

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

Cesar - Salat 15.50
Auch als Hauptgang erhältlich 24.50

„LÖIE“-SPEZIALITÄTEN

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

Vitello Tonnato reichhaltig garniert 19.50

Auch als Hauptgang erhältlich 28.50

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

SUPPEN

Steinpilz Consommé mit Trüffelravioli 16.50

Kalte Gurken Avocado Suppe mit Frischkäsetoast 14.50

Gebundene Currysuppe mit Thunfischtartar 16.50



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 Heimíswiler Art Hauchdünnere Knusperboden, Speck und Zwiebeln oder auch vegetarisch erhältlich	12.00
„Löie - Platte“ ab 2 Personen und mehr	
Flammkuchen nach Heimíswiler 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
Wurst - Käsesalat reichhaltig garniert mit Berner Frites	22.50
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 von Wynigen mit Safransauce, Marktgemüse und Kartoffelstock	29.50
Rindszunge an Kapernrahmsauce, Saisongemüse und Kartoffelstock	29.50
Kalbsinvoltini mit Frischkäse 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 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 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

Cordon Bleu «Pesches Favorit» gefüllt mit Rohschinken
Belperknolle, Hagu Hans Käse und getrockneten Tomaten 41.50

vom Kalb 44.50

Rindsfilet «Surf`n`Turf» mit frischem Gemüse
Beilage nach Wahl pro Person 54.50

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

Lammrücken unter der Kräuterkeruste mit Ratatouille und
hausgemachten Rosmarinkrapfen 36.50



AUS DEM BACH UND DEM MEER

Egli (CH) Filets Meunière, mit saisonalem Gemüse
und Beilage nach Wahl 34.50

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

Zandersaltimbocca auf Rahmsauerkraut und
Beilage nach Wahl 36.50

VEGETARISCH

Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüsereis 24.50

Gefüllte Zucchini gratiniert mit Fetakäse und Ebly 24.50

Beilagen:

Kartoffelstock mit Meerrettich oder Nature, Rösti,
Berner Frites, Pappardelle, Reis, Tomatenspätzli,
Kroketten, Ebly

Jedes Gericht servieren wir Ihnen gerne auf Wunsch auch als
Fitnesssteller



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





Löwen

Veganes Menu

Sommerlichen Blattsalat mit Kernen und Nüssen

Marinierter Tofuspiess auf gebratenen Reismudeln und Gemüse

Kokossorbet mit Beerensalat

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 Crôutons
Handgeschnittenes Rindstatar vom Schweizer Rind mit
Heimiswiler Whisky parfümiert, dazu Butter und Zopftoast

Steinpilz Consommé mit Trüffelravioli
Gebundene Currycremesuppe mit Thunfischtartar
Kalte Gurken - Avocadosuppe mit Frischkäsetoast

Emmentaler Schafsvoressen von Wynigen
Rindszunge an Kapernsauce
Kalbsleber «Ankeläberli»
Zandersaltimbocca auf Rahmsauerkraut
Stock, Reis, Rösti, Tomatenspätzli

Emmentaler Merängge
Gebrannte Creme nach uraltem Rezept
Kokossorbet mit Beerensalat
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
Hausgemachtes Pfirsich - Yoghurtmousse	13.50
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
Beerencoupe mit marinierten Beeren	14.50
Erdbeerglacé, Kirschglacé, Traubenglacé mit marinierten Beeren	
Dessertvariation Löwen	14.50
Für 2 Personen	23.50
Fruchtsalat mit Vanilléglacé	10.50
Kokos Panna - Cotta auf Blaubeerspiegel	14.50



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



Bananensplît	11.50
Hausgemachte Glace oder Sorbet pro Kugel	4.00
Zusätzlicher Schlagrahm	1.50

UNSERE GLACEAROMEN:

Mocca, Schokolade, Erdbeere, vanille, Stracciatella, Trauben
Kirschen, Caramel.

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



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

