

# 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  
French- oder Hausdressing 8.50

Schüssel für zwei Personen 15.00

Mit Speck und Croûtons 17.50

Mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen 19.50

Assortierter Salat 11.50

Nüsslersalat mit Wachtelei und gebratenen Waldpilzen 15.50

## „LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

Hausgeräucherter und mariniertes Lachs aus Norwegen  
dazu hausgemachte Honig- Senfsauce mit Dill 22.50

Pastetli gefüllt mit frischem Waldpilzragout 19.50

Auch als Hauptgang erhältlich 26.50

## SUPPEN

Dresdner - Kartoffelsuppe mit gebratenen Wienern und  
Majoran 13.50

Kürbiscremesuppe dazu luftiger Amarettoschaum 13.50



# 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<br>Hauchdünner Knusperboden mit Curry, Speck und Zwiebeln<br>oder auch vegetarisch erhältlich  | 10.00            |
| „Löie - Platte“ ab 2 Personen und mehr  |                  |
| Flammkuchen nach Heimiswiler Art, Pouletflügel,<br>Berner Frites, verschiedener Aufschnitt aus dem Emmental<br>und Käsemöckli   | pro Person 18.50 |
| „Heimiswiler Hätz“ - Burger mit Berner Frites und Cole Slaw<br>Salat  | 25.50            |
| Mit Heimiswiler Hätz Landbier   | 29.00            |
| Unser Steingruebe Fondue fein und würzig,<br>mit Brot, Kartoffeln und Apfelschnitzen, servieren wir<br>Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben.<br>Ausser im Walter Hämmerli Sääl |                  |
| pro Pers 200g   | 28.00            |



## HAUPTGERICHTE

Stroganoff vom Weide Rind, dazu frisches Marktgemüse  
und Paprikarahmsauce

Beilage nach Wahl

52.50

Château Briand vom Rind, mit reichhaltigem Saisongemüse  
Sauce Bénaise und Kräuterbutter

Beilage nach Wahl

pro Person 58.50

## LÖWENSTARKE KLASSIKER

Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce, Marktgemüse  
und Kartoffelstock

29.50

Speckbombe die Spezialität von Marco, Nadia und Kevin  
auf frischem Marktgemüse, Kräuterjus,  
und Berner Frites

22.50

Berner-Teller

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

36.00

Kalbsleber nach Wunsch zubereitet, mit frischem Marktgemüse  
und Beilage nach Wahl

mit Madeirasauce

oder geschwenkt im Butter

sogenannte "Ankeläberli"

35.50



Heimiswiler Geschnetzelttes vom Rind, Kalb und Schwein  
mit frischem Marktgemüse, an hausgemachter  
Sauce mit frischen Waldpilzen 36.50

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

Schnitzel paniert oder Nature mit Rahmsauce  
dünn geklopft dazu Marktgemüse  
vom Schwein 24.50  
vom Kalb 38.00

Unser Speckstein Hit servieren wir  
Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben.  
Ausser im Walter Hämmerli Säali

|           | 200g  | 400g  | 600g  |
|-----------|-------|-------|-------|
| Vom Rind  | 44.00 | 54.00 | 64.00 |
| Vom Pferd | 29.50 | 43.50 | 59.50 |

Dazu servieren wir Ihnen frisches Gemüse vom Markt, Sauce Béarnaise  
und Kräuterbutter  
Beilage nach Wahl

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, Spätzli



## AUS DEM BACH UND DEM MEER

Frische Bachforelle aus Kräutlingen knusprig gebraten  
mit Kräutern und Butter, dazu frisches Marktgemüse 34.50

Pappardelle mit frischem Blattspinat und gebratenen  
Lachswürfeln 24.50

## VEGETARISCH

Gebackener paniierter Tomme auf Zucchettipuffer mit  
Preiselbeeren und frischem Gemüse 24.50

Vegi Wildteller  
Wald-Pilzragout mit hausgemachten Spätzli dazu Rotkraut,  
Rahmsauerkraut, Rosenkohl, glacierte Marroni, Rotweibirne  
und Herbstgarnituren 29.50

# Heimiswil



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



# WILDHAUPTGERICHTE

## Vom Hirsch

Bratwurst vom Damhirsch dazu Butter - Spätzli  
Herbstgemüse und Garnituren 27.50  
Kleine Portion 23.50

Geschnetzeltes vom Damhirsch und Reh  
an geschmackvoller Wildrahmsauce dazu  
Butter - Spätzli und Wildgarnituren 38.50

Damhirsch Entrecôte und Filet sanft gebraten an  
Feigen - Wildrahmsauce dazu Butter - Spätzli,  
Herbstgemüse und Garnituren 51.50

## Vom Reh

Rehrücken die wilde Spezialität der Löwen

Gebraten in Wachholder-Pfefferkruste  
an Feigen Wildrahmsauce und Holunder-Portweinjus  
mit Gin dazu Butter - Spätzli, Herbstgemüse,  
Pilze und Garnituren  
Pro Person 59.50

Rehpfeffer nach „Jäger - Art“  
Dazu hausgemachte Butter - Spätzli, Herbstgemüse und  
herbstliche Garnituren 32.50

Rehschnitzel „Mirza“ vom einheimischen Reh  
dazu Wildrahmsauce und hausgemachte Butter - Spätzli  
Herbstliches Gemüse und Garnituren 34.50





## Veganes Menu

Gefüllte Aubergine mit einer Mandel - Kräuterkruste

\*\*\*

Zucchettipuffer auf Tomatenspiegel dazu Salzkartoffeln

\*\*\*

Karamelisiertes Trauben - Feigenkompott dazu hausgemachtes  
Zwetschgensorbet

44.50



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





## „Löie“ Galadinner

Hausgebeizter Rehschinken dazu hausgemachte Steinpilzravioli

\*\*\*

Kürbissuppe mit luftigem Amarettoschaum

\*\*\*

Origine - Hohrücken - Spezial an Rotwein - Zwiebel Konfit, dazu  
Kräuterspätzli und  
frisches Herbstgemüse

\*\*\*

Apfelküchlein auf karamellisierten Zwetschgen dazu Vanille - Ingwersauce

\*\*\*

Auswahl von erlesenen Käsesorten aus dem Emmental und der Region

130 CHF pro Person

Auf Wunsch mit Wein oder Whiskybegleitung



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



# SÜSSIGKEITEN

|  |       |
|--|-------|
| Vermicelles mit Rahm   | 10.50 |
| 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 |
| mit Eierlikör  | 13.50 |
| mit 21-jährigem Glengoyne Whisky   | 27.50 |
| „Caramelchöpfli“ garniert mit frischen Früchten und Rahm                       | 11.50 |
| Gerührter Eiskaffee im Silberbecher mit Heimiswiler<br>Kirsch vom Kramer Simon | 12.50 |
| ohne Schnaps   | 9.50  |
| Käseauswahl von Jumi mit Feigensenf<br>und Fruchtebrot                         | 16.50 |
| Hausgemachte Glace oder Sorbet<br>pro Kugel                                    | 4.00  |
| Coupe Nesselrode mit Vanilleglacé und „Merängge“                               | 12.50 |
| Zusätzlich Schlagrahm  | 1.50  |

## UNSERE GLACEAROMEN:

Mocca, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Zwetschgen, Stracciatella,  
Amarenakirschen, Bananen.

Alle anderen Sorten werden saisonal hergestellt, Fragen Sie unser  
Personal.



Bananensplît  
mit Vanille - Schokoladen und Bananenglacé  
dazu Schokoladensauce 11.50

Danemark  
mit Vanilleglacé und Schokoladensauce 11.50

Coupe Caramel  
mit Caramelglacé, Mandelkrokant und Rahm 11.50

Warme Zimtzwetschgen mit Vanilleglacé 14.50

Wellness  
mit Joghurtglacé, Erdbeer - und Zitronensorbet  
dazu frische Früchte  
ohne Rahm 11.50

Coupe Amarena  
mit Amarenakirschglacé, Amarenakirschen und Rahm 11.50

Dessertvariation Löwen  
Für 2 Personen 14.50  
23.50

Birnenmousse mit glasierten Feigen 14.50

Apfelküchlein mit Vanillesauce 14.50

Heimiswil



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

