

# *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  
Raija Lanz, Julia Rentsch, Michael Gfeller (Küchenchef),  
Beat Soltermann, Linda Dolder (nicht auf dem Bild) und Simon Hirsbrunner

## *Löie - Menu*

Reh-Mousse / Rindszunge / Kapern-Schaum  
Kartoffel-Trüffel-Espuma

Kürbis-Curry-Crèmesuppe / Zitronengras  
Fasanen-Terrine / Pistazien / Hirschrohschinken

Saibling / Randen-Kokos-Risotto  
Orangen-Physalis Beurre blanc

Hirschfilet / Sauerkirschen-Jus  
Preiselbeer-Knödel / Pastinake / Federkohl

Auswahl vom Käsebrett

Glace vom Feigenblatt  
Rosmarin-Feigen-Mousse mit Zimt

Menu 6 Gang	98.-	Weinbegleitung	40.-
Menu ohne Fisch und Käse	78.-	Weinbegleitung	25.-

## *Fisch - Menu*

Jakobsmuschel / weisse Schokolade-Wasabi  
Rande / Apfel

Getrüffelte Petersilienwurzel-Suppe / Zander «Royal»

Saibling / Randen-Kokos-Risotto  
Orangen-Physalis Beurre blanc

Glace vom Feigenblatt  
Rosmarin-Feigen-Mousse mit Zimt

4 Gang Menu	76.-
ohne Suppe	70.-

## *Vorspeisen*

Reh-Mousse / Rindszunge / Kapern-Schaum  
Kartoffel-Trüffel-Espuma 24.-

Jakobsmuschel / weisse Schokolade-Wasabi  
Rande / Apfel 24.-

## *Salate*

Gemischter Blattsalat / geröstete Kerne 8.50

Buntgemischter Löie - Salat  
Croûtons / Speckwürfeli 10.50

Emmentaler Nüsslersalat / Ei 12.50

Emmentaler Nüsslersalat / Rauchlachs 15.50

## *Suppen*

Kürbis-Curry-Crèmesuppe / Zitronengras  
Fasanen-Terrine / Pistazien / Hirschrohschinken 15.50

Getrüffelte Petersilienwurzel-Suppe / Zander «Royal» 14.50

Hausgemachte Kraftbrühe / Sherry 12.50

## *Fisch Spezialitäten*

Schweizer Forellenfilets «alte Berner Art»  
Schnittlauch-Kartoffeln / Herbstgemüse 36.50

Saibling / Randen-Kokos-Risotto  
Orangen-Physalis Beurre blanc 41.-

## *Vegetarisch*

Herbstlicher Gemüseteller / Quark-Spätzli 28.-

Randen-Kokos-Risotto / Herbstgemüse 29.-

Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich

## *Wild Gerichte*

Sous vide gegartes Hirschfilet / Sauerkirschen-Jus Preiselbeer-Knödel / Pastinake / Federkohl	44.-
Rehpfeffer / Herbstgemüse / Quark-Spätzli	37.-
Rehgeschnetztes «Stroganoff» / Paprikasauce Herbstgemüse / Quark-Spätzli / eingelegte Früchte	41.-
Rehschnitzel / Wildrahmsauce Herbstgemüse / Quark-Spätzli / eingelegte Früchte	42.-
Rehrücken als Tellergericht Herbstgemüse / Quark-Spätzli / eingelegte Früchte	47.-
Rehrücken Platte Herbstgemüse / Quark-Spätzli / eingelegte Früchte (ab 2 Personen serviert in 2 Gängen)	pro Person 59.-

## *Empfehlung vom Chef*

Hirsch-Rack am Stück gegart Herbstgemüse / Beilage nach Wahl (ab 2 Personen)	pro Person 48.-
---	-----------------

# *Fleisch Gerichte*

Löie - Burger Hausgemachter Rindfleischburger / Chiabatta Brot / Nonnenstolz Kürbis-Mayonnaise / Coleslaw / Speck / Pommes frites		29.50
Schweins - Cordon bleu Hirsch-Rohschinken / Preiselbeeren / Nonnenstolz Saisongemüse / Pommes frites		38.-
Berner Geschnetzeltes Rinds - und Kalbsfleisch / Champignons Senfsauce / Rösti	Portion Teller	39.50 34.-
Rinds - Entrecôte (Swiss Quality Beef) Kräuterbutter / Saisongemüse / Beilage nach Wahl		48.-
Rindsfilet - Medaillon vom australischen Rind Burgunder-Sauce / Gemüse / Beilage nach Wahl		49.50

## *Beilagen:*

Pommes frites / Rösti / Kroketten / Schnittlauch-Kartoffeln  
Quark-Spätzli / Randen-Kokos-Risotto

# *Deklaration*

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

Freilandeier	Langis, Hardtli, Langnau
Bio Kartoffeln	Biohof Moos, Langnau
Nüsslersalat	Kuhn Gemüsebau, Rüegsau

## *Fleischherkunft*

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rindsfilet	Australien
Reh/Hirsch	Schweiz und EU, in erstklassiger Qualität

## *Fischherkunft*

Forelle	Schweiz
Saibling	Island
Zander Royale	Polen
Jakobsmuschel	Nordwest-Atlantik Schleppnetz MSC Zertifizierte Fischerei

## *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.