

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

SUPPEN

Randen Suppe mit karamellisiertem Apfel

11.50

Morchel Consommé mit Trüffeltortellini

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

Portion Berner Frites 9.50

Pouletflügelí (6Stk) mit Berner Frites 16.50
pro zusätzliches Stück 2.50

Flammkuchen nach Heimíswiler Art
Hauchdünnere Knusperboden mit Curry, Speck und Zwiebeln
oder auch vegetarisch erhältlich 15.00

„Löie - Platte“ ab 2 Personen und mehr

Flammkuchen nach Heimíswiler Art, Pouletflügelí,
Berner Frites, verschiedener Aufschnitt aus dem Emmental
und Käsemöcklí pro Person 20.50

Heimíswil



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

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

Cordon Bleu' nach Wahl vom Schwein oder Kalb mit
Gemüse und Pommes Frites

Vom Schwein 40.50
Vom Kalb 49.50



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

Bernerteller der Klassiker 36.50
Siedfleisch, Speck, Rippli, Rindszunge, Gnagi, Berner-
Zungenwurst, einheimische Dörrbohnen, Speckrüebli,
Sauerkraut, Sauerrüben und Salzkartoffeln

VEGETARISCH / VEGAN

Regionaler Gemüseteller mit Salzkartoffeln 24.50

«Beyond Burger 3312» im
Röstzwiebel - Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringe
und Barbecue - Sauce und Rösti Pommes Frites 27.50

Beilagen:

Kartoffelstock, Rösti, Berner Frites, Country Cuts
Salzkartoffeln, Rösti Pommes Frites



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



Fischmenu

Hausgebeizter Stör vom Tropenhaus Frutigen mit
Zwetschgen Chutney und Peperoni

Wasabi - Schaumsüppchen mit hausgemachten Fischklösschen

Dreierlei von den Schweizer Fischen
Kurzgebratener Zander mit Burgdorfer Krevette und Lachs aus Lostallo
dazu pikante Chorizosauce und Erbsen
Beilage nach Wahl

69.-



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



Überraschungsmenu

Wir setzen uns gegen Foodwaste ein.

Aus diesem Grund sind wir bestrebt, aus den vorhandenen
Warensortimenten täglich neue interessante Kreationen zu gestalten

Was gibt's?

3- Gänge

Vorspeise, Hauptgang und Dessert für 59.-

Heimiswil



ALLE PREISE INKLUSIVE 7.7% MWST UND IN SCHWEIZER FRANKEN

WENN NICHTS ANDERES DEKLARIERT SCHWEIZER FLEISCH
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL

VERWENDET



Wintermenu

Nüsslersalat mit kurzgebratenen Entenbruststreifen

Consommé von der Morchel mit Trüffeltortellini

Kalbssteak gratiniert mit Balsamico Zwiebeln und Lenkerbleu dazu
winterliches Gemüse und Beilage nach Wahl

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesauce

Preis pro Person 84.-

Heimiswil



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
„Merängge“ vom Freudiger Hans mit Rahm	11.50
dazu hausgemachte Vanille und Erdbeerglacé	14.50
Gerührter Eiskaffee mit Heimiswiler Kirsch vom Kramer Simon	13.50
ohne Schnaps	10.50
Herbst Spezial Dessert	
Marroni - Souffléglace mit warmen Rotweinzwetschgen	15.50
Käseteller aus der Region	19.50
Danemark mit Vanilleglacé und Schokoladensauce	13.50
Marco's zweifarbige Schokoladenmousse	13.50
Coupe Caramel mit Carameleis, Nideläfel und Rahm	14.50



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,
Limette, Pistazie, Baumnuss, 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
AUSSCHLIESSLICH WERDEN NUR SCHWEIZER LEBENSMITTEL

VERWENDET

