

# *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  
Michael Gfeller (Küchenchef), Beat Soltermann,  
Simon Hirsbrunner, Raija Lanz, Linda Dolder und Julia Rentsch

## *Fisch - Menu*

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

## *Löie Menu*

Sanft gegarte Erdnuss-Poulet-Rolle  
mit Blumenkohl, Beluga-Linsen und Federkohl Chips

Aromatische Karotten-Vanille Suppe mit Ingwer

Im Honig gegarter Island Saibling  
an Krustentier-Kaffee-Bisque mit Chorizzo

Sous-Vide gegartes Rinderfilet im Pfeffer-Mantel  
dazu sautierte Rinderhaxen-Terrine  
an Randen-Balsamico-Jus  
Randen-Ravioli mit Apfel und Feigen

Reichhaltige Käseplatte

Rotkraut-Tonkabohnen Glace  
kombiniert mit Maronen-Tiramisu

Menu 6 Gang	98.-	Weinbegleitung	42.50
Menu ohne Fisch und Käse	78.-	Weinbegleitung	25.-

## *Vorspeisen*

Sanft gegarte Erdnuss-Poulet-Rolle  
mit Blumenkohl, Beluga-Linsen und Federkohl Chips 22.-

Forellen Ceviche  
Blutorangen-Carpaccio an rassiger Vinaigrette  
Fenchel und eingelegte Schalotten 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*

Aromatische Karotten-Vanille Suppe mit Ingwer 12.-

Randen-Kokos-Rahm-Suppe  
Krabben-Randen-Tatar mit Kokos 14.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry 12.50

## *Fischgerichte*

Im Honig gegarter Island Saibling an Krustentier-Kaffee-Bisque mit Chorizzo und sämigem Safran-Gersotto 39.50

Gebratenes Schweizer Forellen Filet an Orangen Beurre-Blanc serviert mit buntem Gemüse und Schnittlauch Kartoffeln 36.50

## *Vegetarisch*

Säimiges Safran-Gersotto begleitet von buntem Wintergemüse 26.-

Randen-Ravioli mit Apfel und Feigen, Sellerie-Randen-Gemüse, Haselnüsse, Balsamico Schalotten, Randen Schaum 29.50

## *Wintergerichte*

Sous-Vide gegartes Rinderfilet im Pfeffer-Mantel dazu sautierte Rinderhaxen-Terrine an Randen-Balsamico-Jus Randen-Ravioli mit Apfel und Feigen 48.-

Frische Kalbsleber-Streifen gebraten an Himbeeressig-Sauce dazu reichen wir Bio-Rösti 32.-

Siedfleisch an Apfel-Meerrettich Sauce mit Winter Gemüse und Schnittlauch Kartoffel 32.-

## *Fleischgerichte*

Schweins Cordon bleu gefüllt mit Burehamme und Sörenberger Bergkäse serviert mit Saison 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 Tartar Sauce, Speck, Raclette Käse Röstzwiebeln und Nüssler Salat dazu Pommes Frites		28.-

## *Beilagen*

Pommes Frites, Bio-Rösti, Kroketten, Schnittlauch-Kartoffeln  
Safran-Gersotto 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

## *Fischherkunft*

Forelle	Schweiz
Saibling	Island

## *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.