

regional, frisch und saisonal

Unser Küchenteam bereitet alle Gerichte
in liebevoller Handarbeit sorgfältig, schonend und frisch zu.
Nur so können wir die gewohnt hohe Qualität aus unserer Küche garantieren.

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, dass die Rohprodukte für unsere Speisen
aus tier- und naturgerechter Produktion stammen.
deshalb bevorzugen wir regionale Lieferanten und Spezialitäten aus unserer Gegend.

Auch Allergiker können bei uns bedenkenlos schlemmen!
Denn wir kochen weitgehend
Glutenfrei, ohne künstliche Zusatzstoffe (E) und ohne Geschmacksverstärker

Sollten Sie mal nicht so viel Zeit eingeplant haben,
möchten aber doch „öppis rächts“ essen,
dann sagen Sie's bitte gleich bei der Bestellung.
Wir werden alles daran setzen, dass Sie Ihr Essen trotzdem genießen können.



Unser Küchenteam
Michael Gfeller (Chef), Raija Lanz, Renate Soltermann, Nana Kusumalatha,
Julia Rentsch, Simon Hirsbrunner, Corneli Schöpfer und Beat Soltermann,

Löie - Menü

Geräuchertes Hirsch Carpaccio
kombiniert mit Waldpilz - Moussè,
Hagenbutten - Toast, Rotkohl - Chips
und eingelegten Eierpilzen

Rüebli - Amaretto Schaumsüppchen
mit Orange verfeinert

Sautiertes Forellenfilet aus der Biosphäre Marbach
serviert mit Rahm - Sauerkraut, herbstlicher Rolle mit Kräutern
und Pilzen dazu Preiselbeeren - Kompott

Sautierter Rehrücken im Speckmantel an Trüffeljus
serviert mit Kartoffel - Trüffel - Mousseline mit Thymian,
karamelisierter Birne, Rosenkohl - Kürbis - Ragout
und knusprigem Speck

Reichhaltige Käseplatte

Zartschmelzende Tonkabohnen - Glace auf Brownie - Crumble
und weisses Kaffee - Panna Cotta

Menupreis	Fr. 95.-	Weinbegleitung	Fr. 40.-
ohne Fisch Gang und Käse	Fr. 76.-	Weinbegleitung	Fr. 24.50

50 Jahre Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch
und wir vom Gasthof zum goldenen Löwen
sind auch schon 25 Jahre dabei

Jubiläums Fisch - Menü

Gratinierte Jakobsmuschel mit Trüffelbutter
begleitet von Kürbis - Humus,
Petersilienwurzel - Purée und süss - saurem Kürbis

Sautiertes Forellenfilet aus der Biosphäre Marbach
serviert mit Rahm - Sauerkraut, herbstlicher Rolle mit Kräutern
und Pilzen dazu Preiselbeer - Kompott

Dreierlei von der Zwetschge

Zum Jubiläumspreis von Fr. 50.-

Weinempfehlung:

Langhe Arneis Nebbiolo
Cantina del Nebbiolo, Piemont 2017
10cl 7.50 75cl 46.-

Lafnetscha

Charly Wenger, Salgesch 2018
50cl 38.-

Vorspeisen

Geräuchertes Hirsch Carpaccio
kombiniert mit Waldpilz - Moussé,
Hagenbutten - Toast, Rotkohl - Chips
und eingelegten Eierpilzen Fr. 22.50

Gratinierte Jakobsmuschel mit Trüffelbutter
begleitet von Kürbis - Humus,
Petersilienwurzel - Pürée und süss - saurem Kürbis Fr. 22.50

Salate

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Kernen Fr. 8.-

Buntgemischter Löß - Salat
mit Croûtons und Speckwürfeli Fr. 9.50

Nüsslersalat mit Ei und Croûtons Fr. 12.-

Nüsslersalat mit Rauchlachsstreifen
an Balsamico Dressing Fr. 14.-

Suppen

Rüebli - Amaretto Schaumsüppchen
mit Orange verfeinert Fr. 12.50

Raffinierte Kürbis - Maroni - Suppe Fr. 12.50

Hausgemachte Kraftbrühe mit Sherry Fr. 12.50

Fisch - Spezialitäten

Vorspeisen

Gratinierte Jakobsmuschel mit Trüffelbutter
begleitet von Kürbis - Humus,
Petersilienwurzel - Pärze und süss - saurem Kürbis Fr. 22.50

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum
und Salatbouquet, dazu reichen wir Toast Fr. 19.50

Hauptgerichte

Schweizer Forellenfilets, aus der Biosphäre Marbach,
Müllerin Art mit Mandeln
serviert mit buntem Gemüse und Kürbiskern - Reis Fr. 34.50

Sautiertes Forellenfilet aus der Biosphäre Marbach
serviert mit Rahm - Sauerkraut, herbstlicher Rolle mit Kräutern
und Pilzen dazu Preiselbær - Kompott Fr. 38.50

Herbstgerichte

Sautierter Rehrücken im Speckmantel an Trüffeljus
serviert mit Kartoffel - Trüffel - Mousseline mit Thymian,
karamelisierter Birne, Rosenkohl - Kürbis - Ragout
und knusprigem Speck

Fr. 44.-

Hirsch - Stroganoff
Zarte Hirsch - Fluststreifen an rassischer Paprika - Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Quark - Mohn - Spätzli
und Herbstgemüse

Fr. 36.-

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller
angerichtet mit gefülltem Apfel
und hausgemachten Quark - Mohn - Spätzli

Fr. 26.-

Rassiges Waldpilz - Ragout
an Kräuter - Cognac - Rahmsauce
angerichtet mit Rösti

Fr. 29.50

Reh - Klassiker

Hausgemachter Rehpfeffer LÖIE - Art Fr. 34.50

Feines Rehgeschnetzeltes Fr. 38.-

Zarte Rehsehnitzel
an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren Fr. 39.50

Rehrücken als Tellergericht
Zartes Rehrückenfilet an Wildrahmsauce
mit Preiselbeeren, reichhaltig garniert Fr. 44.-

Diese Gerichte servieren wir mit hausgemachten Quark - Mohn - Spätzli,
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Pfälzerrüebli und gefülltem Apfel.

Rehrücken - Platte LÖIE - Art

ab 2 Personen

Angerichtet mit Pilzen, Trauben, gefülltem Apfel
Rotweibirne, Rotkraut, Marroni, Pfälzerrüebli,
Rosenkohl, hausgemachten Quark - Mohn - Spätzli
und sämiger Wildrahmsauce mit Preiselbeeren.

pro Person
Fr. 59.-



Fleischgerichte

Schwzins - Cordon bleu
gefüllt mit Hirsch - Trockenfleisch und geräuchertem Raclette Käse
serviert mit Gemüse und Pommes frites Fr. 34.-

Berner Gesehnetzeltz
Rinds - und Kalbsfleisch mit frischen Champignons,
an rassisger Senfsauce und mit Rösti serviert
Portion Fr. 39.50
Teller Fr. 32.-

Zartes Rinds - Entrecôte (Swiss Quality Beef)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
buntem Saisongemüse und der Beilage Ihrer Wahl Fr. 43.-

Rindsfilet - Medaillon vom australischen Rind
an Burgunder - Sauce
serviert mit buntem Gemüse und der Beilage Ihrer Wahl Fr. 48.-

Beilagen:
Pommes frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Kürbiskern - Reis

Deklaration

Soweit möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region.
ganz speziell verwenden wir im Moment:

	Nüsslersalat	Kuhn Gemüsebau, Rüggsau
	Bio Kartoffeln	Familie K.+E. Wüthrich, Langnau
	Bio Freilandzür	Langis, Hardtli, Langnau
Fleischherkunft	Kalb	Schweiz
	Schwein	Schweiz
	Rind	Schweiz
	Poulet	Schweiz
	Wurstwaren	Schweiz
	Rindsfilet	Australien
	Wild	Schweiz und EU, in erstklassiger Qualität
Fischherkunft	Forelle, Biosphäre Marbach	Schweiz
	Rauchlachs	Norwegen
	MSC Jakobsmuschel	Nordwestpazifik Grundschieppnetz

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie das Serviceteam auf Anfrage gerne.

Gesetzlicher Hinweis

Australisches Fleisch könnte mit leistungsfördernden Mitteln und Antibiotika erzeugt worden sein.