

1454



2021

Taverne zum Löwen

Der Löwe zu Mellingen "am marckgt by dem brunnen gelegen", wird 1454 erstmals erwähnt.

Eifrig wachte die Obrigkeit über die guten Sitten in den Wirtshäusern. Das gegenseitige Zutrinken war verboten. Wer sich betrank, bezahlte 50 Batzen Busse oder wurde vier Tage und Nächte in den Turm gesteckt.

1532 verordneten die regierenden Orte, für eine Mahlzeit nicht mehr als sechs gute Kreuzer zu verlangen. Das Abendbrot, der Schlaftrunk und die Morgensuppe durfte nicht mehr als je drei gute Kreuzer kosten.

Am 12. Juli 1789 schlug der Blitz in das Gebäude, glücklicherweise ohne Schaden anzurichten. Der Rat verordnete am folgenden Sonntag ein zehnstündiges Gebet.

Der von 1919 bis 1926 in Mellingen wirkende Badener Künstler Hans Trudel erschuf aus Würenloser Sandstein den 1,7t schweren Löwen, der das schmiedeiserne Wirtshausschild ersetzte.

Der alte Löwensaal war im Dachgeschoss des Hauses. Bei Tanzanlässen bewegte sich der Boden wie ein Schwimmrasen. Ungefähr an der Stelle des heutigen, 1967 in Betrieb genommenen Löwensaals waren grosse Stallungen für Kühe und Pferde.

Tischzettel

Suppen

Hanfsuppe

11.50

Wer «die Hanfsuppe auslöffeln» musste, war arm dran, denn der baumelte bald am Henkerstrick am Galgen

Erbsensuppe

8.50

Schon in der Antike bekannt, im Mittelalter ein Grundnahrungsmittel

Salate

Kräuter-Blumen Salat

10.50

Grüner Salat, Eier, Salatgurken, Kresse, Kräuter und Blütenblätter

Im Mittelalter gab es im Herbst und Winter, während der Mauser, eine «eierlose» Zeit

Grüner Blattsalat mit marinierten Pfefferpilzen

12.50

In Weisswein, Zitronensaft, Olivenöl und Gewürzen marinierte Pilze

Im Mittelalter wurden Pilze nur von armen Leuten gesammelt und verzehrt

Erst im Barock wurden sie zur Delikatesse erhoben

Zu den Suppen und Salaten servieren wir hausgemachtes Bierbrot

Hauptgänge

Ertrunkenes Huhn ½ Mischchratzerli in Zitronen-Oregano Sauce, mit Reis oder Bratkartoffeln	25.50
Besoffener Chüngel in Honig-Bier Sauce, mit Reis oder Bratkartoffeln Serviert im Topf	28.50
Verzaubertes Lamm Koteletten an Kräutersauce Reis oder Bratkartoffeln und Gemüse	32.50
Kriegeressen, für erschöpfte Krieger Eintopf mit in Weisswein und Dill gekochtem Rind Serviert mit Salzkartoffeln	24.50
Dem Bauern seine Ernte Mittelalterlicher Kartoffel-Eintopf mit Gemüse	18.50

Süssspeisen

Crêpes

mit Vanilleglace, Beeren und Schlagrahm

12.50

Blanc manger

garniert mit Saisonfrüchten

10.50

Hausgemachte Öpfelchüechli

mit Vanillesauce

11.50

Fleischdeklaration:
Rind, Schweiz
Chüngel, Ungarn
Poulet, Schweiz
Lamm, Neuseeland

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.