

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.

Am Wochenende und an den Abenden erheben wir pro Tisch ein Konsumationsbeitrag von 5.00 CHF. Für genauere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Tipp:

Ein individueller Gutschein ist doch DIE Geschenkidee

Käsefondue und Gebrannte Crème können Sie auch bei uns über die Gasse erwerben.

Für mehr Informationen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL
VERWENDET



VORSPEISEN

Grüner Blattsalat
French- oder Hausdressing 9.50

Schüssel für zwei Personen 16.50

Mit Speck und Croûtons 19.50

Mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen 21.50

Assortierter Salat 13.50

Nüsslersalat mit Wachtelei und frischen Waldpilzen
Dazu hausgemachtes Wachholderdressing 16.50

„LÖIE“-SPEZIALITÄT

Wildes Trio

Warmes Rehcarpaccio auf Waldorfsalat mit Hirschleberpraliné
dazu hausgemachtes Holunder - Balsamico und gebratene
Pilze 24.50

Auch als Hauptgang erhältlich 34.50

Rosenkohl - Arrancini auf Randencarpaccio mit
Waldpilztartar 21.50

SUPPEN

Cappuccino vom Hokkaido - Kürbis mit
hausgemachter Birnenblättertorteigstange 15.50

Blaue Kartoffelsuppe mit Frischkäsenocken 14.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL
VERWENDET



Etwas Kleines für Zwischendurch

| | |
|---------------------------------------|-------|
| „Z'vieri“-Plättli | 24.50 |
| Portion Berner Frites | 9.50 |
| Pouletflügel (6Stk) mit Berner Frites | 16.50 |
| pro zusätzliches Stück | 2.50 |

Flammkuchen nach Heimiswiler Art
Hauchdünner Knusperboden mit Curry, Speck und Zwiebeln
oder auch vegetarisch erhältlich 15.00

„Löie - Platte“ ab 2 Personen und mehr

Flammkuchen nach Heimiswiler Art, Pouletflügel,
Berner Frites, verschiedener Aufschnitt aus dem Emmental
und Käsemöckli pro Person 20.50

Bratwurst nach hauseigenem Rezept
mit pikanter Zwiebelsauce und Berner Frites 21.50

Hausgemachter «Kalbs Hamburger 6217» im
Röstzwiebel - Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck,
Zwiebelringe und Barbecue - Sauce und Rösti Pommes Frites 27.50

Unser Steingruebe Fondue fein und würzig, mit Brot, Kartoffeln und
Apfelschnitzen, servieren wir Ihnen gerne in unseren gemütlichen
Stuben. Ausser im Löie Stübli pro Pers 200g

31.00



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL
VERWENDET



HAUPTGERICHTE

Rinds Entrecôte 200 Gramm mit „Cafe de Paris“
frisches Marktgemüse
und Beilage nach wahl 48.50

Pferde Entrecôte 200 Gramm mit „Cafe de Paris“
frisches Marktgemüse
und Beilage nach wahl 34.50

„Stroganoff“ vom Pferd, dazu frisches Marktgemüse
und Paprikarahmsauce
Beilage nach wahl 38.00

Schweizer Rindsfilet gefüllt mit Trüffelbarce dazu Portweinjus und
Sauce Bernaise mit frischem Gemüse
Beilage nach wahl pro Person 71.50

Durchgebeizter saurer Mocken nach Löwen Rezept an kräftiger
Rotweinsauce und Gemüse vom Markt und Beilage nach wahl 39.50

Heimiswil



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL
VERWENDET



LÖWENSTARKE KLASSIKER

Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce, Marktgemüse und Kartoffelstampf 32.50

Rindszunge an Kapernsauce mit frischem Kartoffelstampf 32.50

Kalbsleber nach Wunsch zubereitet, mit hausgemachter Rösti

mit Madeirasauce
oder geschwenkt im Butter
sogenannte "Ankeläberli" 39.50

Kalbsgeschnetzeltes nach «Zürcher Art»
dazu frisches Marktgemüse und Rösti 42.50

Cordon - Bleu vom Kalb, gefüllt mit Schinken und
Käse aus dem Mittelland, dazu Marktgemüse
und Berner Frites 49.00
Vom Schwein 40.50

AUS DEM BACH UND DEM MEER

Zander vom Tropenhaus Frutigen auf Rahmsauerkraut
Beilage nach Wahl 35.50

Lostallo Lachs mit Burgdorfer Krevette auf Chorizo und Erbsen
Beilage nach Wahl 39.50

VEGETARISCH / VEGAN



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL
VERWENDET



vegi - Wildteller mit Spätzli und Pilzrahmsauce

27.50

«Beyond Burger 3312» im

Röstzwiebel - Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringe
und Barbecue - Sauce und Rösti Pommes Frites

27.50

Beilagen:

Kartoffelstock, Risotto, Rösti, Berner Frites,
Salzkartoffeln, Tagliatelle, Rösti Pommes Frites, Spätzli



Heimiswil



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN

WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL

VERWENDET



Wildkarte

One Night Stand vom Fasan und Hirsch mit Wirsing auf
Holundersauce dazu hausgemachte
Spätzli und Herbstgemüse 39.50

Surf «n» Turf vom Wild (Hirschmedaillon / Lostallo Lachs /
Schweizer Krevette) 33.50
Als Vorspeise
Als Hauptspeise 67.00

Rehrücken unter Wildkräuterkruste, herbstlichem
Gemüse und Spätzli dazu karamalisierte Pfeffer - Marroni 59.50

Cordon Bleu vom wilden Vogel gefüllt mit Lenker Bleu und
Rohschinken, dazu Herbstgemüse und Spätzli 39.50

Wildrahmgeschnetztes mit hausgemachten Spätzli, und
Herbstliches Gemüse 42.50

Rehschnitzel «Mirza» auf herbstlichem Gemüse und Spätzli 39.50

Wildpfeffer mit herbstlichem Gemüse und
hausgemachten Spätzli 35.50



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL
VERWENDET



SÜSSIGKEITEN

Frappé mit hausgemachter Glacé 9.00

Vermicelles mit Rahm 14.50

Vermicelles mit ohne Rahm 12.50

Coupe Nesselrode 15.50

Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept 11.50

„Meräingge“ vom Freudiger Hans mit Rahm 11.50

dazu hausgemachte Vanille und Erdbeerglacé 14.50

Gerührter Eiskaffee mit Heimiswiler 13.50

Kirsch vom Kramer Simon 10.50

ohne Schnaps

Herbst Spezial Dessert

Marroni - Souffléglacé mit warmen Rotweinzwetschgen 15.50

Käsedessert «Hemiswiler Art»,

Frittierte Käseglacé auf Trockenfruchtsalat und Minzsorbet 19.50

Danemark 13.50

mit Vanilleglacé und Schokoladensauce

Marco's zweifarbige Schokoladenmousse 13.50

Coupe Caramel 14.50

mit Carameleis, Nidletäfel und Rahm



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN
WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL
VERWENDET



Dessertvariation Löwen

16.50

Für 2 Personen

25.50

Hausgemachte Glace oder Sorbet

pro Kugel

4.50

Zusätzlich Schlagrahm

2.50

UNSERE GLACEAROMEN:

Mocca, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Zwetschgen, Stracciatella,

Bananen, Toblerone, Blaubeere, Rhabarber, Smarties,

Kinderschokolade, Limette, Pistazie, Baumnuss

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
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL

VERWENDET

