

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

Raija Lanz, Julia Rentsch, Michael Gfeller (Küchenchef),
Beat Soltermann, Renate Soltermann und Simon Hirsbrunner

Löie Menu

Zweierlei von der Marbach Forelle
Hausgeräucht und gebacken im Panko-Mantel
begleitet von „Süss Mais Allerlei“

Kalte Tomaten Essenz, Basilikum Royale
mit Tomaten- Chorizo-Küchlein

Gegrilltes Swiss Lachs Filet, Bohnen-Wok Gemüse
Sellerie Püree und Safran Couscous

Sous vide gegarter runder Mocken vom Kalb
dazu Poulet Schenkel - Involtini
gefüllt mit Eierpilze Deuxelles,
Ofenkartoffel und Grillgemüse „Ratatouille“

Reichhaltiger Käseteller

„Himbeertraum“

Menu 6 Gang	95.-	Weinbegleitung	38.-
Menu ohne Fisch und Käse	76.-	Weinbegleitung	22.50

Fisch - Menu

4 Gang Fisch Menu „Surprise“ aus der Löwen Küche 74.-

Vorspeisen

Zweierlei von der Marbach Forelle
Hausgeräucht und gebacken im Panko-Mantel
begleitet von „Süss Mais Allerlei“ 24.-

Lauwarme Cherrytomaten an Balsamico
dazu karamellisierter Burrata und Basilikum 21.-

Salate

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen 8.-

Buntgemischter Löie - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli 9.50

Suppen

Kalte Tomaten Essenz, Basilikum Royale
mit Tomaten- Chorizo-Küchlein 13.50

Süsskartoffelsuppe (kalt oder warm)
mit glasierter Jakobsmuschel 14.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry 12.50

Fischgerichte

Gegrilltes Swiss Lachs Filet Bohnen-Wok Gemüse, Sellerie-Püree und Safran-Couscous	39.50
Gebratene Forelle aus der Biosphäre Marbach an Tomaten-Basilikum-Salsa mit Chili serviert mit buntem Gemüse und Zucchini-Limetten-Risotto	36.-

Vegetarisch

Sämiges Zucchini-Limetten-Risotto mit Grillgemüse	26.-
Eierpilz-Ragout an Kräuter-Cognac-Sauce serviert mit Rösti	29.50

Sommergerichte

Hausgemachtes Roastbeef rosa gebraten und kalt tranchiert serviert mit feiner Tartar - Sauce, Salatgarnitur und Pommes frites	33.-
Frisch zubereitetes Rinds - Tatar LÖIE Art (von Hand geschnitten) mit buntem Salat angerichtet, dazu reichen wir Toast	33.-
Sous vide gegarter runder Mocken vom Kalb dazu Poulet Schenkel - Involtini gefüllt mit Eierpilze Deuxelles, Ofenkartoffel und Grillgemüse „Ratatouille“	42.-
„Löie Burger“ Hausgemachter Rindfleisch Burger (180g) im Ciabatta-Brot mit Speck, Mozzarella, Oliven und Rucola dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm	28.-

Fitnesssteller reich garniert

Rindssteak mit Kräuterbutter	32.-
Pouletbrust mit Kräuterbutter	29.50
Schweinesteak mit Kräuterbutter	28.-
Gebratene Forelle aus der Biosphäre Marbach an Tomaten-Basilikum-Salsa mit Chili	32.-

Fleischgerichte

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Speck und Kräuterfrischkäse serviert mit buntem Gemüse und Pommes Frites		36.-
Berner Geschnetzeltes Rinds-und Kalbsfleisch mit frischen Champignons, an rassisger Senfsauce und mit Rösti serviert	Portion Teller	39.50 32.-
Zartes 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.-

Beilagen

Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Ofenkartoffel, Zucchini-Limetten-Risotto
oder Tagliatelle

Empfehlung vom Chef

„Bistecca alla fiorentina“
Knochen gereiftes Schweizer Côte de boeuf an Rotweinjus
serviert mit Ofenkartoffel und Sommergemüse
(ab zwei Personen, Garzeit 35min.)

48.- p.P.

Deklaration

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

Freilandeier	Langis, Hardtli, Langnau
--------------	--------------------------

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Côte de Boeuf	Schweiz

Fischherkunft

Forelle	Biosphäre Marbach, Schweiz
Lachs	Graubünden, Schweiz
Jakobsmuschel	Nordwest-Atlantik
	MSC Zertifizierte Fischerei

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.