

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

Löie Menu

Variation vom Emmentaler Kürbis
Gebackene Wachtel

Getrüffelte Maroni-Steinpilz-Suppe
Enten-Rillet

Zander «Royale»
Sesam-Wakame / Chorizo / Kichererbse / Curry

Zweierlei vom Kalb
Kalbsfilet / Kalbsbäckli / Baumnuss
gebackenes Kalbsleber-Raviolo / Birne
Zwiebelgemüse / Portweinjus

Käse-Auswahl

Orangen Tarte / Tropical Orange-Glace
Schokoladen-Macaron / Rum-Beeren

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

Fisch Menu

Gebeizter Swiss Lachs
Rande / Gin

Petersilienwurzel-Cappuccino
Schwandner Rauchforellen-Krokette

Zander «Royale»
Sesam-Wakame / Chorizo / Kichererbse / Curry

Schokoladen-Bayrische Crème
Caramelglace / Rum-Beeren

4 Gang Menu

82.-

Vorspeisen

Variation vom Emmentaler Kürbis Gebackene Wachtel	24.50
Gebeizter Swiss Lachs / Rande / Gin	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 / Randen-Vinaigrette

Suppen

Getrüffelte Maroni-Steinpilz-Suppe / Enten-Rillet	16.50
Petersilienwurzel-Cappuccino Schwandner Rauchforellen-Krokette	15.50
Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry	13.50

Fisch Spezialitäten

Zander «Royale»
Sesam-Wakame / Chorizo / Kichererbse / Curry 39.50

Schwandner Forellenfilet / Senf-Beurre blanc
Kartoffel-Stampf / grobkörniger Senf / Saison Gemüse 42.-

Vegetarisch

Kichererbsen-Curry / Naan Brot / Joghurt 32.-

Blumenkohl «Wings» / Randen-Hummus 29.50

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
Kräuterbutter / Saisonales Gemüse
Hausgemachte Tagliatelle 52.-

Rindsfilet-Medaillon vom australischen Rind
Burgunder-Sauce / Gemüse / Beilage nach Wahl 52.-

Zweierlei vom Kalb
Kalbsfilet / Kalbsbäckli / Baumnuss
Kalbsleber-Raviolo / Birne
Zwiebelgemüse / Portweinjus 48.-

Berner Geschnetzeltes Portion 42.-
Rind und Kalbfleisch / Champignon / Senfsauce / Rösti Teller 36.-

Schweins-Cordon bleu
Chorizo / Sörenberger Bergkäse / Chili
Saisongemüse / Pommes frites 39.-

Löie-Burger
Hausgemachter Rindfleischburger / Ciabatta Brot
Sörenberger Bergkäse / BBQ-Sauce / Rotkabis
Pommes frites 29.50

Beilagen

Pommes frites / Rösti / Kroketten / Senf-Kartoffelstampf / Hausgemachte Tagliatelle / Kichererbsen-Curry

Deklaration

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

Freilandeier	Langis, Hardtli, Langnau
Bio Kartoffeln	Biohof Moos, Langnau
Gemüse	Kuhn Gemüsebau, Rüegsau
Forelle	Fischzucht Schwandenmatte

Fleischherkunft

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wachtel	Frankreich
Ente	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz
Chorizo	Schweiz
Rindsfilet	Australien

Fischherkunft

Forelle, Rauchforelle	Schwanden, Schweiz
Swiss Lachs	Schweiz

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.