

# 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.

Wir vermählen traditionelle und moderne Gerichte exklusiv nur für Sie! Wir erfüllen fast jeden Gaumenwunsch- fragen Sie ... Ihre Gastgeber Nadia und Marco Lau mit dem Löie- Team.

Auch allergenfreie Gerichte bereiten wir gerne für Sie zu.

Tipp:

Ein individueller Gutschein ist doch DIE Geschenkidee

Unser Hausgemachtes Käsefondue, Gebrannte Crème und Heimiswiler Härz Bier können Sie auch über die Gasse erwerben. Für mehr Informationen fragen Sie unser Personal.



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN  
FLEISCH DEKLARATION DÜRFEN SIE GERNE VERLANGEN

## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	9.80
Schüssel für zwei Personen Blattsalat Natur	17.00
Mit Speck und Croûtons	21.00
Mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	23.50
Gemischter Salat	13.80
Tatar vom Rind reichhaltig garniert dazu Züpfetoast	24.50
Als Hauptgang und zusätzlich mit Pommes Frites	39.50
Roastbeef garniert mit Salaten	21.50
Als Hauptgang und zusätzlich mit Pommes Frites	36.50
Vitello Tonnato garniert mit verschiedenen Salaten	21.50
Als Hauptgang und zusätzlich mit Pommes Frites	36.50

## Suppen

Consommé mit einem Hausgemachtem Trüffelravioli	16.50
Kalte Tomatensuppe mit Basilikum Brîoché	14.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN  
FLEISCH DEKLARATION DÜRFEN SIE GERNE VERLANGEN

# Etwas Kleines für Zwischendurch

Hausgemachte LÖIE Bratwurst vom Rind, an Zwiebelsauce und Berner Frites	23.50
Portion Berner Frites	9.80
Pouletflügelí (6Stk) mit Berner Frites	16.80
Pro zusätzliches Stück	2.00
Flammkuchen nach Heimiswiler Art Hauchdünner Knusperboden, Speck und Zwiebeln	16.00
Flammkuchen vegetarisch / Vegan von der Flammkuchenzentrale Solothurn	16.00
Fondue Unser Steingrube Fondue fein und würzig, mit Brot, Kartoffeln und Apfelschnitzen, servieren wir Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben. Ausser im Walter Hämmerli Säälí pro Pers 300g	31.50
Hausgemachter Hamburger im Röstzwiebeln-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, Gebackene Zwiebelringe, Barbecue-Sauce und Pommes- Frites Sie dürfen wählen: Classic Inferno (Scharf)	29.80



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN  
FLEISCH DEKLARATION DÜRFEN SIE GERNE VERLANGEN

# HAUPTGERICHTE

Pferde Entrecôte (200 Gramm) mit Kräuterbutter, frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl	40.50
Stroganoff vom Pferd mit Paprikarahmsauce, Gemüse und Beilage nach Wahl	41.50
Cordon Bleu gefüllt mit Hamme und Raclettekäse vom Rinderbach, mit Gemüse und Pommes Frites	
Vom Schwein	41.50
Vom Kalb	49.80
Rinds Entrecôte mit Morchel Sauce dazu frisches Gemüse und Beilage nach Wahl	48.50
Kalbsleber nach Wunsch zubereitet, mit frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl	
mit Madeirasauce oder geschwenkt in der Butter sogenannte "Ankeläberli"	39.80
Poulet Brust im Corn Flakes Mantel mit Gemüse und Beilage nach Wahl	34.50
Beilagen: Kartoffelstock, Rösti, Berner Frites, Reis, Kroketten, Brotknödel, Tagliatelle oder als Fitness mit verschiedenen Salaten	



## Klassiker

Rindszunge an Kapernrahmsauce, Saisongemüse  
und Kartoffelstock 35.50

Emmentaler Schafsvoressen von Wynigen an Safransauce,  
Marktgemüse und Kartoffelstock 35.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti  
und saisonalem Gemüse 44.80

Schnitzel paniert oder Nature mit Pilz-Rahmsauce  
dünn geklopft dazu Marktgemüse und Beilage nach Wahl

vom Schwein 27.80

vom Kalb 44.80

Paniertes Schweinskotelette mit Gemüse und  
Beilage nach Wahl 34.50

Beilagen: Kartoffelstock, Rösti, Berner Frites, Reis, Kroketten,  
Brotknödel, Tagliatellen oder als Fitness mit verschiedenen Salaten



## Regionale Fischepezialität

Zanderfilet gebraten, vom Ambeiler Hof in Heimiswil, liebevoll und nachhaltig gezüchtet von Daria und Matthias Widmer mit Gemüse und Salzkartoffeln

44.80

## Vegetarisch

Beyond Burger im Röstzwiebel- Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Röstzwiebeln und Barbecue-Sauce und Pommes-Frites

29.50

## Vegan

Hausgemachtes Gemüsecurry im Reisring mit Kokosmilch 28.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN  
FLEISCH DEKLARATION DÜRFEN SIE GERNE VERLANGEN

# Familien-Menü

Ab 2 Personen  
(z.B. 1 Erwachsene 1 Kind)

Schüssel mit Assortierten Salaten

\* \* \*

Hausgemachter Rindshackbraten gefüllt mit Käse vom Rinderbach im Speckmantel, dazu Kräftiger Jus, Gemüse und Pommes Frites

\* \* \*

Kleiner Coupe Danmark

Pro Person 39.50

Pro Kind

3.-8.Jahre 23.-

9.-14.Jahre. 28.-



Dieses Angebot gibt es nur als Menü



ALLE PREISE INKLUSIVE 8,1% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN  
FLEISCH DEKLARATION DÜRFEN SIE GERNE VERLANGEN

# SÜSSIGKEITEN

Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept	12.00
Freudiger Hans „Merängge“ mit Rahm	12.00
dazu hausgemachte Vanille und Erdbeerglacé	15.00
Gerührter Eiskaffee im Silberbecher mit Heimiswiler Kirsch vom Kramer Simon	14.00
ohne Schnaps	11.00
Nadia's Favorit Quark-Vanille Mousse mit Früchten	15.50
Danemark mit Vanilleglacé, Rahm und Schokoladensauce	14.00
Coupe Caramel mit Caramelglacé, Nidletäfelí und Rahm	15.00
„Löle“ Coupe Merenque, Gebrannte Creme, Vanille- Mocca und Erdbeerglace dazu Rahm	17.00
Janine's Coupe: Stracciatella Glace mit Pfirsichsalat und Rahm	14.50
Duett von Dunklem und Hellem Schoggi Mousse auf Ananas Carpaccio	15.50
Hausgemachte Aprikosen Cremeschnitte	14.50
Hausgemachtes Himbeerparfait mit Schokoladen Crumble	13.50



Käseauswahl aus dem Emmental der Käserei Rinderbach  
mit Feigensenf und Früchtebrot 19.80

Dessertvariation Löwen 17.00  
Für 2 Personen 28.00

Glace oder Sorbet  
pro Kugel 4.80

Mit Schlagrahm 2.00

#### UNSERE GLACEAROMEN:

##### Rahmglacen:

Mocca, Schokolade, Vanille, Stracciatella,  
Haselnuss, Caramel und Pistazie

##### Sorbet:

Erdbeer, Zwetschge, Zitrone und Mango

