

# 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  
Beat Soltermann, Alexander Sanikovic,  
Cornel Schöpfer, Raja Lanz und Michael Gfeller

# Löie - Menü

Konfierte Wachtelbrust  
begleitet von gegrilltem Antipasti,  
gefüllte Cherry Tomate, Tomaten - Mousse  
und Sommerbeeren - Chutney

Erfrischende Melonen - Kaltсал, Parmesan - Rühlzin mit Oliven - Cremolata

Gebratenes Zander Mittelstück mit frischen Kräutern  
und Haselnüssen, Safran - Curry - Schaum,  
geräuchertes Kartoffel - Sellerie-Püree und Stangensellerie

Sautiertes Lamm - Entrecôte im Minzen - Blüten - Mantel  
an Knoblauch - Jus mit Rosmarin,  
dreifarbiges Paprika - Püree,  
Auberginen - Kaviar und Sommergemüse,  
dazu gebackene Kartoffelkugeln mit Mandeln

Reichhaltige Käseplatte

Geschmorte Aprikosen und luftiger Espuma  
kombiniert mit Olivenöl - Glace  
und Erdnusskrokant mit Himalaya - Salz

Menupreis	Fr. 95.-	Weinbegleitung	Fr. 40.-
ohne Fisch Gang und Käse	Fr. 76.-	Weinbegleitung	Fr. 24.50

# Fisch - Menü

Krabbzen - Tatar, Süsskartoffeln,  
Blumenkohl - Mousse mit hausgeräucher Krevette,  
karamalisierte Ananas und Zitronen - Gel

Fisch Fumet mit Zitronengras,  
und Lachs - Tomaten - Wan Tan

Gebratenes Zander Mittelstück mit frischen Kräutern  
und Haselnüssen, Safran - Curry - Schaum,  
geräuchertes Kartoffel - Sellerie - Püree,  
Stangensellerie und Sommergemüse

Brombeere Crème brûlée  
Brombeere - Pulpe, Pina Colada Glace  
und Schoggi Crumble

Fr. 76.-

Weinempfehlung:  
Sauvignon Blanc AOC  
Wunderstaa Wein, Hallau 2018  
75cl Fr. 52.-      10cl Fr. 8.50

Lafnztsha  
Charly Wenger, Salgesch 2018  
50cl 38.-

# Vorspeisen

Konfigierte Wachtelbrust begleitet von gegrilltem Antipasti, gefüllte Cherry Tomate, Tomaten - Mousse und Sommerbeeren - Chutney	Fr. 22.50
Krabben - Tatar, Süsskartoffeln, Blumenkohl - Mousse mit hausgeräucher Krevette, karamalisierte Ananas und Zitronen - Gel	Fr. 22.50

## Salate

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Fr. 8.-
Buntgemischter Löß - Salat mit Croûtons und Speckwürfeli	Fr. 9.50

## Suppen

Erfrischende Melonen - Kaltschale, Parmesan - Rühllein mit Oliven - Cremolata	Fr. 12.50
Fisch Fumet mit Zitronengras, und Lachs - Tomaten - Wan Tan	Fr. 14.50
Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry	Fr. 12.50

# Fisch - Spezialitäten

## Vorspeisen

Krabben - Tatar, Süsskartoffeln,  
Blumenkohl - Moussé mit hausgeräucher Krevette,  
karamalisierte Ananas und Zitronen - Gel Fr. 22.50

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
und Salatbouquet, dazu reichen wir Toast Fr. 19.50

## Suppe

Fisch Fumet mit Zitronengras,  
und Lachs - Tomaten - Wan Tan Fr. 14.50

## Hauptgerichte

Gebratene Schweizer Forellenfilets, aus der Biosphäre Marbach,  
Grenobler Art mit Kapern, Tomaten, Zitrone, Zwiebeln und Eierpilze  
serviert mit buntem Gemüse und Eierpilz - Risotto mit Heidelbeeren Fr. 34.50

Gebratenes Zander Mittelstück mit frischen Kräutern und Haselnüssen,  
Safran - Curry - Schaum, geräuchertes Kartoffel - Sellerie - Püree,  
Stangensellerie und Sommergemüse Fr. 39.50

## Kalte Sommergerichte

Knackiger Salatteller mit Melone	Fr. 20.50
Buntgemischte Salatschüssel mit gerösteten Brotwürfeli	Fr. 17.50
Frische Schweizer Pouletbrust (warm aufgeschnitten) an leichter Curry - Mayonnaise mit Sommersalat, frischer Melone und Früchten garniert	Fr. 28.50
Hausgemachtes Roastbeef rosa gebraten und kalt tranchiert serviert mit feiner Tartar - Sauce, Salatgarnitur und Pommes frites	Fr. 32.-
Frisch zubereitetes Rinds - Tatar Löße Art (von Hand geschnitten) mit buntem Salat angerichtet, dazu reichen wir Toast	Fr. 32.-
Lauwarmer Siedfleisch - Salat mit Mezzerrettich auf Blattsalat serviert	Fr. 26.50

## Bunter Fitnesssteller mit

Schweinssteak und Kräuterbutter	Fr. 28.-
Rindssteak und Kräuterbutter	Fr. 32.-
Schweizer Pouletbrust und Kräuterbutter	Fr. 28.50
Schweizer Forellenfiletts aus der Biosphäre Marbach und gerösteten Mandeln	Fr. 30.50

## Vegetarisch

Herzhaftes Eierpilz - Risotto mit Heidelbeeren und buntem Gemüse	Fr. 26.-
Raffiniertes Eierpilz Ragout an Kräuter - Rahmsauce serviert mit Rösti	Fr. 28.-

# Fleischgerichte

Schweins - Cordon bleu gefüllt mit Sörenberger Bergkäse und rassiger Chorizzo serviert mit buntem Sommergemüse und Pommes frites		Fr. 34.-
Sautiertes Lamm - Entrecôte im Minzen - Blüten - Mantel an Knoblauch - Jus mit Rosmarin, dreifarbiges Paprika - Kürbis, Auberginen - Kaviar und Sommergemüse, dazu gebackene Kartoffelkugeln mit Mandeln und Eierpilze		Fr. 43.-
Frische Kalbsleber - Streifen gebraten an Himbeeressig - Sauce mit Eierpilzen, dazu reichen wir Rösti		Fr. 32.-
Berner Gesehnetzelt Rinds - und Kalbsfleisch mit frischen Champignons, an rassiger Senfsauce und mit 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 Burgunder - Sauce mit Eierpilzen serviert mit buntem Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl		Fr. 48.-

## Beilagen:

Pommes frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Eierpilz - Risotto mit Heidelbeeren

# Deklaration

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

	Bio Kartoffeln Freiland Eier	Familie K.+E. Wüthrich, Langnau Langis, Hardtli, Langnau
Fleischherkunft	Kalb Schwein Rind Poulet Wachtel Wurstwaren Rindsfilet Lamm	Schweiz Schweiz Schweiz Schweiz Frankreich Schweiz Australien Irland
Fischherkunft	Forelle, Biosphäre Marbach Rauchlachs Zander Royal Lachs Krevette	Schweiz Norwegen Polen Schweiz Vietnam aus nachhaltiger Zucht

## 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.