

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, Gebrannte Crème und Heimiswiler Härz Bier können Sie auch über die Gasse erwerben.

Für mehr Informationen fragen Sie unser Personal.



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



VORSPEISEN

Grüner Blattsalat
French- oder Hausdressing 8.50
I,K,M

Schüssel für zwei Personen 15.00
Mit Speck und Croûtons 17.50
Mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen 19.50

Gemischter Salat 12.50
A,C,I,K,N

„LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

Hausgeräucherter und mariniertes Lachs aus Norwegen
dazu hausgemachte Honig- Senfsauce mit Dill 21.50
D,S

Thunfisch roh mariniert kombiniert mit
Nüsslisalat, Shiitake, Ingwer und Wasabi 23.50
D,F,H,K,N

Auch als Hauptgang erhältlich 35.50

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit Rohschinkenklösschen 13.50
A,G,L

Helle pikante Zwiebelsuppe mit knusprigen Käsecroûtons 13.50
I,M



Etwas Kleines für Zwischendurch

„Z'vieri“-Plättli C, G, K, M	19.00
Bratwurst vom Schwein an Zwiebelsauce und Berner Frites G, I, K, M	18.50
Portion Berner Frites M	8.50
Pouletflügelí (6Stk) mit Berner Frites M	14.50
Flammkuchen nach Heimiswiler Art Hauchdünner Knusperboden, Speck und Zwiebeln oder auch vegetarisch erhältlich A, G, M	10.00
„Löie - Platte“ ab 2 Personen und mehr Flammkuchen nach Heimiswiler Art, Pouletflügelí, Berner Frites, verschiedener Aufschnitt aus dem Emmental und Käsemöckli A, C, G, I, M	pro Person 18.50
Hörnli und Gehacktes mit Apfelmues und Käse A, G, I, M	21.50
Unser Steingruebe Fondue fein und würzig, mit Brot, Kartoffeln und Apfelschnitzen, servieren wir Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben. Ausser im Walter Hämmerli Säälí pro Pers 200g G, I, M	28.00



HAUPTGERICHTE

Kalbsrückensteak an Morchel Sauce mit frischem
Saisongemüse und Beilage nach Wahl 48.50
G,K,M

Rindsfilet gefüllt mit Trüffel, Sauce Bernaise,
frisches Saisongemüse und Beilage nach Wahl 56.50
C,G,I,K,M

LÖWENSTARKE KLASSIKER

Emmentaler Schafsvoressen vom Kaltacker an
Safransauce, Marktgemüse und Kartoffelstock 29.50
G,I,M

Rindszunge an Kapernrahmsauce, Saisongemüse
und Kartoffelstock 29.50
G,I,M,N

Berner-Teller
Verschiedene Spezialitäten aus dem Emmental und
Umgebung dazu einheimische Dörrbohnen, Speckrüebli,
Sauerkraut, Sauerrüben und Salzkartoffeln 38.00
G,I,K,M,N

Kalbsleber nach Wunsch zubereitet, mit frischem Marktgemüse
und Beilage nach Wahl
G,I,M
mit Madeirasauce
oder geschwenkt im Butter
sogenannte "Ankeläberli" 35.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti
und saisonalem Gemüse 38.50
G,I,K,M



Durchgebeizter saurer Löwen - Mocken an kräftiger
 Rotweinsauce und Gemüse vom Markt
 G,I,M 35.50

Schnitzel paniert oder Nature mit Rahmsauce
 dünn geklopft dazu Marktgemüse
 A,C,G,I,D,M,N

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 Bénaïse
 und Kräuterbutter
 Beilage nach Wahl

Cordon - Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und
 Käse aus dem Emmental, dazu Marktgemüse
 und Berner Frites 36.50
 A,C,G,I,D,M,N

vom Kalb 44.50

Beilagen:

Kartoffelstock mit Meerrettich oder Nature, Rösti,
 Berner Frites, Salzkartoffeln, Pappardelle, Spätzli



AUS DEM BACH UND DEM MEER

Egli (CH) Filets Meunière, mit saisonalem Gemüse
und Salzkartoffeln

34.50

D,G,I,H,M

Zandersaltimbocca (CH) auf Rahmsauerkraut und
Beilage nach Wahl

33.50

D,G,I,H,M

VEGETARISCH

Hausgemachte Gemüse - Lasagne
Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel

24.50

A,C,G,I,M

Spargelrisotto mit Bärlauchpesto und
karamelisierten Cherrytomaten

21.50

I,G

Heimiswil



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



Frühlingskarte

Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat an hausgemachter Vinaigrette und
gebratener Jakobsmuschel 18.50
c,o

Spargel - Bärlauch Cappuccino mit Tartar vom
hausgeräucherten Lachs 14.50
l,D,G

Pastetli gefüllt mit Ragout von der weissen und
grünen Spargel 17.50
l,G

Hauptgänge

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

Nature 19.50

Nature nur weisse Spargeln (CH) 22.50

emmentaler Rohschinken 25.50

hausgeräucherter Hamme (CH) 25.50

paniertem Schweinsschnitzel (CH) 34.50

200g Rindsentrecôte (CH) 54.50

Tranche vom irischen Lammrücken auf Spargel Risotto
und Kräuterknoblauchjus 36.50
A,G,K



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



Süssspeisen

Holunderblütenmousse mit Erdbeeren - Minzen - Ragout 14.50
C,G

Parfait von der Erdbeere mit Rhabarberkompott 14.50
C,G

Rhabarbertarte mit Vanilleglace 14.50
C,G,H



Heimiswil



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH





Veganes Menu

Spargel Tempura mit Avocado auf Rettich Carpaccio

A

Teigwaren mit Brunnenkresse und Mandelsauce

A,H

Duo vom Frühlingssorbet

(Erdbeer und Rhabarber)

46.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



„Löie“ Galadinner

Variation vom mariniertem Thunfisch und hausgeräuchertem Lachs auf Spargelsalat

C,D,I,K

Bärlauch Cappuccino mit Rohschinkenklösschen

G,I

Lammfilet aus Irland an Kräuter Risotto mit Knoblauch und Frühlingszwiebeln

A,G,K

Variation von der Erdbeere mit hausgemachtem Rhabarbersorbet

A,E

Auswahl von erlesenen Käsesorten aus dem Emmental und der Region

E,G,H,M,N

99.50 CHF pro Person

Auf Wunsch mit Wein oder Whiskybegleitung



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



SÜSSIGKEITEN

Portion Erdbeeren mit Rahm G,M	10.50
Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept C,G,M	10.50
Freudiger Hans „Meräנגe“ mit Rahm dazu hausgemachte Vanille und Erdbeerglacé G,C,M	10.50 12.50
Marco's feines Schokoladenmousse mit Eierlikör mit 21-jährigem Glengoyne Whisky C,G,M	12.00 13.50 27.50
Gerührter Eiskaffee im Silberbecher mit Heimiswiler Kirsch vom Kramer Simon ohne Schnaps C,G,M	12.50 9.50
Käseauswahl aus dem Emmental und der Region mit Feigensenf und Früchtebrot E,G,H,M,N	16.50
Coupe Romanow G,C,M	12.50
Bananensplit mit Vanille - Schokoladen und Bananenglacé dazu Schokoladensauce G,C,M	11.50
Danemark mit Vanilleglacé und Schokoladensauce G,C,M	11.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH



Coupe Caramel
mit Caramelglacé, Mandelkrokant und Rahm 11.50
G,C,M

Coupe Amarena
mit Amarenakirschglacé, Amarenakirschen und Rahm 11.50
G,C,M

Dreierlei von der Schokolade (20min Wartezeit) 13.50
Kuchen, Mousse, Glacé
A,C,G,H,M

Dessertvariation Löwen 14.50
Für 2 Personen 23.50
A,C,G,H,M

Apfelküchlein mit Vanillesauce 14.50
C,G,M,N

Hausgemachte Glace oder Sorbet
pro Kugel 4.00
C,G,M

Zusätzlicher Schlagrahm 1.50

UNSERE GLACEAROMEN:

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

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



Allergenindex

A	=	Getreide
B	=	Krustentiere
C	=	Eier
D	=	Fische
E	=	Erdnüsse
F	=	Soja
G	=	Milch
H	=	Nüsse
I	=	Sellerie
K	=	Senf
L	=	Sesam
M	=	SO ₂ Sulfite
N	=	Lupinien
O	=	Weichtiere



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH

