

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
Stefanie Wüthrich, Michael Gfeller, Beat Soltermann,
Joel Beck, Raija Lanz und Daniela Wüthrich (nicht auf dem Foto)

Löie Menu

Handgeschnittenes Rinds-Tatar
getrüffeltes Kartoffel-Espuma
gebeiztes Eigelb / Mandarine

Rüebli-Mango-Passionsfrucht-Suppe
Schweins-Brust «Teriyaki»

Zander «Royale»
Randen-Kokos-Gersotto
Gebackene Emmentaler Rande / Lauch

Rosa gebratene Entenbrust
Süsskartoffel-Gnocchi
Blutorangen-Hollandaise / Blumenkohl

Reichhaltige Käseplatte

Limetten-Quark-Mousse
Schoggi-Küchlein / Sesam

Menu 6 Gang	105.-	Weinbegleitung	43.50
Menu ohne Fisch und Käse	84.-	Weinbegleitung	26.-

Fisch Menu

Schaufelbühl Forellen-Tataki
Rauchforellen-Crème / Soja-Limetten-Gel / Kiwi

Krustentier-Bisque
Crevette im Kartoffel-Mantel

Zander «Royale»
Randen-Kokos-Gersotto
Gebackene Rande / Lauch

Schokoladen-Passionsfrucht-Mousse
Haselnuss-Glace

4 Gang Menu

82.-

Vorspeisen

Handgeschnittenes Rinds-Tatar
getrüffeltes Kartoffel-Espuma
gebeiztes Eigelb / Mandarine 24.50

Schaufelbühl Forellen-Tataki
Rauchforellen-Crème / Soja-Limetten-Gel / Kiwi 24.50

Salate

Emmentaler Nüsslersalat / Ei / Croûtons 13.50

Emmentaler Nüsslersalat / Rauchlachs 16.50

Buntgemischter Löie - Salat / Croûtons / Speckwürfeli 12.-

Gemischter Blattsalat / geröstete Kernen 9.-

Dressings:

Haus-Dressing / Orangen-Vinaigrette

Suppen

Rüebli-Mango-Passionsfrucht-Suppe
Schweins-Brust «Teriyaki» 14.50

Krustentier-Bisque
Crevette im Kartoffel-Mantel 16.50

Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry 13.50

Fisch Spezialitäten

Zander «Royale» Randen-Kokos-Gersotto Gebackene Emmentaler Rande / Lauch	42.-
Sautiertes Schaufelbühl Forellenfilet / Müllerin Art Mandeln / Schnittlauch-Kartoffeln / Gemüse	42.-

Vegetarisch

Linsen-Dal / Falafel Tahini-Dressing (Vegan)	31.-
Randen-Kokos-Gersotto Gemüse / Kokos-Schaum	29.50

Empfehlung vom Chef

Knochen gereiftes Schweizer Côte de boeuf Rotweinjus / Saisongemüse / Beilage nach Wahl (ab zwei Personen, Garzeit 35min.)	pro Person 52.-
--	-----------------

Fleisch Gerichte

Rosa gebratene Entenbrust Süsskartoffel-Gnocchi / Blutorangen-Hollandaise / Blumenkohl		45.-
Rinds-Entrecôte vom Weide-Rind Rotweinjus / Saisonales Gemüse / hausgemachte Tagliatelle		54.-
Berner Geschnetzeltes Rind und Kalbfleisch / Champignon / Senfsauce / Rösti	Portion Teller	42.- 36.-
Schweins-Cordon bleu Burehamme / Emmentaler Saisonales Gemüse / Pommes frites		39.-
Löie-Burger Hausgemachter Rindfleischburger / Ciabatta-Brot Speck / Emmentaler / Cocktail-Sauce / Pommes frites		29.50
Rindszunge / Kapernsauce / Kartoffelstampf / Gemüse		29.50

Beilagen

Pommes frites / Rösti / Kroketten / Schnittlauch-Kartoffeln
Hausgemachte Tagliatelle / Randen-Kokos-Gersotto

Deklaration

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region.

speziell verwenden wir im Moment:

Freilandeier	Langis Hardtli, Langnau
Bio Kartoffeln / Süssmost	Biohof Moos, Langnau
Gemüse	Kuhn Gemüsebau, Rüegsau
Forelle / Rauchforelle	Schaufelbühl, Emmental

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Côte de Boeuf	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich

Fischherkunft

Forelle, Rauchforelle	Schweiz
Zander	Polen

Allergien

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