

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 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

Grüner Blattsalat mit Speck, Ei und „Züpfen“-Croûtons 12.50

„LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

Hausgeräucherter und mariniertes Lachs aus Norwegen
dazu hausgemachte Honig- Senfsauce mit Dill 19.50

Geräucherte Entenbrust (F) auf lauwarmen Couscous an
Orangen - Sojadressing 22.50

Auch als Hauptgang erhältlich 32.50

SUPPEN

Ochsenschwanzsuppe mit
hausgemachten Steinpilzravioli 14.50

Kalte Tomatensuppe mit hausgemachtem Basilikumsorbet 13.00



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 Hauchdünner Knusperboden mit Curry, Speck und Zwiebeln 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
„Heimiswiler Härz“ - Burger mit Berner Frites und Cole Slaw Salat	25.50
Mit Heimiswiler Härz Landbier	29.00
Unser Steingruebe Fondue fein und würzig, mit Brot, Kartoffeln und Apfelschnitzen, servieren wir Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben. Ausser im Walter Hämmerli Säali 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 Marktgemüse
und Paprikarahmsauce

Beilage nach Wahl

52.50

Löwen - Mix - Grill Spiess für 2 Personen

Schweinsfilet, Kalbshuft, Rindsfilet, Pouletbrust (BRA)

Grillgemüse und hausgemachte Kartoffelchips

54.50

Pro Person

LÖWENSTARKE KLASSIKER

Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce, Marktgemüse
und Kartoffelstock

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 Marktgemüse
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

Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncini dazu
Black Tiger Riesencrevetten (Vietnam) 24.50

Schüssel für 2 Personen 42.00

VEGETARISCH

Gebackener paniierter Tomme auf Zucchettipuffer mit
Preiselbeeren und frischem Gemüse 24.50

Süss - scharfes Gemüsecurry mit Ananas,
im Reisring serviert 21.50

Hausgemachte Omelette mit Gemüseragout 21.50

Heimiswil



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



Sommerkarte

Vorspeisen

Melonen mit Schweizer Rohschinken 16.50
Als Hauptgang 29.00

Tatar vom Schweizer Weide Rindsfilet mit Heimiswiler Whisky
parfümiert, dazu Butter und Zopftoast
80 gramm 21.50
160 gramm 36.50

Roastbeef vom „Swiss Prime“ Entrecôte dazu Tartarsauce
reichhaltiger Salat und Berner Frites
80 gramm 18.50
160 gramm 29.50

Heimiswil



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



Hauptspeisen

Pferdeentrecôte von der Metzgerei Horisberger in Burgdorf mit frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl	
200 gramm	29.50
400 gramm	43.50
600 gramm	59.50
Suprême von der Maispouletbrust mit assortierten Salaten	26.50
Medaillon vom Schweinsfilet gratiniert mit Kräuterbutter, Bäckerin Kartoffeln und Speckbohnen	36.50
Pappardelle mit frischem Blattspinat und gebratenen Lachswürfeln	24.50
Wurst Käsesalat Nature	16.50
Wurst Käsesalat reichhaltig garniert dazu Berner Frites	22.50



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





Veganes Menu

Hausgemachtes Fladenbrot gefüllt mit Humus an sommerlichen
Blattsalaten

Zucchettipuffer auf Tomatenspiegel dazu Salzkartoffeln

Sorbetvariation mit Ananas - Melonensalat

44.50



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



„Löie“ Galadinner

Löie

Surf & Turf

Tartar vom Weide Rindsfilet und Riesencrevetten

Tomatencappuccino mit Basilikum - Blätterteigstange

Entrecôte vom Bison (USA) an Portweinreduktion, Kräuterspätzli und frischem Sommergemüse

Frozen Caipirinha mit zartschmelzender Joghurtglacé

Auswahl von erlesenen Käsesorten aus dem Emmental und der Region

130 CHF pro Person

Auf Wunsch mit Wein oder Whiskybegleitung

Heimiswil



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



SÜSSIGKEITEN

Crêpe gefüllt mit Zartbitterschokolade und Bananen	14.50
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 Kirsch vom Kramer Simon	12.50
ohne Schnaps	9.50
Käseauswahl von Jumi mit Feigensenf und Fruchtebrot	16.50
Hausgemachte Glace oder Sorbet pro Kugel	4.00
Portion Fruchtsalat	8.50
Zusätzlich Schlagrahm	1.50

UNSERE GLACEAROMEN:

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

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



Hausgemachte Glacéspezialitäten

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
Waldbeeren mit warmen Waldbeeren und Vanilleglacé	11.50
Wellness mit Joghurtglacé, Erdbeer - und Zitronensorbet dazu frische Früchte ohne Rahm	11.50
Coupe Amarena mit Amarenakirschglacé, Amarenakirschen und Rahm	11.50
Dessertvariation Löwen	14.50
Frozen Caipirinha	12.50



Unsere Dessert und Glacéspezialitäten sind alle glutenfrei



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

