

Schön dass Sie bei uns Gast sind

Wir heissen Sie im ältesten „Löie“ der Schweiz herzlich willkommen! Seit 1340 steht der Löwen als Taverne später als Gasthaus für Sie bereit. Geniessen Sie unsere kostbaren, saisonalen Frischprodukte aus der Region, liebevoll für Sie zubereitet von Marco Lau und dem „Löie“-Team.

Nadia Schenk und Kevin Bracher verwöhnen Sie gerne im Service. Wir vermählen traditionelle und moderne Gerichte exklusiv nur für Sie!

Auch allergenfreie Gerichte bereiten wir gerne für Sie zu.

Tipp:

Ein individueller Gutschein ist doch DIE Geschenkidee

Unser Lachs, Käsefondue und Gebrannte Crème können Sie auch über die Gasse erwerben.

Für mehr Informationen fragen Sie unser Personal.



ALLE PREISE INKLUSIVE 8% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



VORSPEISEN

Grüner Blattsalat vom Garten
French- oder Hausdressing 08.50

Schüssel für zwei Personen 15.00

Mit Speck und Croûtons 17.50

Mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen 19.50

Assortierter Salat 11.50

Grüner Blattsalat mit Speck, Ei und „Züpfe“-Croûtons 12.50

„LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

Hausgeräucherter und mariniertes Lachs aus Norwegen
an hausgemachter Honig- Senfsauce mit Dill 19.50

Jakobsmuscheln im Frühlingsrollenteig auf hausgemachten
Nudeln und Kräuterrahmsauce 22.50

Auch als Hauptgang erhältlich 32.50

SUPPEN

Ochsenschwanzsuppe mit
hausgemachten Steinpilzravioli 14.50

Heimiswiler Kartoffelsuppe mit
gebratenen „Hamme“würfeln 11.00



Etwas Kleines für Zwischendurch

„Z'vieri“-Plättli	19.00
Bratwurst vom Schwein an Zwiebelsauce und Berner Frites	18.50
Portion Berner Frites	8.50
Pouletflügel (6Stk) mit Berner Frites	14.50
Flammkuchen nach Heimiswiler Art Hauchdünner Knusperboden mit Speck und Zwiebeln oder auch vegetarisch erhältlich	10.00
Rösti mit...	
Tomaten und Raclettekäse überbacken	17.50
Schinken und Raclettekäse	19.50
Küchengeräuchte Bauernhamme	22.50
Rauchlachs und Dillsauce	22.50
Speckbombe, die Spezialität von Marco, Nadia und Kevin auf frischem Marktgemüse, Kräuterjus und Berner Frites	21.50
Unser Steingruebe Fondue fein und würzig, mit Brot, Kartoffeln und Apfelschnitzten, servieren wir Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben. Ausser im Walter Hämmerli Säälí pro Pers 200g	28.00



HAUPTGERICHTE

Stroganoff vom Weide Rind, dazu frisches Gemüse vom Markt
und Paprikarahmsauce

Beilage nach Wahl

52.50

Tomahawk - Steak vom irischen Hochland Rind
(1000 Gramm) unter einer Kräuterkruste.

Dazu Ratatouille und Baked Potatoe mit Sauerrahmsauce

Ab 2 Personen

69.50

Pro Person

LÖWENSTARKE KLASSIKER

Rindszunge an Kapernrahmsauce dazu Gemüseréis

29.50

Rindsfilet gefüllt mit Morchelfarce an Sauce- Béarnaise
und buntem Gemüse

52.50

Berner-Teller

Siedfleisch, Speck, Rippli, Rindszunge, Gnagi, Berner-
Zungenwurst, einheimische Dörrbohnen, Speckrüebli,
Sauerkraut, Sauerrüben und Salzkartoffeln

36.00

Kalbsleber nach Wunsch zubereitet

mit Madeirasauce

mit rotem Hausessig

oder geschwenkt im Butter

sogenannte "Ankeläberli"

35.50



Heimiswiler Geschnietzeltes vom Rind, Kalb und Schwein
an hausgemachter Sauce mit frischen Waldpilzen 36.50

Durchgebeizter saurer Löwen - Mocken an kräftiger
Rotweinsauce und Gemüse vom Markt 35.50

Schnitzel paniert dünn geklopft dazu Marktgemüse
vom Schwein 24.50
vom Kalb 38.00

Rahmschnitzel mit frischem Gemüse vom Markt
vom Schwein 24.50
vom Kalb 38.00

Cordon - Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und
Käse aus dem Emmental, dazu Marktgemüse
und Berner Frites 36.50

Beilagen:

Kartoffelstock mit Meerrettich oder Nature, Reis, Rösti,
Berner Frites, Salzkartoffeln, Pappardelle



ALLE PREISE INKLUSIVE 8% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



AUS DEM BACH UND DEM MEER

Frische Bachforellen aus Krälligen
knusprig gebraten mit Kräutern und Butter 34.50

Zander mit Chorizo und Erbsen, dazu Pappardelle
oder Beilage nach Wahl 37.50

VEGETARISCH

Zucchettispaghetti an Tomatensauce und Parmesansplitter 24.50

Mama Brigu's Pastafanne
Büffelmozzarella aus dem Schangnau, Tomatensauce
und Basilikum 21.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 8% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



Frühlingskarte

Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat mit Emmentaler Rohschinken	14.50
Spargelcremesuppe mit Bärlauchklösschen	14.50
Mousse von weisser und grüner Spargel auf Rauchlachscarpaccio	21.50

Hauptspeisen

Portion grüne und weisse Spargeln dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise mit...

nature	19.50
emmentaler Rohschinken	25.50
hausgeräucherter Hamme	25.50
paniertem Schweinsschnitzel	34.50
200g Rindsentrecôte	54.50

Tranchen vom irischen Lammrücken auf Spargelrisotto und Kräuterknoblauchjus 36.50

Emmentaler Schafsvoressen mit Kartoffelstock und Marktgemüse 29.50

Spargelrisotto mit Bärlauchpesto und karamelisierten Cherrytomaten 21.50

Süssspeisen

Panna Cotta von der Erdbeere mit hausgemachtem Rhabarbersorbet 12.50

Erdbeersalat mit frischer Minze und Vodka 13.00



ALLE PREISE INKLUSIVE 8% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH





Löwen

Veganes Menu

Pflanzliche Bouillon mit Gemüsejulienne

Wirsingrouladen gefüllt mit Ratatouille

Früchte Crumble mit Sojajoghurt

44.50

Heimiswil



ALLE PREISE INKLUSIVE 8% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



„Löie“ Galadinner

Duett von der Entenleber an Cumberland - Sauce
auf mariniertem Eisbergsalat

Essenz von der Weissen Tomate dazu
Hausgemachte Lachsklösschen

Rindsfilet vom Weide Rind gefüllt mit Morchel Farce an
hausgemachten Gnocchi und glasiertem Marktgemüse

Frischer Fruchtsalat unter einer Zitronen - Minz - Sabayon
dazu selbstgemachte Vanille Glace

Auswahl von erlesenen Käsesorten aus dem Emmental und der Region

130 CHF pro Person

Dieses Menü ab 2 Personen und auf Vorbestellung.
Auf Wunsch mit Wein oder Whiskybegleitung



ALLE PREISE INKLUSIVE 8% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



SÜSSIGKEITEN

Soufflé Glacé Grand Manier mit frischen Früchten	14.50
Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept	10.50
Freudiger Hans „Merängge“ mit Rahm	10.50
dazu hausgemachte Vanille und Erdbeerglacé	12.50
Marco's feines Schokoladenmousse	12.00
auf Eierlikörsauce	13.50
mit 21-jährigem Glengoyne Whisky	27.50
„Caramelchöpfli“ garniert mit frischen Früchten und Rahm	11.50
Gerührter Eiskaffee im Silberbecher mit Heimiswiler Kirsch vom Kramer Simon	12.50
ohne Schnaps	9.50
Käseauswahl von Jumi mit Feigensenf und Fruchtebrot	16.50
Hausgemachte Glace oder Sorbet pro Kugel	4.00
Portion marinierte Erdbeeren	8.50
Zusätzlich Schlagrahm	1.50

UNSERE GLACEAROMEN:

Mocca, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Zitrone, Stracciatella,
Alle anderen Sorten werden saisonal hergestellt, Fragen Sie unser
Personal.



Hausgemachte Glacéspezialitäten

Bananensplit mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	11.00
Danemark mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	11.00
Caramello mit Caramelglacé, Schoggimousse und gebrannte Crème	11.00
Waldbeeren mit warmen Waldbeeren und Vanilleglacé	11.00
Wellness mit Joghurtglacé, zwei Sorbet, Früchte ohne Rahm	11.00
Brasil mit Haselnuss-Schokolade- und Moccaglacé dazu warme Schokoladensauce	11.00
Coupe Romanow	11.00



Unsere Dessert und Glacéspezialitäten sind alle glutenfrei



ALLE PREISE INKLUSIVE 8% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH

