

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, Beat Soltermann,
Simon Hirsbrunner und Michael Gfeller
Joel Beck und Raija Lanz (nicht auf dem Foto)

Löie - Menu

Dreierlei von der Melone
Serano Schinken Mousse und Tatar

Kalte Kirschen-Suppe
Kirschen-Speck-Muffin

Schwandner Forelle
Pak Choi / Kefen / Sesam-Gnocchi / «Sweet-Chili-Sauce»

Tri-Trip Rinds-Steak Stroganoff
Basilikum-Spätzli / Bohnen

Auswahl vom Käsebrett

Passionsfrucht-Eclair / Himbeer-Sorbet
«Salted Caramel»

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

Fisch - Menu

Bio Lachs / Zucchetti / Gurke
Basilikum-Panna Cotta / Tomaten-Espuma

Curry-Ananas-Suppe
Schwandner Rauch-Forelle / Blue Curaçao

Schwandner Forelle
Pak Choi / Kefen / Sesam-Gnocchi / «Sweet-Chili-Sauce»

Zweifarbige Bayrische Crème
Erdbeere / Schokolade

4 Gang Menu

78.-

Vorspeisen

Dreierlei von der Melone
Serano Schinken Mousse und Tatar 24.-

Bio Lachs / Zucchetti / Gurke
Basilikum-Panna Cotta / Tomaten-Espuma 24.-

Salate

Buntgemischter Löie - Salat
Croûtons / Speckwürfeli 10.50

Gemischter Blattsalat / geröstete Kernen 8.50

Dressings: Haus-Dressing / Aprikosen-Dressing

Suppen

Kalte Kirschen-Suppe
Kirschen-Speck-Muffin 14.50

Curry-Ananas-Suppe
Schwandner Rauch-Forelle / Blue Curaçao 15.50

Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry 12.50

Fisch Spezialitäten

Schwandner Forellenfilet «Saltimbocca»
Rauchlachs / Salbei / Pilaw-Reis / Saisongemüse 39.50

Schwandner Forelle
Pak Choi / Kefen / Sesam-Gnocchi / «Sweet-Chili-Sauce» 39.50

Vegetarisch

Lauwarme Grill-Melone / Salat / Kichererbse 29.50

Banane im Kokosmantel / Currysauce / Pilaw-Reis 28.-

Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich

Sommergerichte

Roastbeef vom runden Mocken (kalt tranchiert) Salat / Pommes frites / Tartarsauce	33.-
Roastbeef «Tonnato» / Salat / Pommes frites	33.-
Rinds - Tatar LÖie Art / Salat / Toast	33.-
«Riz Casimir» LÖie Art Pouletbrust / Currysauce / Früchte / Pilaw-Reis	32.-

Fitnesssteller reich garniert

Rindssteak mit Kräuterbutter	33.-
Pouletbrust mit Kräuterbutter	29.50
Schweinsteak mit Kräuterbutter	28.-
Schwandner Forellenfilet «Müllerin Art»	33.-

Fleisch Gerichte

Rinds-Entrecôte (Swiss Quality Beef) Kräuterbutter / Saisonales Gemüse / Hausgemachte Tagliatelle		52.-
Rindsfilet-Medaillon vom australischen Rind Burgunder-Sauce / Gemüse / Beilage nach Wahl		52.-
Tri-Trip Rinds-Steak Stroganoff / Basilikum-Spätzli / Bohnen		45.-
Pferd «Stroganoff» / Paprikasauce / Rösti		35.-
Schweins-Cordon bleu Rohschinken / Basilikum / Tomate / Mozzarella Saisongemüse / Pommes frites		38.-
Berner Geschnetzeltes	Portion	39.50
Rind und Kalbfleisch / Champignon / Senfsauce / Rösti	Teller	34.-
Löie-Burger Hausgemachter Rindfleischburger / Ciabatta Brot / Tomate Mozzarella / Speck / Basilikum / Currysauce / Pommes frites		29.50

Empfehlung vom Chef

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

Beilagen

Pommes frites / Rösti / Kroketten / Sesam-Gnocchi / Hausgemachte Tagliatelle / Pilaw-Reis

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
Pferd	Spanien

Fischherkunft

Forelle	Schwanden, Schweiz
Rauchforelle	Schwanden, Schweiz
Bio Lachs	Irland

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.