

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, Linda Dolder und Simon Hirsbrunner

Fisch Menu

4 Gang Fisch Menu „Surprise“ aus der Löwen Küche 76.-

Löie Menu

Rinds-Spargel-Tatar mit Wasabi-Mousse,
grünem Apfel und Eigelb-Limetten-Crème

Weisse Spargel-Suppe
und knusper Ei mit Meerrettich

Sautiertes Schweizer Forellen-Filet
begleitet von Frühlingsspinat-Spargel-Ragout und Belper Knolle
dazu Spargel-Kartoffel-Schaum

Zweierlei vom Frühlings-Lamm
Sous vide gegarter Lamm-Rücken mit Knoblauch-Crunch
Geschmorte Lamm-Haxe mit Morcheln an Morchel-Jus,
Bramata Polenta und Frühlings-Gemüse

Reichhaltige Käseplatte

Erdbeer-Meringue-Parfait
mit Schokoladen-Safran-Schnitte

Menu 6 Gang	98.-	Weinbegleitung	41.50
Menu ohne Fisch und Käse	77.-	Weinbegleitung	24.50

Vorspeisen

Rinds-Spargel-Tatar mit Wasabi-Mousse,
grünem Apfel und Eigelb-Limetten-Crème 24.-

Gebeizter Swiss Lachs mit Avocado-Crème,
Gurken-Passionsfrucht-Sud und Frühlingszwiebel-Tartelette 24.-

Salate

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kernen 8.50

Buntgemischter Löie - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli 10.50

Dressings

französisches Haus-Dressing, Erdbeer-Rhabarber-Dressing

Suppen

Weisse Spargel-Crèmesuppe
und knusper Ei mit Meerrettich 14.50

Rhabarber-Rüebli-Suppe mit Ingwer
Crevette im Brickteig 14.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry 12.50

Fisch Spezialitäten

Gratiniertes Schweizer Forellen-Filet mit Bärlauch-Hollandaise
serviert mit buntem Frühlings-Gemüse und Spargel-Risotto 39.-

Sautiertes Schweizer Forellen-Filet
begleitet von Frühlingsspinat-Spargelragout und Belper Knolle
dazu Spargel-Kartoffel-Schaum 39.-

Teller mit frischen Spargeln

Begleitet von Rosmarin-Kartoffeln Grüne Spargeln 28.-
Weisse Spargeln 28.-

Als Beilage empfehlen wir: Hamme oder Rohschinken 9.50

Dazu servieren wir nach Ihrem Wunsch:
Mayonnaise, Bärlauch-Hollandaise oder Vinaigrette

Vegetarisch

Sämiges Spargel-Risotto
mit karamellisierten Baumnüssen und buntem Gemüse 28.50

Frühlings Gerichte

Zweierlei vom Frühlings-Lamm Sous vide gegarter Lamm-Rücken mit Knoblauch-Crunch Geschmorte Lamm-Haxe mit Morcheln an Morchel-Jus, Bramata Polenta und buntem Frühlings-Gemüse	44.-
Schweizer Pouletbrust angerichtet auf gratinierten Spargeln mit Bärlauch-Hollandaise und Rosmarin-Kartoffeln	38.-
Sautierte Kalbsleber-Streifen an Rhabarber-Erdbeer-Sauce dazu reichen wir Rösti	34.-

Empfehlung vom Chef

„Bistecca alla fiorentina“ Knochen gereiftes
Schweizer Côte de boeuf an Rotweinjus serviert mit Saisongemüse
und der Beilage nach Wahl (ab zwei Personen, Garzeit 35min.) pro Person 48.-

Fleisch Gerichte

Löie-Burger

Hausgemachter Rindfleischburger im Ciabatta Brot mit Bärlauch-Crème fraîche
Röstzwiebeln, Speck, Knusper-Spargeln und Frühlingsspinat
dazu servieren wir Rosmarin-Kartoffeln 29.50

Schweins-Cordon bleu

gefüllt mit Rohschinken und Bärlauch-Frischkäse
serviert mit buntem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln 38.-

Berner Geschnetzeltes

Rinds - und Kalbsfleisch mit frischen Champignons, Portion 39.50
an Senfsauce und mit Rösti serviert Teller 34.-

Rinds-Entrecôte (Swiss Quality Beef)

mit hausgemachter Kräuterbutter,
buntem Saisongemüse und der Beilage Ihrer Wahl 48.-

Rindsfilet-Medaillon vom australischen Rind an Burgunder-Sauce

serviert mit buntem Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl 48.-

Beilagen

Pommes frites, Rösti, Krokette, Rosmarin-Kartoffeln,
Spargel-Risotto, Tagliatelle oder Bramata Polenta

Deklaration

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region.

Ganz speziell verwenden wir im Moment:

Bio Freiland Eier	Langis, Hardtli, Langnau
Gemüse	Kuhn Gemüsebau, Rüegsau

Fleischherkunft

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

Fischherkunft

Forelle	Schweiz
Lachs	Graubünden/Schweiz
Crevette	Vietnam

Intoleranzen und Allergien

Wir arbeiten nach Bestem Wissen und Gewissen, aber nicht in Labor ähnlichen Räumen, deswegen können wir keine 100% Sicherheit garantieren.

Gesetzlicher Hinweis

Australisches Fleisch könnte mit leistungsfördernden Mitteln und Antibiotika erzeugt worden sein.