

# *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 und Raija Lanz

# *Löie Menu*

Zweierlei von Geflügel  
Emmentaler Kürbis / Apfel

Geräuchte Whisky-Brotsuppe  
Knuspriges Enten-Praline

Schwandner Forellenfilet / Orangen-Pfeffer-Kruste  
Orangen-Schaum / Preiselbeer-Wirsing / Trüffel-Risotto

Reh-Rücken / Wild-Jus  
Pastinaken / Kartoffel-Mousseline / Balsamico-Brombeeren

Käse-Auswahl

Charlotte-Royal  
Espresso-Glace

Menu 6 Gang	105.-	Weinbegleitung	41.-
Menu ohne Fisch und Käse	84.-	Weinbegleitung	25.50

## *Fisch Menu*

Grillierte Jakobsmuschel / Crevetten-Knusperrolle  
Belugalinsen / Vanille / Fenchel  
Orange / Wasabi-Mayo

Kürbis-Crèmesuppe / Salbei  
Schwandner Rauchforelle

Schwandner Forellenfilet  
Orangen-Pfeffer-Kruste  
Orangen-Schaum / Preiselbeer-Wirsing  
Trüffel-Risotto

Amaretto-Variation  
Glace / Tiramisu / Knusper

4 Gang Menu

82.-

## *Vorspeisen*

Zweierlei von Geflügel  
Emmentaler Kürbis / Apfel 24.50

Grillierte Jakobsmuschel / Crevetten-Knusperrolle  
Belugalinsen / Vanille / Fenchel  
Orange / Wasabi-Mayo 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 / Nuss-Vinaigrette

## *Suppen*

Geräuchte Whisky-Brotsuppe  
Knuspriges Enten-Praline 15.50

Kürbis-Crèmesuppe / Salbei  
Schwandner Rauchforelle 15.50

Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry 13.50

## *Fisch Spezialitäten*

Schwandner Forellenfilet  
Orangen-Pfeffer-Kruste / Trüffel-Risotto  
Preiselbeer-Wirsing / Orangen-Schaum 42.-

Sautiertes Schwandner Forellenfilet im Speckmantel  
Rahm-Sauerkraut / Schnittlauchkartoffeln  
Saisonales Gemüse 39.-

## *Vegetarisch*

Trüffel-Risotto / Saisonales Gemüse 32.-

Spätzli-Gratin «Löie»  
Raclette-Käse / Saisonales Gemüse 28.50

Herbstlicher Gemüseteller  
Quark-Spätzli / eingelegte Früchte 26.50

## *Wild Gerichte*

Reh-Rücken / Wild-Jus  
Pastinaken / Kartoffel-Mousseline / Balsamico-Brombeeren 49.50

## *Klassiker*

Rehrücken Platte «Löie Art»  
(ab 2 Personen) 59.- p.P.

Rehrücken als Tellergericht 49.50

Rehschnitzel «Mirza» / Wildrahmsauce 44.-

Rehpfeffer 39.-

Reh-Geschnetzeltes «Stroganoff» / Paprikasauce 43.-

Alle klassischen Wildgerichte servieren wir mit:  
Herbstgemüse / Quark-Spätzli / eingelegten Früchten

## *Fleisch Gerichte*

Rinds-Entrecôte vom Weide-Rind Rotweinjus / Saisonales Gemüse / Beilage nach Wahl		54.-
Berner Geschnetzeltes Rind und Kalbfleisch / Champignon / Senfsauce / Rösti	Portion Teller	42.- 36.-
Schweins-Cordon bleu Speck / Zwiebeln / Raclette-Käse / Honig-Baumnüsse Saisonales Gemüse / Pommes frites		39.-
Löie-Burger Hausgemachter Rindfleischburger / Ciabatta-Brot Speck / Zwiebeln / Raclette-Käse / Rotkohl Apfel-Chili-Sauce / Pommes frites		29.50

## *Beilagen*

Pommes frites / Rösti / Kroketten  
Quark-Spätzli / Schnittlauch-Kartoffeln / Trüffel-Risotto

# *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	Fischzucht Schwandenmatte

## *Fleischherkunft*

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Côte de Boeuf	Schweiz
Poulet	Schweiz
Ente	Frankreich
Reh	Schweiz und EU in erstklassiger Qualität

## *Fischherkunft*

Forelle, Rauchforelle	Schwanden, Schweiz
Crevette	Vietnam
Jakobsmuscheln	Nordwest-Atlantik Schleppnetz MSC Zertifizierte Fischerei

## *Allergien*

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