

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, Elio Bongiovanni, Michael Gfeller,
Beat Soltermann, Joel Beck und Raija Lanz

Löie Menu

Rinds-Tatar / Langnauer Bio-Ei
Radisli / Parmesan

Frühlingsrüebli-Suppe
Amaretto / Lamm

Temperiertes Schwandner Forellenfilet
Spinat / Haferflocken / Fregola Sarda
Weisswein-Schaum

Zweierlei vom Luzerner Söili
72h gegarte Brust / gefülltes Filet
Curry / Belugalinsen / Lattich

Käse-Auswahl

Weisse Schokolade
Safran / Rhabarber

Menu 6 Gang	105.-	Weinbegleitung	41.30
Menu ohne Fisch und Käse	84.-	Weinbegleitung	26.80

Fisch Menu

Tataki vom Swiss Lachs / Apfel
Soja-Passionsfrucht-Gel
Limetten-Chili-Beurre blanc

Bärlauch-Crèmesuppe
Kokos / Crevetten Dim-Sum

Temperiertes Schwandner Forellenfilet
Spinat / Haferflocken / Fregola Sarda
Weisswein-Schaum

Lauwarmer Schokoladen Brownie
Joghurtglace / Rhabarber

4 Gang Menu

82.-

Vorspeisen

Rinds-Tatar / Langnauer Bio-Ei
Radisli / Parmesan 24.50

Tataki vom Swiss Lachs / Apfel
Soja-Passionsfrucht-Gel / Limetten-Chili-Beurre blanc 24.50

Salate

Buntgemischter Löie - Salat / Croûtons / Speckwürfeli 12.-

Gemischter Blattsalat / geröstete Kernen 9.-

Emmentaler Nüsslersalat / Ei / Croûtons 13.50

Emmentaler Nüsslersalat / Rauchlachs 16.50

Dressings:

Haus-Dressing / Rhabarber-Vinaigrette

Suppen

Bärlauch-Crèmesuppe / Kokos / Crevetten Dim-Sum 15.50

Frühlingsrüebli-Suppe / Amaretto / Lamm 15.50

Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry 13.50

Fisch Spezialitäten

Tempereiertes Schwandner Forellenfilet Spinat / Haferflocken / Fregola Sarda / Weisswein-Schaum	42.-
Sautiertes Schwandner Forellenfilet / Mandel-Rosmarin-Butter Bramata Polenta / kalt gepresstes Schweizer Baumnuss-Öl Saisonales Gemüse	40.50

Vegetarisch

Linsen-Gemüse-Gulasch / Kokos	29.50
Haferflocken-Schnitzel / Gemüsebouquet Bramata Polenta / kalt gepresstes Schweizer Baumnuss-Öl	32.-

Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich

Empfehlung vom Chef

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

Fleisch Gerichte

Rinds-Entrecôte vom Weide-Rind Morchel-Rahmsauce / Saisonales Gemüse Hausgemachte Tagliatelle		54.-
Zweierlei vom Luzerner Söili 72h gegarte Brust / gefülltes Filet Curry / Belugalinsen / Lattich		46.-
Berner Geschnetzeltes	Portion	42.-
Rind und Kalbfleisch / Champignon / Senfsauce / Rösti	Teller	36.-
Schweins-Cordon bleu Rohschinken / Bärlauch-Frischkäse / Spinat / Apfel Saisongemüse / Pommes frites		39.-
Löie-Burger Hausgemachter Rindfleischburger / Ciabatta Brot Langnauer Bio Spiegelei / Spinat / Remouladen-Quark-Sauce Pommes frites		29.50

Beilagen

Pommes frites / Rösti / Kroketten / Hausgemachte Tagliatelle
Bramata Polenta mit kalt gepresstem Schweizer Baumnuss-Öl

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	Fischzucht Schwandenmatte
Kaltgepresstes Baumnuss-Öl	Hügli's Hobbyfarm, Hettiswil

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Côte de Boeuf	Schweiz
Lamm	Schweiz / Irland

Fischherkunft

Forelle, Rauchforelle	Schwanden, Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz
Crevette	Vietnam

Allergien

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