

regional, frisch und saisonal

Unser Küchenteam bereitet alle Gerichte
in liebevoller Handarbeit sorgfältig, schonend und frisch zu.
Nur so können wir die gewohnt hohe Qualität aus unserer Küche garantieren.
Es ist uns ein wichtiges Anliegen, dass die Rohprodukte für unsere Speisen
aus tier- und naturgerechter Produktion stammen.
Deshalb bevorzugen wir regionale Lieferanten und Spezialitäten aus unserer Gegend.
Auch Allergiker können bei uns bedenkenlos schlemmen!
Denn wir kochen weitgehend
Glutenfrei, ohne künstliche Zusatzstoffe (E) und ohne Geschmacksverstärker
Sollten Sie mal nicht so viel Zeit eingeplant haben,
möchten aber doch „öppis rächts“ essen, dann sagen Sie's bitte gleich bei der Bestellung.
Wir werden alles daransetzen, dass Sie Ihr Essen trotzdem geniessen können.



Unser Küchenteam

Raija Lanz, Julia Rentsch, Michael Gfeller (Küchenchef),
Beat Soltermann, Renate Soltermann, Simon Hirsbrunner
Linda Dolder und Eliane Sommer (nicht auf dem Bild)

Löie Menu

Konfierte Enten-Schenkel-Terrine auf Pastinaken-Püree
mit Zwetschgen-Chutney und Fond, karamalisierte Baumnüsse

Hokaido Kürbissuppe
verfeinert mit Honig-Feigen und Lardo di Colonnata

Sautiertes Zanderfilet Royale
serviert mit Waldpilz-Wirsing-Capuns,
und Orangen-Chicorée an Steinpilz-Schaumsauce

Zweierlei vom Reh
Sautierter Rücken in Kürbiskern-Kruste,
geschmortes Ragout mit Vanille und Preiselbeeren
dazu Kürbis-Gemüse und Kartoffel-Kürbis-Gratin

Reichhaltige Käseplatte

Brombeer-Amaretto-Cheesecake
mit Brombeer-Joghurt-Glace und Schokoladen-Amaretto-Knusper

Menu 6 Gang	98.-	Weinbegleitung	38.-
Menu ohne Fisch und Käse	78.-	Weinbegleitung	22.50

Fisch - Menu

4 Gang Fisch Menu „Surprise“ aus der Löwen Küche 76.-

Vorspeisen

Konfierte Enten-Schenkel-Terrine auf Pastinaken-Püree
mit Zwetschgen-Chutney und Fond,
karamelierte Baumnüsse 22.-

Schweizer Forellen Sashimi im Sesam Mantel
auf Birnen-Ananas-Salat mit Curry
dazu Wasabi-Nuss-Crème und süss-saure Eierpilze 22.-

Salate

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen 8.-

Buntgemischter Löie-Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli 9.50

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons 12.-

Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen an Balsamico Dressing 14.-

Suppen

Hokaido Kürbissuppe
verfeinert mit Honig-Feigen und Lardo di Colonnata 13.50

Getrüffelte Topinambur-Schaumsuppe
mit knusper Crevette 16.-

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry 12.50

Fischgerichte

Sautiertes Zanderfilet Royale
serviert mit Waldpilz-Wirsing-Capuns,
Orangen-Chicorée an Steinpilz-Schaumsauce 39.50

Gebratenes Schweizer Forellen-Filet im Speckmantel
auf Rahm-Sauerkraut serviert mit buntem Gemüse
und Salzkartoffeln mit Kürbiskernen 36.50

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller
angerichtet mit eingelegten Früchten
und hausgemachten Quark-Spätzli 27.-

Spätzli-Gratin Löie Art mit Emmentaler Trüffel
Dazu Steinpilzen, Gemüse und eingelegte Früchte 29.50

Langnauer Waldpilz-Ragout an Kräuter-Rahmsauce
serviert mit Bio - Rösti 29.50

Wildklassiker

Zweierlei vom Reh Sautierter Rücken in Kürbiskern-Kruste, geschmortes Ragout mit Vanille und Preiselbeeren dazu Kürbis-Gemüse und Kartoffel-Kürbis-Gratin	44.-
Reh-Stroganoff an rassisger Paprika-Rahmsauce serviert mit hausgemachten Quark-Spätzli und Herbstgemüse	36.-
Rehpfeffer Löie Art serviert mit hausgemachten Quark-Spätzli und Herbstgemüse	34.-
Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren serviert mit hausgemachten Quark-Spätzli und Herbstgemüse	38.50
Rehrücken als Tellergericht Zartes Rehrückenfilet an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren serviert mit hausgemachten Quark-Spätzli und Herbstgemüse	44.-

Rehrücken Löie-Art

angerichtet mit Trauben, gefülltem Apfel
Rotweinbirne, Rotkraut, Marroni, Pfälzerrüebli,
Rosenkohl, hausgemachten Quark-Spätzli
und sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren.
(ab 2 Personen serviert in 2 Gängen)

pro Person 58.-

Fleischgerichte

Schweins Cordon Bleu «Fondue» gefüllt mit Speck, LÖie-Fondue-Mischung eingelegten Birnen und grobkörnigem Senf serviert mit buntem Gemüse und Pommes Frites		36.-
Berner Geschnetzeltes		
Rinds- und Kalbsfleisch mit frischen Champignons, an rassisger Senfsauce serviert mit Bio - Rösti	Portion	39.50
	Teller	32.-
Rinds-Entrecôte (Swiss Quality Beef) mit hausgemachter Kräuterbutter buntem Saisongemüse und der Beilage Ihrer Wahl		43.-
Rindsfilet-Medaillon vom australischen Rind an Burgunder-Sauce serviert mit buntem Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl		48.-
«LÖie Burger» Hausgemachter Rindfleisch Burger (180g) im Ciabatta-Brot mit Speck, Trüffel-Aioli, Sörenberger Bergkäse und Nüsslersalat dazu servieren wir Pommes frites		28.-

Beilagen

Pommes Frites, Bio-Rösti, Kroketten, Salzkartoffeln mit Kürbiskernen,
Quark-Spätzli oder Tagliatelle

Empfehlung vom Chef

„Bistecca alla fiorentina“

Knochen gereiftes Schweizer Côte de boeuf an Rotweinjus
serviert mit Saisongemüse und der Beilage nach Wahl
(ab zwei Personen, Garzeit 35min.)

pro Person 48.-

Deklaration

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region
speziell verwenden wir im Moment:

Freilandeier	Langis, Hardtli, Langnau
Bio Kartoffeln	Biohof Moos, Langnau
Nüsslersalat	Kuhn Gemüsebau, Rüegsau

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Côte de Boeuf	Schweiz
Reh/Wild	Schweiz und EU, in erstklassiger Qualität

Fischherkunft

Forelle	Schweiz
Zander Royale	Polen
Crevette	Vietnam aus nachhaltiger Zucht

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie das Serviceteam auf Anfrage gerne.

Gesetzlicher Hinweis

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