

Treue-Bonus

Bei jedem Mittagessen im goldenen Löwen (ab Fr. 16.50) bekommen Sie einen Treue-
stempel. Lassen Sie sich nach dem 10. Mal mit einem Essensgutschein von Fr. 12.-
belohnen. Dieser ist einlösbar mittags im goldenen Löwen bis 31. August 2018.

Vorname/Name _____ Lassen Sie sich überraschen: _____

Adresse _____ Geburtstag _____

PLZ/Ort: _____ Hochzeitstag _____

Telefon: _____ Lieblingsgericht _____

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

*Wir sind
für Sie da:*

**Gasthof zum
goldenen Löwen**

Mo-Fr 8-24 Uhr
Sa 16-24 Uhr
So Ruhetag

Biergarten

Mo-Sa ab 16 Uhr
So 17-23.30 Uhr

Chäuer-Bar

Fr-Sa 21-2.30 Uhr

Hotel Emmental
immer geöffnet

März-August 2018



*Gasthof zum goldenen Löwen
Hotel Emmental
Langnau i.E.*



Chömet cho löie!

U lueget, was aues louft.





Liebe Gäste

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unseren beiden Betrieben. Schon seit 26 Jahren wirten wir mit viel Enthusiasmus und Freude am Gastgeber. Egal, ob Sie als Geschäftsreisender, für ein Wochenende, oder Ferien im wunderschönen Emmental speisen oder übernachten werden, treten Sie ein und entdecken Sie unsere Köstlichkeiten und unsere herzliche und ehrliche Gastfreundschaft!

Heidi und Beat Soltermann

Jede Mittag: Schneu, frisch, fründlech

Täglich von Montag bis Freitag servieren wir ein frisch zubereitetes Menu ab Fr. 16.50. Suppe und Salat oder Gemüse servieren wir selbstverständlich dazu. Im Angebot stehen aber auch die Wochen-Hits: Vegi, Pasta oder Risotto.

Zudem ein Wochen-Fischgericht und eine Saison-Spezialität. Über dieses Angebot können Sie sich jede Woche auf Facebook informieren.

Wer etwas mehr Zeit hat, darf auch mittags vom ganzen à la carte-Angebot auswählen oder eines der exklusiven Gourmet-Menu's geniessen.

Wunderbar feiern und sich wohlfühlen

Im Gasthof zum goldenen Löwen und Hotel Emmental können Sie hervorragend feiern. Erleben Sie ein stimmungsvolles und gediegenes Fest in einer speziell für Sie dekorierten Bankettstube oder im festlichen Saal. Für den Apéro bietet sich je nach Jahreszeit unser lauschige Garten oder die stimmungsvolle Chäuer-Bar. Lassen Sie sich von unserer 15 Gault Millau Punkten ausgezeichneten, regionalen und frischen Küche kulinarisch verwöhnen und von unserer herzlichen Emmentaler Gastfreundschaft verzaubern. Wir beraten Sie gerne.

Schauen Sie einfach mal auf unserer Homepage www.loewenlangnau.ch vorbei.

QR-Code zur Homepage – einfach mit dem Smartphone scannen





Unsere legendäre
Bärlauchsuppe
mit Rahm verfeinert

Fr. 12.50



Klassisch und fein: weisse
Spargeln mit Vinaigrette,
Mayonnaise oder Hollandaise
und Beilage

Fr. 26.–



Unser Evergreen

Gratinierte Spargeln
mit Orangen-Hollandaise und
Saiblingsfilet gebraten

Fr. 38.–

Rettet den Broccoli - esst mehr Spargeln!

Ab 16. März servieren wir butterzarte Spargeln, frische feine Fischgerichte, zartes Lamm- und Kalbfleisch und das Beste vom Rind, würziger Bärlauch und Frühlingskräuter.

Alles perfekt abgestimmt in den beliebten Gourmet-Menu's.

Lassen Sie sich überraschen und lesen Sie das neue Angebot auf www.loewen-langnau.ch oder auf Facebook .

Reservieren Sie rechtzeitig Ihren Lieblingstisch im licht- und sonnendurchfluteten Wintergarten, wo Frühlingsabende besonders schön sind.

034 402 65 55 oder info@loewen-langnau.ch

Frühjahrspause im Gasthof zum goldenen Löwen

Unser Restaurant ist von Ostern, 1. April bis Sonntag 8. April 2018 geschlossen.

Danach sind wir Alle wieder mit frischem Elan und neuen gastronomischen Ideen gerne für Sie da. Das Hotel Emmental und der Biergarten mit Vinothek und Flammkuchen bleiben für Sie geöffnet.



Samstag 14. April 2018, 15 Uhr bis spät

27. Eisenbahner-Musig-Stubete

Verbringen Sie gesellige Stunden bei volkstümlicher Musik und traditionellen, bodenständigen, aber auch feinen Gerichten in gemütlicher Runde.

Reservationen: Tel. 034 402 65 55
(Stichwort Stubete)

Bratwurst an würziger
Zwiebelsauce mit
Pommes Frites Fr. 22.50

Rindszunge an
Kapernsauce
mit Kartoffelstock Fr. 22.–

Vegetarisch:
bunter **Gemüseteller**
mit grünen Spargeln
und Kroketten Fr. 23.–



Dienstag, 24. April 2018, 17 Uhr
Mittwoch, 25. April, 11-14 Uhr

Vormärit und Märit

Der Vormärit ist eine alte Tradition mit gutbürgerlichen Speisen in der Gaststube des Hotels Emmental. Geniessen Sie die währschafte Emmentaler Küche.

Die Gaststube ist am Märit von 11 bis 14 Uhr offen.

Kutteln an Tomaten-
sauce mit Salzkartoffeln Fr. 19.50

Emmentaler **Schafs-
voressen** (Lamm)
mit Safran, Kartoffel-
stock und Fleuron Fr. 22.–

Kalbskopf an Vinaigrette
und Salzkartoffeln Fr. 22.–

Weitere Daten: 17. Juli, 18. Sept.
6. Nov. Res.: 034 402 65 55
(Stichwort Vormärit)



Dienstag, 1. Mai 2018, 19.30 Uhr

Sprachenbar

Plaudern Sie unbeschwert in Ihrer Lieblings-Fremdsprache. Ein Moderator wird die Gespräche am jeweiligen Tisch leiten und besorgt sein, dass jeder Teilnehmer/ in regelmässig zu Wort kommt.

Weitere Daten: jeweils Dienstag, 5. Juni, 4. Sept.,
2. Okt., 30. Okt., 4. Dez.
Res.: 034 402 65 55 (Stichwort Sprachenbar)



Auffahrt

Donnerstag, 10. Mai 2018
10-23.30 Uhr geöffnet

EISKALT ABSERVIERT...



werden Sie von uns an Auffahrt (ausnahmsweise)! Die eiskalte Verabschiedung

nach dem Mittagessen: Sie bekommen eine Kugel Eis in der Waffel für den Heimweg!

Feiern Sie Auffahrt im Kreise Ihrer Familie oder Freunden mit einem delikaten Essen à la carte aus unserem gluschtigen Frühlingsangebot. Nachmittags locken feines Coupes, Erdbeerkuchen und vielleicht die Sonne auf die gemütliche Terrasse oder in den Wintergarten.



Muttertag

Sonntag, 13. Mai 2018
von 10-17 Uhr geöffnet

Lesen Sie das exklusive Menu von unserem kreativen Küchenteam.

Muttertags-Menu

*Feines Rauchforellen-Tartare und
Rauchlachsrose begleitet von
Ofen-Peperoni-Mousse*

*Feine Spargelcrème
mit rotem Curryschaum*

*Zarte Kalbsmedaillons
sous vide, Morchelrahmsauce
Erbsen-Kartoffel-Mousseline
und buntes Frühlingsgemüse*

*Erdbeer-Mascarpone-Mousse
Zitronen-Holunderblütenglace
Schoggisauce und Caramel*

Ganzes Menu Fr. 69.-

Am Muttertag erhalten alle Damen nach dem Essen eine kleine Überraschung.

Konfirmation

Für Konfirmationen und andere Feiern empfangen wir Sie gerne nebst Auffahrt und Muttertag auch am 27. Mai und 3. Juni. Sonntag ist unser Ruhetag. Daher bitten wir Sie zu beachten, dass wir am 27. Mai und 3. Juni nur für Gesellschaften und auf Vorbestellung offen haben.

Wegen der grossen Nachfrage bitten wir Sie frühzeitig einen Tisch zu reservieren:
Telefon 034 402 65 55

Unser Restaurant ist an Pfingsten und Pfingstmontag 21. Mai geschlossen.



Uftanke, achefahre u löie

Das und noch viel mehr können Sie im lauschigen Garten mit Lounge mit der einmaligen Stimmung und auf der gemütlichen Sonnenterrasse geniessen. Gönnen Sie sich feine, leichte Sommergerichte, Fisch-Spezialitäten, knackige Salate und zartes Fleisch. Aber auch feine hausgemachte Desserts oder ein Glas Wein.

Sommerlich

Bunte **Salatschüssel**,
knackig gemischt mit
gerösteten Brotwürfeli Fr. 16.-



Warme **Pouletbrust** an leichter
Curry-Mayonnaise mit Salat,
Melonen und Früchte Fr. 28.-

Frisch zubereitetes
Rinds-Tartare mit
Salat und Toast serviert Fr. 32.-

Vitello Tonnato Kalbsbraten mit
raffinierter Thun-Sauce Fr. 26.-

Evergreens

Rahmschnitzel mit Ananas
und Nudeln Fr. 21.50

Bratwurst an rassiger
Zwiebelsauce, Rösti Fr. 19.50

Löie-Burger haus-
gemacht Fr. 12.50

Löie-Klassiker

Löie-Kotelett an Senfsauce,
mit buntem Gemüse und
Rösti serviert Fr. 32.-

Berner Geschnetzeltes mit
Champignons, Rösti Fr. 32.-

Grilliertes **Rinds-Entrecôte**
(Swiss Quality Beef) mit haus-
gemachte Kräuterbutter, Gemüse
und Pommes frites Fr. ??.-



Suchen Sie eine **fussball-
freie Zone**?
Dann kommen Sie in
unseren lauschigen Garten und
geniessen Sie die Ruhe.



Chömet-cho-löie-Gutschein

Wenn Sie im JUNI und JULI bei uns ein Abendessen geniessen erhalten Sie einen tollen Gutschein.

Mit diesem geniessen Sie einen Abend zu Zweit bei uns im goldenen Löwen und der günstigere oder gleiche von Ihnen ausgesuchte Hauptgang ist kostenlos.

Diesen Gutschein können Sie in der Zeit vom 15. August bis 7. September 2018 jeweils von Montag bis Freitag abends einlösen.

Verlieben Sie sich in unsere kleine, aber feine Auswahl an sommerlichen Cocktails und Longdrinks, z.B.:

007 Contratto bianco, Prosecco, Limetten, Zitronenmelisse Fr. 8.50

Sunshine San Bitter, Prosecco, Mineralwasser, Limettensaft, Orangenscheiben Fr. 8.50

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orangenscheiben Fr. 8.50

alkoholfrei

Summer Love San Bitter, Orangensaft, Mineralwasser, Orangenscheiben Fr. 6.–

Fresh Lime Holunderblüten-sirup, Mineralwasser, Limettensaft, Minzenblätter, Limettenscheiben Fr. 6.–



14. Juni bis 15. Juli

Fussball-WM

Alle Spiele der Fussball-WM sehen Sie LIVE auf unserem Grossbild-TV im BIERGARTEN im Hotel Emmental. Und dazu geniessen Sie die beliebten knusperfrischen Flammkuchen oder einfach einen köstlichen **Hot Dog** mit Senf und Ketchup.



29. Juni bis 1. Juli

Verbandsturnfest in Langnau

Mitten im Geschehen ist unsere Sonnenterrasse ein beliebter Treffpunkt.

Geniessen Sie:

Erdbeerkuchen mit Vanillesauce und den süssen Langnauer Früchtchen 9.50



23. bis 28. Juli

Langnauer Jazz-Nights

Das coole Musikfestival beschert beschwingte Ferienstimmung. Da ist der lauschige Garten vom goldenen Löwen der richtige Ort zum Chillen in der Lounge, gemütlich zu Mittag oder Abendessen oder um in Ruhe ein Glas Wein zu trinken.

Flammkuchen

Traditionell mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln Fr. 15.50

Pikant mit Sauerrahm, Käse, Paprikawurst, Oliven, Zwiebeln und Käse Fr. 17.–

Mit Rauchlachs, Sauerrahm, Zwiebeln und Kapern Fr. 18.50
auch vegetarisch oder asiatisch...

Fitnessteller mit saftigem **Schweinssteak** und hausgemachter Kräuterbutter, angerichtet mit vielen bunten Salaten Fr. 26.–

Gebratenes **Felchenfilet** mit Mandeln und Gemüse Fr. 32.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Blattsalat garniert, Toast und Butter ab Fr. 19.50

Bunter Salatteller mit Melone Fr. 19.50

Roastbeef mit Sauce Tartar, Salatgarnitur und grillierter Maisschnitte Fr. 32.–

Frische **Kalbsleber** gebraten, an feiner Calvados-Rahmsauce und mit Rösti Fr. 32.–