

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 Speck, Ei, Crôutons 13.50

„LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

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

Weinbergsschnecken mit Kräuter - Knoblauchbutter
gratiniert dazu «Züpfetoast» 16.50

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

160 gramm 36.50

SUPPEN

Steinpilz Consommé mit Trüffelravioli 16.50

Dresdner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wienern und
Majoran Pesto 14.50



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 Säälí	
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

Kalbskotelette mit Ratatouille 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 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 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

Château Briand vom Rind, mit reichhaltigem Saisongemüse
Sauce Bérnaise und Kräuterbutter ab 2 Personen
Beilage nach Wahl pro Person 58.50

Stroganoff vom Weide Rind, dazu frisches Marktgemüse
und Paprikarahmsauce
Beilage nach Wahl 52.50

Berner-Teller
Siedfleisch, Speck, Rippli, Rindszunge, Gnagi, Berner-Zungenwurst, einheimische Dörrbohnen, Speckerüebli, Sauerkraut, Sauerrüben und Salzkartoffeln 38.00

Lammrücken unter Kräuterkruste mit Speckbohnen
und Rosmarinkrapfen 38.50



AUS DEM BACH UND DEM MEER

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

Duett vom Wildlachs und der Jakobsmuschel auf
Rahmsauerkraut dazu Beilage nach Wahl 38.50

VEGETARISCH

Maïsgalette auf Tomatenspiegel mit frischem Gemüse 24.50

Papperdelle mit frischen Eierschwämmli an Rahmsauce 24.50

Beilagen:

Kartoffelstock mit Meerrettich oder Nature, Röstli,

Berner Frites, Salzkartoffeln, Pappardelle, Rosmarinkrapfen



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



Löwen



Veganes Menu

Sauerkraut - Ananassalat

Veganes Gemüsecurry mit Reis

Hausgemachte Sorbet variation

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
Weinbergschnecken mit Kräuter - Knoblauchbutter gratiniert

Steinpilz Consommé mit Trüffelravioli
Dresdner Kartoffelsuppe mit gebratenen Wienern und
Majoran Pesto

Emmentaler Schafsvoressen vom Degenmooshof
Rindszunge an Kapernsauce
Kalbsleber «Ankeläberli»
Bernerteller
Stock, Salzkartoffeln, Rosmarinkrapfen, Rösti

Emmentaler Merängge
Gebrannte Creme nach uraltem Rezept
Hausgemachten Lebkuchen
Mandarinencremeschnitte
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



SÜSSIGKEITEN

Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept	10.50
Hausgemachte Mandarinencremeschnitte	10.50
Hausgemachte Lebkuchenvariation Lebkuchen / Parfait / Mousse	16.50
Freudiger Hans „Merängge“ mit Rahm dazu hausgemachte Vanille und Erdbeerglacé	10.50 12.50
Marco's feines Schokoladenmousse mit Eierlikör	12.00 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

