

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 Lau verwöhnt 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

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

Gemischter Salat 12.50

Nüsslersalat mit Wachtelei und gebratenen Waldpilzen 16.50

„LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

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

Hausgemachte Brîoché mit Waldpilzragout 19.50
Auch als Hauptgang erhältlich 28.50

Wildterrîne mit Pistazien und Feigen - Chutney 24.50

Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Rind mit
Heimiswiler Whiskey parfümiert, dazu Butter und Zopftoast
80 gramm 21.50
160 gramm 36.50

SUPPEN

Wild Consommé mit hausgemachten Ravioli vom Reh 16.50

Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit
herbstlicher Blätterteigstange 14.50



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



Etwas Kleines für Zwischendurch

„Z'vieri“-Plättli	19.00
Bratwurst vom Schwein an Zwiebelsauce und Berner Frites	18.50
Portion Berner Frites	8.50
Pouletflügelí (6Stk) mit Berner Frites	14.50
Pro zusätzliches Stück	2.00
Flammkuchen nach Heimiswiler Art Hauchdünner Knusperboden, Speck und Zwiebeln oder auch vegetarisch erhältlich	12.00
„Löie - Platte“ ab 2 Personen und mehr	
Flammkuchen nach Heimiswiler Art, Pouletflügelí, Berner Frites, verschiedener Aufschnitt aus dem Emmental und Käsemöckli	pro Person 18.50
«MOPAR» Burger mit Berner Frites und Cole Slaw	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 Säáli	
pro Pers 200g	28.00



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



LÖWENSTARKE KLASSIKER

Emmentaler Schafsvoressen vom Degenmooshof in Bolken an
Safransauce, Marktgemüse und Kartoffelstock 29.50

Rindszunge an Kapernrahmsauce, Saisongemüse
und Kartoffelstock 29.50

Kalbsrückensteak an Morchel Sauce mit frischem
Saisongemüse und Beilage nach Wahl 48.50

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

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti
und saisonalem Gemüse 38.50

Durchgebeizter saurer Mocken nach Löwen Rezept an kräftiger
Rotweinsauce und Gemüse vom Markt und Beilage nach Wahl 35.50

Schnitzel paniert oder Nature mit Rahmsauce
dünn geklopft dazu Marktgemüse und Beilage nach Wahl
vom Schwein 24.50
vom Kalb 38.00



Unser Speckstein Hüt servieren wir
Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben.
Ausser im Walter Hämmerli Säälü

	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 Bérnaise
und Kräuterbutter
Beilage nach Wahl

Cordon - Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und
Käse aus dem Emmental, dazu Marktgemüse
und Berner Frites 36.50

vom Kalb 44.50

Beilagen:

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



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



AUS DEM BACH UND DEM MEER

Egli (CH) Filets Meunière, mit saisonalem Gemüse
und Salzkartoffeln 34.50

Saibling Filet gebraten auf Dillsauce mit blauen Kartoffeln
und Fenchelgemüse 33.50

VEGETARISCH

Hausgemachter Gemüsewrap mit Berner Frites 22.50

Tessiner Polenta mit verschiedenem Gemüse im Tempura Teig 24.50

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

Heimiswil



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





Löwen

Veganes Menu

Gegrillte Avocado mit Tomatensalat

Karotten - Kartoffelrösti mit gebackenen Apfelscheiben

Bananen - Haferflockenshake

39.50

Heimiswil



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



EMMENTALER TAVOLATA

Wybersalat mit Speck, Ei und Crôutons
Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Rind mit
Heimiswiler Whisky parfümiert, dazu Butter und Zopftoast
Wildterriner mit Pistazien und Feigen - Chutney

Kürbissuppe mit herbstlicher Blätterteigstange
Wild Consommé mit Ravioli vom Reh

Emmentaler Schafsvoressen vom Degenmooshof
Rindszunge an Kapernsauce
Kalbsleber «Ankeläberli»
Rehpfeffer nach «Jäger Art»
Stock, Salzkartoffeln, Spätzli, Rösti

Emmentaler Merängge
Gebrannte Creme nach uraltem Rezept
Eiskaffee mit Heimiswiler Kirsch
Vermicelles
Hausgemachte Vanilleglace
Nidle

Ab 2 Personen

Preis pro Person 69.50
Inklusive 2dl Wein pro Gang 29.- pro Person



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



WILDHAUPTGERICHTE

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

34.50

Rehschnitzel Saltimbocca vom einheimischen Reh
dazu Feigenjus und hausgemachte Butter - Spätzli
Herbstliches Gemüse und Garnituren

36.50

Wildsau Cordon Bleu mit Rohschinken und
«Hagu - Hans» Käse dazu Butter - Spätzli,
Herbstgemüse und Garnituren

42.50

Geschnetzeltes vom Damhirsch, Reh und Wildsau
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



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



SÜSSIGKEITEN

Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept	10.50
Crêpes gefüllt mit hausgemachter Birnen Glacé	14.50
Honigparfait mit Zimtzwetschen	15.50
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
Gerührter Eiskaffee im Silberbecher mit Heimiswiler Kirsch vom Kramer Simon	12.50
ohne Schnaps	9.50
Käseauswahl aus dem Emmental und der Region mit Feigensenf und Fruchtebrot	16.50
Danemark mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	11.50
Coupe Caramel mit Caramelglacé, Mandelkrokant und Rahm	11.50
Coupe Amarena mit Amarenakirschglacé, Amarenakirschen und Rahm	11.50
Dessertvariation Löwen	14.50
Für 2 Personen	23.50



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



Apfelküchlein mit Vanillesauce	14.50
Vermicelles mit Rahm	11.00
Coupe Nesselrode	14.50
Hausgemachte Glace oder Sorbet pro Kugel	4.00
Zusätzlicher Schlagrahm	1.50

UNSERE GLACEAROMEN:

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

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

Heimiswil



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

