrimBeef-Produzent Reto Weber, Hohenegg, Meilen»*

*Speck, Käse, Tomate, Zwiebeln, Pommes frites, Red Slaw Salat*

*«Leue Burger» Local meat Patty from Meilen in a bun*

*with bacon, cheese, tomato, onion, french fries, and red slaw salad*

Beef-Steak-Tatar serviert mit Toast und Butter 32

*Beef Tatar mild or spicy, with toast and butter*

Panierte Kalbsschnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 37

*viennese schnitzel with potatoe salad and cranberries*

## Für unsere kleinen Gäste / For our little guests

---

Poulet Knusperli mit Pommes frites 16

*Chicken nuggets with french fries*

Egliknusperli und Tatar Sauce und Pommes frites 19

*deep fried Egli (swiss perch) with French fries*

**Fleischdeklaration / Meat Declaration:**

*Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz*

*Unless otherwise stated, our meat comes from Switzerland*

Fleisch / Meat: *Traitafina*

Fisch / Fish: *Fischerei Grieser, Obermeilen Dörig*



## Weissweine im Offenausschank

---

### Zürichsee

Meilener Riesling x Sylvaner, <i>Schwarzenbach Weinbau, Meilen</i>		l dl	5.—	5dl	24.—
Chardonnay Barrique <i>Schwarzenbach Weinbau, Meilen</i>	2018	l dl	8.50	7,5dl	56.—
Meilener Räuschling <i>Familie Schneider, Hasenhalde Meilen</i>	2018	l dl	7.—	7,5dl	48.—
Cuvée Löwen Weiss <i>Schwarzenbach Weinbau, Meilen</i> <i>Räuschling, Riesling – Sylvaner und Sauvignon Blanc</i>	2019	l dl	7.50	7,5dl	51.—

### Salgesch, Wallis

Chasselas-Heida-Arneis <i>Legio Vallis by Julius, Familie Pierre-Alain Mathier</i>	2020	l dl	7.—	7,5dl	48.—
---	------	------	-----	-------	------

---

### Italien

Pinot Grigio IGT <i>AV Zenato, San Benedetto di Lugana, Veneto</i>		l dl	7.—	7,5dl	49.—
---	--	------	-----	-------	------

## Flaschen Weine Weiss

---

### Schweiz

Dézaley Marsens de la Tour Grand Cru <i>Vin et Vignobles Les Tourelles, Puidoux, Lavaux</i>	2019			7,5dl	56.—
--	------	--	--	-------	------

## Roseweine im Offenausschank

---

### Zürichsee

Meilener Blauburgunder Rosé <i>Fam. Schneider, Hasenhalde</i>		l dl	5.—	5dl	24.—
Federweisser <i>Schwarzenbach Weinbau, Meilen</i>	2017	l dl	7.50	7,5dl	51.—



## Rotweine im Offenausschank

---

### Zürichsee

<b>Meilener Blauburgunder</b>		l dl	5.—	5dl	24.—
<i>Fam. Schneider, Hasenhalde</i>					
<b>Cuveé Löwen Meilen</b>	2018	l dl	8.—	7,5dl	55.—
<i>Schwarzenbach Weinbau, Meilen</i>					
<i>Merlot, Syrah und Blauburgunder 10 Monate im Barrique</i>					

### Salgesch, Wallis

<b>Merlot-Primitivo</b>	2019	l dl	7.—	7,5dl	48.—
<i>Legio Vallis by Julius, Familie Pierre-Alain Mathier</i>					

---

### Spanien

<b>Rioja Raiza Crianza</b>	2017	l dl	8.—	7,5dl	55.—
<i>Viñedos de Aldeanueva, Spanien</i>					

---

### Italien

<b>Le Crosare Ripasso Valpolicella</b>	2017	l dl	8.—	7,5dl	55.—
<i>Classico Superiore DOC, Cantine Lenotti, Italien</i>					

---

## Flaschen Weine Rot

---

### Spanien

<b>Reserva de Don Carlos Selección Especial</b>	2015			7,5dl	55.—
<i>Don Carlos by Valsan 1831, Chiva, Valencia</i>					
<b>Les Terrasses Do</b>	2017			7,5dl	71.—
<i>Bodegas Alvaro Palacios</i>					
<b>Finca Rio Negro</b>	2014			7,5dl	65.—
<i>Finca Rio Negro, Cogolludo, Guadalajara - 91 Parker Punkte</i>					

---

### Italien

<b>Amarone della Valpolicella Classico DOC</b>	2014			7,5dl	79.—
<i>Azienda Vitivinicola Zenato</i>					
<b>Bolgheri DOC</b>	2017			7,5dl	69.—
<i>Borgo Serlo, Toscana / Cabernet Sauvignon / Syrah</i>					



## Champagner & Prosecco

---

### Italien

Prosecco Cicilla - Treviso	Cüpli	9.—	7,5dl	59.—
----------------------------	-------	-----	-------	------

---

### Frankreich

Laurent-Perrier brut	Cüpli	13.—	7,5dl	92.—
Laurent-Perrier rosé Cuvée brut			7,5dl	112.—

## Apéro

---

Campani	23%	4cl	9.—
...mit Orangensaft			11.50
Martini bianco / rosso	15%	4cl	8.—
... mit Soda			10.—
Aperol Spritz	15%		12.—
Hugo	11%		11.—
Giselle Spritz	16%		11.—
Limoncello Spritz	30%		11.—
Gespritzer Weisswein			7.—

## Longdrink's

---

### Gin

Gin Bombay Sapphire	40%	4cl	11.—
Hendriks Gin	41.4%	4cl	13.—
Rosy'y Gin	40%	4cl	13.—
Monky 47	47%	4cl	15.—
... Zusätze Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Fever Tree		20cl	3.—

### Vodka

---

Vodka Absolut	40%	4cl	11.—
Gummibärli mit rotem Vodka	24%	4cl	14.—
... Zusätze Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Red Bull		20cl	3.—



## Rum / Whisky

Bacardi / Havanna Club	37,5% / 40%	4cl	10.—
Red Label / Ballantines / Jim Beam	40%	4cl	10.—
Jack Daniels	40%	4cl	12.—
... Zusätze Cola, Cola Zero		30cl	3.—

## Cocktails

Caipirinha / Mojito			14.—
Leue Colada - Bacardi Rum, Kokosnuss- und Bananensirup, Ananassaft, Rahm			15.—
Maracuja Gin Fizz - Gin, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, Limjus, Minze und Gurke			15.—
Mai Tai – Bacardi Weiss & Gold, Amaretto, Apricot Brandy, Lime Juice, Ananassaft			16.—

### *For Drivers*

Beach Cooler - Frische Orange und Limette, Rohrzucker, Bitter Lemon, Blue Curacao			10.—
---	--	--	------

## Bier im Offenausschank

Hürlimann vom Fass / Panache	3dl	4.70	5dl	7.—
------------------------------	-----	------	-----	-----

## Bier in der Flasche

Schneider Weisse	3dl	6.50	5dl	7.50
Feldschlösschen Bügel			5dl	7.—
Daura ( <i>glutenfrei</i> )			3dl	6.50

## Bier in der Flasche alkoholfrei

Feldschlösschen alkoholfrei			3.3dl	5.50
Schneider Weisse			5dl	8.—

## Mineralwasser & Süssgetränke

Passugger / Allegra			5dl	6.—
Coca Cola / Cola Zero / Fanta			3dl	5.—
Rivella rot / blau			3dl	5.—
Apfelsaft / Apfel Shorle / Fuse Ice-Tea / Tomatensaft			3dl	5.—
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale			2dl	5.—
Red Bull			2,5dl	6.—

## Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Tee				4.50
-----------------------	--	--	--	------

### Begleiter zum Kaffee ...

Berta Grappa Moscato, Nebbiolo oder Chardonnay	40%	2cl	7.50
La Vieille Prune Räber	40%	2cl	9.—
Williamine Morand	43%	2cl	7.—