

# 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:

unsere hausgemachte Schokolade und 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 doch unser Personal.



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



## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat vom Garten  
French- oder Hausdressing 08.50

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 Speck, Ei und „Züpfe“-Croûtons 12.50

## „LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

Hausgeräucherter und mariniertes Lachs aus Norwegen  
an hausgemachter Honig- Senfsauce mit Dill 19.50

Jakobsmuscheln im Frühlingsrollenteig auf hausgemachten  
Nudeln und Kräuterrahmsauce 22.50

Auch als Hauptgang erhältlich 32.50

## SUPPEN

Ochsenschwanzsuppe mit  
hausgemachten Steinpilzravioli 14.50

Heimiswiler Kartoffelsuppe mit  
gebratenen „Hamme“würfeln 11.00



# Etwas Kleines für Zwischendurch

|   |       |
|---|-------|
| „Z'vieri“-Plättli   | 19.00 |
| Bratwurst vom Schwein an Zwiebelsauce   | 18.50 |
| Portion Berner Frites   | 8.50  |
| Pouletflügel (6Stk) mit Berner Frites   | 14.50 |
| Flammkuchen nach Heimiswiler Art<br>Hauchdünner Knusperboden mit Speck und Zwiebeln<br>oder auch vegetarisch erhältlich   | 10.00 |
| Rösti mit...  |       |
| Tomaten und Raclettekäse überbacken   | 17.50 |
| Schinken und Raclettekäse   | 19.50 |
| Küchengeräuchte Bauernhamme   | 22.50 |
| Rauchlachs und Dillsauce  | 22.50 |
| Speckbombe, die Spezialität von Marco, Nadia und Kevin<br>auf frischem Marktgemüse, Kräuterjus und Berner Frites  | 21.50 |
| 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 Säälí<br>pro Pers 200g | 28.00 |



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



## HAUPTGERICHTE

Stroganoff vom Weide Rind, dazu frisches Gemüse vom Markt  
und Paprikarahmsauce

Beilage nach Wahl

52.50

Tomahawk - Steak vom irischen Hochland Rind  
(1000 Gramm) unter einer Kräuterkruste.

Dazu Ratatouille und Baked Potatoe mit Sauerrahmsauce

Ab 2 Personen

69.50

Pro Person

## LÖWENSTARKE KLASSIKER

Rindszunge an Kapernrahmsauce dazu Gemüseréis

29.50

Rindsfilet gefüllt mit Morchelfarce an Sauce- Béarnaise  
und buntem Gemüse

52.50

Berner-Teller

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

36.00

Kalbsleber nach Wunsch zubereitet

mit Madeirasauce

mit rotem Hausessig

oder geschwenkt im Butter

sogenannte "Ankeläberli"

35.50



Heimiswiler Geschnietzeltes vom Rind, Kalb und Schwein  
an hausgemachter Sauce mit frischen Waldpilzen 36.50

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

Schnitzel paniert dünn geklopft dazu Marktgemüse  
vom Schwein 24.50  
vom Kalb 38.00

Rahmschnitzel mit frischem Gemüse vom Markt  
vom Schwein 24.50  
vom Kalb 38.00

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



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



## AUS DEM BACH UND DEM MEER

Frische Bachforellen aus Krälligen  
knusprig gebraten mit Kräutern und Butter 34.50

Zander mit Chorizo und Erbsen, dazu Pappardelle  
oder Beilage nach Wahl 37.50

## VEGETARISCH

Zucchettispaghetti an Tomatensauce und Parmesansolitter 24.50

Mama Brigu's Pastafanne  
Büffelmozzarella aus dem Schangnau, Tomatensauce  
und Basilikum 21.50



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



# Frühlingskarte

## Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Lauwarmer Spargelsalat mit Emmentaler Rohschinken             | 14.50 |
| Spargelcremesuppe mit Bärlauchklösschen                       | 14.50 |
| Mousse von weisser und grüner Spargel auf Rauchlachscarpaccio | 21.50 |

## Hauptspeisen

Portion grüne und weisse Spargeln dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise mit...

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| nature                      | 19.50 |
| emmentaler Rohschinken      | 25.50 |
| hausgeräucherter Hamme      | 25.50 |
| paniertem Schweinsschnitzel | 34.50 |
| 200g Rindsentrecôte         | 54.50 |

Tranchen vom irischen Lammrücken auf Spargelrisotto und Kräuterknoblauchjus 36.50

Emmentaler Schafsvoressen mit Kartoffelstock und Marktgemüse 29.50

Spargelrisotto mit Bärlauchpesto und karamelisierten Cherrytomaten 21.50

## Süssspeisen

Panna Cotta von der Erdbeere mit hausgemachtem Rhabarbersorbet 12.50

Erdbeersalat mit frischer Minze und Vodka 13.00



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





# Löwen

## Veganes Menu

Pflanzliche Bouillon mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Wirsingrouladen gefüllt mit Ratatouille

\*\*\*

Früchte Crumble mit Sojajoghurt

44.50

# Heimiswil



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





# „Löie“ Galadinner

Duett von der Entenleber an Cumberland - Sauce  
auf mariniertem Eisbergsalat

\*\*\*

Essenz von der Weissen Tomate dazu  
Hausgemachte Lachsklösschen

\*\*\*

Rindsfilet vom Weide Rind gefüllt mit Morchel Farce an  
hausgemachten Gnocchi und glasiertem Marktgemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat unter einer Zitronen - Minz - Sabayon  
dazu selbstgemachte Vanille Glace

\*\*\*

Auswahl von erlesenen Käsesorten aus dem Emmental und der Region

130 CHF pro Person

Dieses Menü ab 2 Personen und auf Vorbestellung.  
Auf Wunsch mit Wein oder Whiskybegleitung



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



# SÜSSIGKEITEN

|  |                |
|--|----------------|
| Soufflé Glacé Grand Manier mit frischen Früchten                               | 14.50          |
| Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept                               | 10.50          |
| Freudiger Hans „Merängge“ mit Rahm<br>dazu hausgemachte Glacé                  | 10.50<br>12.50 |
| Marco's feines Schokoladenmousse   | 12.00          |
| auf Eierlikörsauce   | 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           |
| Portion marinierte Erdbeeren   | 8.50           |
| Zusätzlich Schlagrahm  | 1.50           |

## UNSERE GLACEAROMEN:

Mocca, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Zitrone, Stracciatella,  
Alle anderen Sorten werden Saisonal hergestellt, Fragen Sie unser  
Personal.



# Hausgemachte Glacéspezialitäten

|   |       |
|---|-------|
| Bananensplit<br>mit Vanilleglacé und Schokoladensauce                             | 11.00 |
| Danemark<br>mit Vanilleglacé und Schokoladensauce                                 | 11.00 |
| Caramello<br>mit Caramelglacé, Schoggimousse und gebrannte Crème                  | 11.00 |
| Waldbeeren<br>mit warmen Waldbeeren und Vanilleglacé                              | 11.00 |
| Wellness<br>mit Joghurtglacé, zwei Sorbet, Früchte<br>ohne Rahm                   | 11.00 |
| Brasil<br>mit Haselnuss-Schokolade- und Moccaglacé<br>dazu warme Schokoladensauce | 11.00 |
| Coupe Romanow   | 11.00 |



Unsere Dessert und Glacéspezialitäten sind alle glutenfrei



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

