



Die Sonne strahlt auf die Provence von den Ausläufern der Alpen bis zur Côte d'Azur. Hier trafen sich schon vor Jahrhunderten die grossen Kulturen der Phönizier, Griechen und Römer. Hier fanden sie den Weg nach Gallien. Der Handel am Mittelmeer beherrscht schon immer die Speisekarte dieser Region. Gerichte mit Gemüse, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten werden verfeinert mit den typischen Kräutern und Gewürzen der Provence: Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Basilikum und Salbei. Am Meer gehören natürlich Fische und Meeresfrüchte zu den bevorzugten Gerichten, während in den provenzalischen Hügelgebirgen die Lammgerichte vorherrschen. Dazu trinkt man einen süffigen Rosé oder einen kräftigen Rotwein, denn der Süden Frankreichs gehört zu den fruchtbarsten Weinregionen.

La Salade Niçoise

Nizza-Salat mit Thon, Sardellen, Eier, Oliven auf Blattsalat

Les Crevettes géantes à la Provençale

Risencrevetten mit Ratatouille und Schnittlauch-Kartoffeln

Les Médailles de Baudroie à la Marseillaise

Seeteufelmedaillons an Gemüsefonds mit Safran und Pastis

Les Cotelettes d'Agneau aux Herbes de Provence

Lammkotelettes an Provencekräutern, Kartoffelwürfeln

Ragout de Veau à l'Arlesienne

Kalbsragout an Provancesauce, Nudeln

Filet d'agneau à la Provençal

rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Gemüse garnitur und Nudeln

Täglich ausser Sonntag

Walliser Caquelon

Fleischfondue mit Rotweinsud nach Walliser Art, mit verschiedenen Fleischstücken, Dips und Mixed Pickles, dazu Pommes frites und/oder Reis, und zur Vorspeise einen Blattsalat

**Fr. 32.50 p/P
à discrétion**



Monsieur Yvon

Gäste-Info
Seite 1

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch



2. - 28. April 2012
Spargeln



- Spargelcrèmesuppe**
- Spargeln Hollandaise**
mit Sauce Hollandaise
- Spargeln à la Valaisanne**
mit Rohschinken
und Raclettekäse
- Spargeln mit Pouletbrustfilet**
auf Rahmsauce
- Spargeln mit Schweinsfilet**
mit Kräuterkruste
- Spargeln mit Lammfilet**
à la Provençale
- Spargeln mit Rindsfiletmédaille**
mit Béarnaisesauce

14. Mai - 14. Juli 2012
Beefsteak
à la Tartare



- Beefsteak à la Tartare Original**
mit Tartaresauce
- Beefsteak à la Tartare Classic**
mit Cognac abgeschmeckt
- Beefsteak à la Tartare Campagnard**
mit Calvados abgeschmeckt
- Beefsteak à la Tartare Asiatique**
mit Koriander und Chili

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag	11h15 - 14h00 und 17h00 - 24h00
Samstag	11h15 - 24h00
Sonntag	geschlossen
Ostertage	Karfreitag - Ostermontag, 6. - 9.04.2012 geschlossen
Betriebsferien	Sonntag, 29.04 - 13.05 2012 geschlossen
Pfingsten	Sonntag und Montag, 27. - 28.05.2012 geschlossen

Jeden Freitag und Samstag von 19 - 24 Uhr 'Au Grillardin'

grillieren auf dem
Holzkohlen-Tatarenhut

Sie grillieren auf dem Holzkohlen-Tatarenhut verschiedene Fleisch-, Fisch- und Gemüsestücke begleitet von Dips, Mixed Pickles und Gschwelti, zur Vorspeise gibts ein reichhaltigen Salatbuffet, danach ein feines Dessertbuffet, nkl. Hauswein, Bier, Mineral und Kaffee



alles à discrétion Fr. 73.-/P
 Kinder Ermässigung - Reservation erwünsche



Monsieur Yvon

Gäste-Info
 Seite 2

Restaurant zum Löwen - Dorfstrasse 90 - 8912 Obfelden
 ☎ 044 761 08 04 - www.yvon-loewen.ch - Mail: yvon@yvon-loewen.ch

