

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 daran setzen, dass Sie Ihr Essen trotzdem genießen können.



Unser Küchenteam
Raja Lanz, Corneli Schöpfer, Michagi Gfeller,
Beat Soltzmann, Alexander Sanikovic

Löie - Menü

Sous vide gegarte Entenbrust mit Salbei - Honig
und geräuchertes Entenbrust - Tatar
begleitet von fermentierten Radieschen,
marinierte Gurke an Zitronen - Koriander,
Gurkenessenz, Meerrettich - Senf und Pumpernickel - Crumble

Grün Spargel - Rahmsuppe
mit weißem Kokos - Spargel - Schaum

Gebrautener Setzefel auf Risotto „fregola sarda“
mit frischen Spargeln, Zucchini
und gebackenem Langnauer Stunden Ei

Sautiertes Kalbsfilet mit Bärlauch - Kruste
an raffiniertem Balsamico - Rosmarin - Jus
dazu Kalbs - Schulter, 32 Stunden gegart,
Kartoffel - Mousseline mit Dijon Senf
und dreierlei Spargeln

Reichhaltige Käseplatte

Erfrischendes Erdbeersorbet
und pochierte Erdbeeren
kombiniert mit Basilikum - Gelée
und lauwarmem Schokoladen - Rührlein

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------|----------|
| Menupreis | Fr. 95.- | Weinbegleitung | Fr. 41.- |
| ohne Fisch Gang und Käse | Fr. 76.- | Weinbegleitung | Fr. 25.- |

Fisch - Menü

Sashimi von Schweizer Lachs im Sesam - Mohn - Mantel
kombiniert mit Avocado - Mousse,
grünem Apfelsorbet und gepufftem Quinoa

Rassige Bärlauch - Rahmsuppe
begleitet von sautierter Jakobsmuschel im Speck - Mantel
dazu Bärlauch - Falafel

Gebratener Setzäpfel auf Risotto „fregola sarda“
mit frischen Spargeln, Zucchini
und gebackenem Langnauer Stunden Ei

Rhabarber - Stracciatella - Cannelloni
auf Rhabarber - Ingwer - Kompott
kombiniert mit hausgemachter Pistazienglace,
und Erdbeeren - Schnitz

Menüpreis Fr. 76.-

Weinempfehlung

Humagne blanche Château Raviré
Michel Savioz, Sierre 2015
10cl Fr. 7.50 75cl Fr. 46.-

Vorspeisen

- Sous vide gegarte Entenbrust mit Salz - Honig
und geräuchertes Entenbrust - Tatar
begleitet von fermentierten Radischen,
marinierte Gurke an Zitronen - Koriander, Gurkenessenz,
Magerrettich - Schmelz und Pumpernickel - Crumble Fr. 22.50
- Sashimi von Schweizer Lachs im Sesam - Mohn - Mantel
kombiniert mit Avocado - Moussé,
grünem Apfelsorbet und gepufftem Quinoa Fr. 22.50

Salate

- Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Sonnenblumenkernen Fr. 8.-
- Buntgemischter Löss - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli Fr. 9.50
- Nüsslersalat (aus der Region) mit Ei und Croûtons Fr. 11.50
- Nüsslersalat (aus der Region) mit Rauchlachsstreifen
an Balsamico Dressing Fr. 14.-

Suppen

- Grüne Spargel - Rahmsuppe
mit weissem Kokos - Spargel - Schaum Fr. 12.50
- Rassige Bärlauch - Rahmsuppe begleitet von
sautierter Jakobsmuschel im Speck - Mantel
dazu Bärlauch - Falafel Fr. 14.50
- Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.50

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Sashimi von Schweizer Lachs im Sesam - Mohn - Mantel
kombiniert mit Avocado - Moussé, grünem Apfelsorbet
und gepufftem Quinoa

Fr. 22.50

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und Salatbouquet, dazu reichen wir Toast

Fr. 19.50

Suppe

Rassige Bärlauch - Rahmsuppe
begleitet von sautierter Jakobsmuschel im Speck - Mantel
dazu Bärlauch - Falafel

Fr. 14.50

Hauptgerichte

Gebratene Forelle aus der Biosphäre Marbach
nach alter Berner Art durch's Ei gezogen mit frischem Bärlauch
serviert mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Fr. 34.50



Gratinierter Spargeln mit Orangen - Hollandaise kombiniert
mit gebratener Forelle aus der Biosphäre Marbach
und Linsen - Reis

Fr. 39.-

Gebratener Seeziesel auf Risotto „fregola sarda“
mit frischen Spargeln, Zucchini
und gebackenem Langnauer Stunden Ei

Fr. 42.-

Frühlingsgerichte

Sautiertes Kalbsfilet mit Bärlauch - Kruste
an raffiniertem Balsamico - Rosmarin - Jus
dazu Kalbs - Schulter, 32 Stunden gegart,
Kartoffel - Mousseline mit Dijon Senf und dreierlei Spargeln Fr. 44.-

Schwzins - Cordon bleu
gefüllt mit Bärlauch - Frischkäse und Rohschinken
serviert mit buntem Frühlingsgemüse
und Rosmarin - Bratkartoffeln Fr. 34.-

Gratinierte Spargeln mit Orangen - Hollandaise
kombiniert mit gebratener Schweizer Poulterbrust
und Linsen - Reis Fr. 38.-

Teller mit frischen Spargeln

Begleitet von Frühlings - Bratkartoffeln Fr. 25.-
Grüne Spargeln Fr. 27.-
Weiße Spargeln

Dazu servieren wir nach Ihrem Wunsch:
Mayonnaise, Orangen - Hollandaise oder Vinaigrette

Als Beilage empfehlen wir: Hamme oder Rohschinken Fr. 9.50

Vegi

Risotto „fregola sarda“
mit frischen Spargeln, Zucchini und gebackenem Langnauer Stunden Ei Fr. 28.-

Fleischgerichte

Frische Kalbsleber - Streifen gebraten
an feiner Calvados - Balsamico - Sauce mit Apfel
dazu reichen wir Bio - Rösti

Fr. 32.-

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

Teller

Fr. 39.50

Fr. 32.-

Zartes Rinds - Entrecôte (Swiss Quality Beef)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
buntem Saison Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl

Fr. 43.-

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

Fr. 48.-

Beilagen:

Pommes frites, Kroketten, Bio - Rösti, Nudeln,
Löiz - Reis, Risotto „fregola sarda“ oder Frühlings - Bratkartoffeln

Deklaration

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

Nüsslersalat
Bio Kartoffeln
Freiland Eier

Kuhn Gemüsebau, Rüggsau
Familie K.+E. Wüthrich, Langnau
Langis, Hardtli, Langnau

Fleishherkunft

Kalb
Schwein
Rind
Poulet
Wurstwaren
Rindsfilet
Entenbrust

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Australien
Frankreich

Fischherkunft

Forelle, Biosphäre
Seeteufel
Lachs
Rauchlachs
Jakobsmuschel

Schweiz
Niederlande
Schweiz
Norwegen
Nordwest-Atlantik
Schleppnetz
MSC Zertifizierte Fischerei

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.