



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Vorspeisen

Kurz gebratenes Thunfisch - Sashimi im Sesammantel
begleitet von Thunfisch - Spargeltatar,
Wasabierème, Spargel - Mousse und Sojagelée Fr. 22.50

Raffinierte Maispouarden - Terrine mit frischen Kräutern
angerichtet mit Serrano Schinken, knackigem Frühlingssalat
mit Spargeln und Radisli - Crème mit Portweingelée Fr. 22.50

Salate

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen Fr. 7.50

Buntgemischter Löß - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli Fr. 9.-

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons Fr. 10.50

Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen
an Balsamico Dressing Fr. 14.-

Suppen

Aromatische Spargel - Suppe
mit Moreljus und Serrano Schinken Fr. 13.50

Rassige Bärlauchrahmsuppe mit Belperknolle
und sautierter Riesenervette Fr. 13.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.-





Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Kurz gebratenes Thunfisch - Sashimi im Sesammantel
begleitet von Thunfisch - Spargeltatar,
Wasabierème, Spargel - Mousse und Sojagelée Fr. 22.50

Norwegischer Rauchlachs mit Magerrettichschaum
mit Salatbouquet, dazu reichen wir Toast Fr. 19.50

Suppe

Rassige Bärlauchrahmsuppe mit Belperknolle
und sautierter Riesenerbette Fr. 13.50

Hauptgerichte

Gebratenes Schweizer Lachsforellenfilets nach alter Berner Art
durch's Ei gezogen mit frischen Kräutern,
buntem Gemüse und Frühlings - Bratkartoffeln serviert Fr. 34.-

Gratinierter Spargeln mit Orangen - Hollandaise
kombiniert mit gebratenem Lachsforellenfilet
und Frühlings - Bratkartoffeln Fr. 38.-

Konfigierter Wolfsbarsch an Erdbeere - Chilisalsa
angerichtet mit blauen Kartoffeln,
sautierten Spargeln und Cherrytomatzen Fr. 39.50



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Frühlingsgerichte

Duo vom Lamm

gebratenes Rack und Filet in Pistazien - Blütenkruste
dazu gebackene Polentawürfel,

Petersilienwurzel - Püree und buntes Frühlingsgemüse

Fr. 42.-

Zartes Kalbs Trio

Gebratenes Filetmédailon, gebackene Kalbs - Satzbällchen
und Rilletts an feiner Calvados - Rahmsauce

begleitet von Reis - Nudeln mit Bärlauch,

buntem Gemüse, Morehlen und Zwiebel - Confit

Fr. 42.-

Gratinierte Spargeln mit Orangen - Hollandaise

kombiniert mit gebratener Schweizer Pouletbrust

und Frühlings - Bratkartoffeln

Fr. 38.-

Teller mit frischen Spargeln

Begleitet von Frühlings - Bratkartoffeln

Grüne Spargeln

Teller

Fr. 25.-

Weisse Spargeln

Teller

Fr. 27.-

Dazu servieren wir nach Ihrem Wunsch:

Mayonnais, Orangen - Hollandaise oder Vinaigrette

Als Beilage empfehlen wir:

Hamme

Fr. 9.50

oder Rohschinken

Fr. 9.50

Vegi

Reis - Nudeln mit sautierten Spargeln,

Cherrytomaten und Bärlauch

garniert mit buntem Frühlingsgemüse

Fr. 26.-



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Fleischgerichte

Löie - Kotzlett; Geräuchtes,
gebratenes Schweinskotzlett
an kräftiger Senfsauce
serviert mit buntem Gemüse und Rösti

Fr. 34.-

Berner Geschnetzeltes;
Rinds - und Kalbsfleisch
mit frischen Champignons,
an rassisger Senfsauce und mit Rösti serviert

Fr. 38.-

Teller

Fr. 32.-

Grilliertes Rinds - Entrecôte
(Swiss Quality Beef)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
buntem Saisongemüse und der Beilage Ihrer Wahl

Fr. 42.50

Zartes Rindsfilet - Medaillon
vom australischen Rind
an kräftiger Burgunder - Sauce,
serviert mit buntem Gemüse
und der Beilage Ihrer Wahl

Fr. 48.-

Beilagen:

Pommes frites, Kroketten, Rösti, Nudeln,
Frühlings - Bratkartoffeln oder Polentawürfel



Gasthof zum goldenen Löwen
3550 Langnau

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Lamm	Australien
Poulet	Schweiz

Fischherkunft

Lachsforelle	Schweiz
Wolfsbarsch	Grizchenland
Rauchlachs	Norwegen
Thunfisch	West Pazifik

Allergien

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.
Wir kochen soweit möglich:

glutenfrei
ohne künstliche Zusatzstoffe (E)
und ohne Geschmacksverstärker

Cuisine santé für jeden Gast verträglich
heisst nun das Motto aus unserer Küche

Gesetzlicher Hinweis

Australisches Fleisch könnte mit leistungsfördernden Mitteln
und Antibiotika erzeugt worden sein.