

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.

Wir vermählen traditionelle und moderne Gerichte exklusiv nur für Sie! Wir erfüllen fast jeden Gaumenwunsch- fragen Sie ... Ihre Gastgeber Nadia und Marco Lau mit dem Löie- Team.

Auch allergenfreie Gerichte bereiten wir gerne für Sie zu.

Tipp:

Ein individueller Gutschein ist doch DIE Geschenkidee

Unser Käsefondue, Gebrannte Crème und Heimiswiler Hätz Bier können Sie auch über die Gasse erwerben.

Für mehr Informationen fragen Sie unser Personal.

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	9.50
Schüssel für zwei Personen Blattsalat nature	16.50
Mit Speck und Croûtons	19.50
Mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	21.50
Gemischter Salat	13.50
Nüsslisalat mit frischen Waldpilzen und Wachtelspiegelei	16.50

Suppen

Cappuccino vom Kürbis mit Birnen-Blätterteigstange	14.50
Eierschwämmlicremesuppe mit gebratener Jakobsmuschel	16.50

Etwas Kleines für Zwischendurch

Bratwurst vom Schwein im Löwenkeller von Patrick Küng mit Liebe produziert an Zwiebelsauce und Berner Frites	22.50
Portion Berner Frites	9.50
Pouletflügelí (6Stk) mit Berner Frites	16.50
Pro zusätzliches Stück	2.00
Flammkuchen nach Heimiswiler Art Hauchdünner Knusperboden, Speck und Zwiebeln	15.00
Flammkuchen vegetarisch / vegan von der Flammkuchenzentrale Solothurn	15.00
Herbstlicher Flammkuchen mit Waldpilzen und Wildsauschniken	19.50
Fondue 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 300g	31.00
Hausgemachter Hamburger im Röstzwiebeln-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, Zwiebelringe, Barbecue-Sauce und Pommes-Frites	29.50

HAUPTGERICHTE

Pferde Entrecôte (200 Gramm) mit Kräuterbutter, frischem Marktgemüse und Beilage nach wahl	34.50
Stroganoff vom Pferd mit Paprikarahmsauce, Gemüse und Beilage nach wahl	38.00
Cordonbleu nach wahl vom Schwein oder Kalb mit Gemüse und Pommes Frites	
Vom Schwein	40.50
Vom Kalb	49.50
Suure Mocke vom Rind mit Gemüse und Beilage nach wahl	38.50
Rinds Entrecôte mit Sauce Béarnaise, dazu frisches Gemüse und Beilage nach wahl	47.50

Vegetarisch

Vegetarischer Herbstteller mit Knöpfli und Pilzragout	29.50
Beyond Burger im Röstzwiebel- Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringe und Barbecue-Sauce und Pommes-Frites	27.50
Tagliatellen mit frischen Eierschwämmli	24.50

Klassiker

Rindszunge an Kapernrahmsauce, Saisongemüse
und Kartoffelstock 32.50

Emmentaler Schafsvoressen von Wynigen an Safransauce,
Marketgemüse und Kartoffelstock 32.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti
und saisonalem Gemüse 42.50

Schnitzel paniert oder Nature mit Rahmsauce
dünn geklopft dazu Marketgemüse und Beilage nach Wahl

vom Schwein 27.50

vom Kalb 42.50

Beilagen: Kartoffelstock, Rösti, Berner Frites, Reis, Knöpfli,
Tagliatelle oder als Fitness mit verschiedenen Salaten

Wildkarte

Hausgebeizter Rehrücken mit karamelisierten Nüssen und Salatbouquette
Vorspeise 22.50
Hauptgang 39.50

Rehpfeffer mit Knöpfli und herbstlichen Beilagen
35.50

Rehschnitzel «Mirza» mit Knöpfli und herbstlichen Beilagen
39.50

Cordonbleu von der Wildsau mit Hagu-Hans gefüllt dazu Knöpfli und herbstliche Beilagen
42.50

Wildgeschnetztes mit Knöpfli und herbstlichen Beilagen
38.50

Entrecote vom Hirsch unter einer Pfeffer-Pilzkruste mit Knöpfli und herbstlichen Beilagen
44.50

Rehrücken sanft gebraten in Kräutern und Pfeffer an Zweierlei Sauce mit Knöpfli und herbstlichen Beilagen
Pro Person 59.50

Regionale Fischepezialitäten

Frísche Forelle aus Kräilígen mit Gemüse und Beilage nach Wahl

38.50

Zanderfilet gebraten, vom Ambeiler Hof in Heimiswil, Liebevoll
und nachhaltig gezüchtet von Daria und Matthias Widmer
Auf Rahmsauerkraut und Beilage nach Wahl

42.50

Herbstmenü

Nüsslisalat mit Hausgebeiztem Rehschinken

* * *

Eierschwämmlicremesuppe mit gebratener
Jakobsmuschel

* * *

Duett von Rehrücken und Hirschentrecôte
Mit Knöpfli und Herbstgemüse

* * *

Apfelchüechli mit Vanillesauce

Pro Person 89.50.-

SÜSSIGKEITEN

Die beliebte Gebrannte Crème nach uraltem Rezept	11.50
Apfelhüechli mit Vanillesauce	14.50
Freudiger Hans „Merängge“ mit Rahm	11.50
dazu hausgemachte Vanille und Erdbeerglacé	14.50
Gerührter Eiskaffee im Silberbecher mit Heimiswiler Kirsch vom Kramer Simon	13.50
ohne Schnaps	10.50
Käseauswahl aus dem Emmental und der Region mit Feigensenf und Früchtebrot	19.50
Hausgemachte Mandarinencremeschnitte	15.50
Danemark mit Vanilleglacé, Rahm und Schokoladensauce	13.50
Coupe Caramel mit Caramelglacé, Nidletäfelí und Rahm	14.50
“Löie” Coupe Merenque, Gebrannte Creme, Vanille- Mocca und Erdbeerglace dazu Rahm	16.50
Hausgemachtes Marroniparfait mit Rotweinzwetschgen	16.50

Coupe Nesselrode	15.50
Vermicelle mit Rahm	14.50
Dessertvariation Löwen	16.50
Für 2 Personen	25.50
Hausgemachte Glace oder Sorbet pro Kugel	4.50
Mit Schlagrahm	2.00

UNSERE GLACEAROMEN:

Rahmglacen:

Mocca, Schokolade, Vanille, Stracciatella, Caramel und Haselnuss

Sorbets:

Grüner Apfel, Zwetschgen, Brommbeer, Birne und Erdbeer