

# *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 Stefanie Wüthrich und Linda Dolder

## *Löie Menu*

Wild-Terrine / Süsskartoffel-Parmesan-Cannelloni  
Zwetschgen-Zwiebel-Chutney

Wild-Essenz / Pilz-Crêpes

Konfierte Schweizer Felchen-Filets  
Nussbutter-Espuma / Trüffel-Tortellini / Sauerkraut

Rehrücken im Strudelmantel  
Schwarzwurzel / Rosenkohl  
Topinambur-Mousseline / Vanille-Jus

Auswahl vom Käsebrett

Kürbis-Crème Brûlée / Kürbiskern-Knusper  
Lebkuchen-Glace

Menu 6 Gang	105.-	Weinbegleitung	43.50
Menu ohne Fisch und Käse	84.-	Weinbegleitung	27.-

# *Fisch Menu*

Schwandner Forelle / Krustentier-Bisque  
Safran / Brotchips / Rouille-Sauce

Kürbiscrème-Suppe  
Crevette im Kürbiskern-Mantel  
Karamellierter Senfkürbis / Salbei

Konfierte Schweizer Felchen-Filets  
Nussbutter-Espuma / Trüffel-Tortellini / Sauerkraut

Zweifarbige Bayrische Crème / Kaffee / Vanille  
Weisse Kaffee-Sauce / Zwetschgen-Kompott

4 Gang Menu

82.-

## *Vorspeisen*

Wild-Terrine / Süsskartoffel-Parmesan-Cannelloni  
Zwetschgen-Zwiebel-Chutney 24.50

Schwandner Forelle / Krustentier-Bisque  
Safran / Brotchips / Rouille-Sauce 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 / Kürbiskern-Dressing

## *Suppen*

Kürbiscrème-Suppe  
Crevette im Kürbiskern-Mantel  
Karamellierter Senfkürbis / Salbei 15.50

Wild-Essenz / Pilz-Crêpes 15.50

Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry 13.-

## *Fisch Spezialitäten*

Konfierte Schweizer Felchen-Filets  
Nussbutter-Espuma / Trüffel-Tortellini / Sauerkraut 42.-

Schwandner Forellenfilet im Speckmantel  
Rahm-Sauerkraut / Preiselbeeren  
Schnittlauchkartoffeln / Saisongemüse 42.-

## *Vegetarisch*

Langnauer Waldpilz-Ragout / Kräuter-Cognacsauce / Rösti 34.-

Herbstlicher Gemüseteller / Quark-Spätzli 29.50

Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich

## *Wild Gerichte*

Rehrücken im Strudelmantel  
Schwarzwurzel / Rosenkohl / Topinambur-Mousseline / Vanille-Jus 52.-

### *Klassiker*

Rehrücken Platte «Löie Art»  
Neu servieren wir die Platte zum selber schöpfen  
Wildrahmsauce (ab 2 Personen) 59.- p.P.

Rehrücken als Tellergericht 49.50

Rehschnitzel «Mirza» / Wildrahmsauce 44.-

Rehpfeffer 39.-

Reh-Geschnetzeltes «Stroganoff» / Paprikasauce 43.-

Hirsch-Entrecôte / Grüne Pfeffersauce 44.-

Hirsch-Geschnetzeltes «Stroganoff» / Paprikasauce 43.-

Alle klassischen Wildgerichte servieren wir mit:  
Herbstgemüse / Quark-Spätzli / eingelegte Früchte

## *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.-

Schweins-Cordon bleu  
Hamme / Pfeffer-Raclette-Käse  
Saisongemüse / Pommes frites 39.-

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

Löie-Burger  
Hausgemachter Rindfleischburger / Ciabatta Brot  
Pfeffer-Raclette-Käse / Zwiebel-Mayonnaise  
Pommes frites 29.50

## *Beilagen*

Pommes frites / Rösti / Kroketten / Schnittlauch-Kartoffeln / Hausgemachte Tagliatelle / Quark-Spätzli

# *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
Wurstwaren	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Reh/Hirsch	Schweiz und EU, in erstklassiger Qualität

## *Fischherkunft*

Forelle, Rauchforelle	Schwanden, Schweiz
Felche	Schweiz
Crevette	Vietnam, MSC

## *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.