

# 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

Spargelsalat an pikanter Honigvinaigrette 15.50

## „LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

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

Hausgemachte Rauchlachsravioli auf Kräuterschaumsauce 16.50

Auch als Hauptgang erhältlich 29.50

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

160 gramm 36.50

## SUPPEN

Steinpilz Consommé mit Trüffelravioli 16.50

Spargelcremesuppe mit Bündnerfleisch und  
Bärlauch Klösschen 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 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 mit Safransauce, Marktgemüse und Kartoffelstock	29.50
Rindszunge an Kapernrahmsauce, Saisongemüse und Kartoffelstock	29.50
Kalbsinvololini mit Spargel und Spinat gefüllt dazu Hausgemachte Tomatenspätzli	39.50
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 vom Kalb	24.50 38.00



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



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

	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 Bérnaïse  
und Kräuterbutter  
Beilage nach Wahl

Cordon - Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und  
Käse aus dem Emmental, dazu Marktgemüse  
und Berner Frites 36.50  
Auf Wunsch mit Bärlauch gefüllt 38.00

vom Kalb 44.50  
Auf Wunsch mit Bärlauch gefüllt 46.00

Château Briand vom Rind, mit reichhaltigem Saisongemüse  
Sauce Bérnaïse 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



## AUS DEM BACH UND DEM MEER

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

Einheimischer Saibling gebraten im Bananenblatt mit  
Ananas und Sweet - Chili auf Zitronenreis 38.50

## VEGETARISCH

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüsereis 24.50

Spargelrisotto mit Bärlauchpesto und Frühlingszwiebeln 24.50

Beilagen:

Kartoffelstock mit Meerrettich oder Nature, Rösti,

Berner Frites, Salzkartoffeln, Pappardelle, Reis, Tomatenspätzli,

Risotto



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





Löwen

## Veganes Menu

Tomaten - Carpaccio mit Frühlingszwiebeln

\*\*\*

Spargelragout im Teigkörnchen

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren mit frischer Minze

46.50

Heimiswil



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



# EMMENTALER TAVOLATA

Wybersalat mit Speck, Ei und Croutons  
Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Rind mit  
Heimiswiler Whisky parfümiert, dazu Butter und Zopftoast  
Spargelsalat an pikanter Honigvinaigrette

\*\*\*

Steinpilz Consommé mit Trüffelravioli  
Spargelcremesuppe mit Bündnerfleisch und  
Bärlauch - Klösschen

\*\*\*

Emmentaler Schafsvoressen vom Degenmooshof  
Rindszunge an Kapernsauce  
Kalbsleber «Ankeläberli»  
Lammrücken unter der Kräuterkeruste  
Stock, Salzkartoffeln, Rösti, Risotto

\*\*\*

Emmentaler Merängge  
Gebrannte Creme nach uraltem Rezept  
Gratinierte gefüllte Babyananas  
Erdbeercremeschnitte  
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





## Spargelkarte

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

Nature	19.50
Nature nur weisse Spargeln (CH)	22.50
Emmentaler Rohschinken	25.50
Emmentaler Hamme (CH)	25.50
paniertem Schweinsschnitzel (CH)	34.50
200g Pferdeentrecôte (CH)	39.00
200g Rindsentrecôte (CH)	54.50

Tranche vom irischen Lammrücken auf Spargel Risotto und Kräuterkenoblauchjus	36.50
---	-------



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
Hausgemachte Erdbeercremeschnitte	10.50
Gratinierte Babyananas mit frischen Erdbeeren	16.50
Freudiger Hans „Meräingge“ 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 Früchtebrot	16.50
Danemark mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	11.50
Coupe Caramel mit Caramelglacé, Mandelkrokant und Rahm	11.50
Coupe Romanow	13.50
Dessertvariation Löwen	14.50
Für 2 Personen	23.50
Rhabarber Panna Cotta mit Erdbeersalat	14.50



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



Portion Erdbeeren mit Rahm 10.50  
Portion Erdbeeren ohne Rahm 09.00

Bananensplît 11.50

Hausgemachte Glace oder Sorbet  
pro Kugel 4.00

Zusätzlicher Schlagrahm 1.50

#### UNSERE GLACEAROMEN:

Mocca, Schokolade, Erdbeere, vanille, 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

