

Herzlich Willkommen auf der Lueg

Wir freuen uns schon sehr darauf, Ihnen schöne und genussvolle Stunden im Emmental zu schenken. Gutes ehrliches Handwerk, frische, möglichst regionale Produkte, die mit Liebe und Leidenschaft für Sie zubereitet werden. Wir legen grossen Wert darauf, dass in unserer Küche Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel verwendet wird. Genau das ist die



Unser Küchenchef kocht mit seinem Team für Sie an allen Öffnungstagen von **11:30-14:00 Uhr** und von **17:30-21:00 Uhr**. Zwischen **14:00 Uhr und 17:00 Uhr** servieren wir Ihnen gerne unsere Gerichte aus der Nachmittagskarte mit Stern*.
An Sonntagen kocht unsere Küche gerne für Sie die komplette Karte **bis 15:00 Uhr**.

Was bieten wir Ihnen noch...

- ...urhig-gemütliche Stuben für Feiern aller Art für bis zu 100 Gäste.
- ...16 Hotelzimmer nach verschiedenen Themen eingerichtet.
- ...der helle, freundliche Saal «Heimatklang» mit Klimaanlage und Bühne.
- ...und noch vieles mehr.

Bei Interesse sprechen Sie uns bitte an, gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte und helfen Ihnen weiter.

Schön, dass Sie Heute unsere Gäste sind!
Wir würden uns freuen, Sie bald wieder einmal auf
der Lueg begrüßen zu dürfen,
herzlichst Ihr Lueg-Team

Salate und Vorspeisen

*Saisonaler Blattsalat	9
*Gemischter Salat	11
*Blattsalat mit Eierschwämmchen	15
*Wurstsalat garniert Hähnchen Cervelat reich mit Salaten garniert	18.5
*Wurst-Käsesalat garniert Hähnchen Cervelat mit Emmentaler Käse, reich mit Salaten garniert	19.5
*Rindstatar «Lueg» als Hauptgang	21 32
*Hausmarinierter Swiss-Kaffee-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, Lueger Kräutersalat und Brioche	19
*Lueg Plättli Beinschinken, Emmentaler Trockenfleisch, Emmentaler Chnebu, Rauchspeck und Emmentaler Rinderbacher Bergkäse	23

**Alle unsere Salate servieren wir Ihnen entweder
mit unserem französischen oder italienischen
Dressing oder Essig und Öl.**

Suppe

Fleischsuppe mit Chässchnittli	9
Kalte Heimisbacher «Härdöpfu» Crèmesuppe mit «Rasse und Spöiz»	10

Vegetarisch

Gemüserösti mit Käse überbacken	23
Ravioli mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	24
Hüttenwart-Rösti Rösti mit Birnen und mit Rinderbacher Bergkäse überbacken	22

Sommerliche Gerichte

Schweinsfilet-Medailon auf sommerliche Art Gebratene Schweinsmedaillon an Eierschwämmchen-Rahmsauce mit Kräuternüdeli und sommerliches Gemüseallerlei	38
Pinte-Chrigu-Filet Zartes Rindsfilet mit fein gehackten Kräutern, Pilzen, Bratenjus, dazu gibt es Bratkartoffeln und sommerliches Gemüseallerlei	49
Gebratenes Frutiger Zanderfilet Eva Gebratenes Zanderfilet mit Apfelscheiben und sautierten Eierschwämmchen, serviert mit Salzkartoffeln und sommerlichem Gemüseallerlei	39

Klassiker

Schweins-Cordon Bleu «Lueg» 34

Schweins-Cordon Bleu mit Emmentaler Käse und Schinken, dazu gibt es Bärner Frites und saisonales Gemüse

Müetis Ankeläberli 39

«Früschi u zarti» geschnetzelte Kalbsleber mit «Chrüter-Anke-Sosse» und Dürsrüti-Härdöpfu serviert

Lueger Kalbsbratwurst 25

mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti serviert

Berner Buure-Rösti 24

Mit Beinschinken, Spiegelei und Rinderbacher Bergkäse überbacken

Lecker und leicht

Fitnesssalat mit **panierten Schweinsschnitzel** 29

Fitnesssalat mit **Schweins-Cordon Bleu** 34

Fitnesssalat mit **zarter Schweizer Pouletbrust** 28

Fitnesssalat mit **gebratenem Frutiger Zanderfilet** 32

Gebratene Pouletbrust mit Gemüse 27

Gebratenes Frutiger Zanderfilet mit Gemüse 32

Desserts/ Glace

Merängge mit Nidle	9
Merängge mit Nidle und Glace	13
Kleiner Lueg Kuchen im Glas	6
Kleiner Lueg Kuchen im Glas mit Glace	9
Crèmeschnitte	7.5



Lämpematt-Liselis Äpeeri-Sturm, 9.8
Sunnigi Äpeeri nach Liselis Gheimnis verfineret

Unsere Coupes

Coupe Dänemark	12
in klein	9.5
Bananensplit	12.5
Colonel - Zitronensorbet mit Wodka	9.5
Eiskaffee	11
Coupe Romanoff	12

Unsere Glacekugeln

1 Kugel Glace 3.5 / 2 Kugeln 7 / 3 Kugeln 10.5
Rahm extra 1.5

Folgende Glacesorten bieten wir an:
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Mocca, Pistazien,
Himbeere, Aprikosen- und Zitronensorbet.