

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 v.l.n.r
Linda Dolder, Stefanie Wüthrich, Julia Rentsch,
Beat Soltermann, Simon Hirsbrunner und Michael Gfeller
Joel Beck (nicht auf dem Foto)

Löie - Menu

Kalbs-Tatar
Spargel «Charlotte» / Limette / Radisli

Spargel-Crèmesuppe
Hähnchen-Dumpling / Zitronengras / Spargel-Ragout

Sanft gegarte Schwandner Forelle
Ravioli / Spargel / Apfel / Emmentaler Spinat / «Suure Most»

Lammrücken
Dauphine-Morchel-Kartoffel / Romanesco / Rotweinjus

Auswahl vom Käsebrett

Erdbeer-Joghurt-Glace
Rüebli / Pfeffer-Beeren

Menu 6 Gang	98.-	Weinbegleitung	43.50
Menu ohne Fisch und Käse	78.-	Weinbegleitung	27.-

Fisch - Menu

Dreierlei von kaltgeräucherter Schwandner Lachsforelle
Gurke / Rhabarber / Passionsfrucht

Auberginen-Crèmesuppe
Knoblauch-Crevette / Crostini
Baba Ghanoush / Granatapfel

Sanft gegarte Schwandner Forelle
Ravioli / Spargel / Apfel / Emmentaler Spinat / «Suure Most»

Zweifarbige Bayrisch Crème
Erdbeere / Vanille / Schoggi

4 Gang Menu

78.-

Vorspeisen

Kalbs-Tatar Spargel «Charlotte» / Limette / Radisli	24.-
Dreierlei von kaltgeräucherter Schwandner Lachsforelle Gurke / Rhabarber / Passionsfrucht	24.-
Spargel-Spinat-Salat / Honig-Dill-Senf-Sauce Speck / Champignon / Croûtons	18.50

Salate

Gemischter Blattsalat / geröstete Kernen	8.50
Buntgemischter Löie - Salat Croûtons / Speckwürfeli	10.50

Dressings: Französisch / Honig-Dill-Senfsauce

Suppen

Spargel-Crèmesuppe Hähnchen-Dumpling / Zitronengras / Spargel-Ragout	14.50
Auberginen-Crèmesuppe Knoblauch-Crevette / Crostini Baba Ghanoush / Granatapfel	14.50
Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry	12.50

Fisch Spezialitäten

Gebratene Schwandner Forellenfilets
Müllerin Art / Mandel / Spargel-Risotto / Saisongemüse 38.-

Gratinierte Schwandner Forellenfilets
Orangen-Hollandaise / Schweizer Spargel / Frühlings-Bratkartoffel 42.-

Sanft gegarte Schwandner Forelle
Ravioli / Spargel / Apfel / Emmentaler Spinat / «Suure Most» 42.-

Vegetarisch

Schweizer Spargel-Risotto / Gemüse 29.50

Linsen-Täschli / Schweizer Spargel / Vinaigrette 29.50

Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich

Teller mit frischen Schweizer Spargeln

begleitet von Frühlings-Bratkartoffeln Grüne Spargeln 32.50

Weisse Spargeln 32.50

als Beilage empfehlen wir: Hamme oder Rohschinken 12.-

dazu servieren wir nach Ihrem Wunsch:

Mayonnaise, Orangen-Hollandaise oder Vinaigrette

Fleisch Gerichte

Rinds-Entrecôte (Swiss Quality Beef) Grüne Pfeffersauce / Schweizer Spargel / Hausgemachte Tagliatelle	52.-
Rindsfilet-Medaillon vom australischen Rind Burgunder-Sauce / Gemüse / Beilage nach Wahl	52.-
Lammrücken Dauphine-Morchel-Kartoffel / Romanesco / Rotweinjus	45.-
Schweins-Cordon bleu Hamme / Emmentaler / Schweizer Spargel Saisongemüse / Frühlings-Bratkartoffeln	38.-
Berner Geschnetzeltes	Portion 39.50
Rinds -und Kalbsfleisch / Champignons / Senfsauce / Rösti	Teller 34.-
Löie-Burger Hausgemachter Rindfleischburger / Ciabatta Brot / Emmentaler Grillspargel / Speck / Thousand Island Sauce / Pommes frites	29.50
Gratinierte Schweizer Pouletbrust Orangen-Hollandaise / Schweizer Spargel / Frühlings-Bratkartoffel	39.-

Empfehlung vom Chef

„Bistecca alla Fiorentina“ Knochen gereiftes Schweizer Côte de boeuf,
Rotweinjus / Saisongemüse / Beilage nach Wahl
(ab zwei Personen, Garzeit 35min.) pro Person 48.-

Beilagen

Pommes frites / Rösti / Kroketten / Frühlings-Bratkartoffeln / Hausgemachte Tagliatelle / Spargel-Risotto

Deklaration

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

Freilandeier	Langis, Hardtli, Langnau
Bio Kartoffeln	Biohof Moos, Langnau
Gemüse	Kuhn Gemüsebau, Rüegsau
Forelle	Fischzucht Schwandenmatte

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Côte de Boeuf	Schweiz
Lamm	Australien

Fischherkunft

Forelle	Schwanden, Schweiz
Lachsforelle	Schwanden, Schweiz
Crevette	Vietnam

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.