

# SPEISEKARTE



# EMPFEHLUNGEN FÜR DEN SOMMER

**Roastbeef-Teller** 28.50  
rosa gebratenes Weiderind-Entrecôte mit Tartarsauce und Pommes frites

**Tonnato «Löie»** 25.50  
dünn aufgeschnittener kalter Schweinskarreebraten  
mit Thunfischsauce und einem Salatbouquet, Pommes frites

**Sommerteller «Löie»**  
Fitnesssteller mit einer gemischten Salatgarnitur, frischen Früchten und Kräuterbutter

Zur Auswahl mit:

- Pouletbrustschnitzel 26.50
- Weiderind-Entrecôte (220g) 45.–
- Schweinssteak (250g) 29.–
- Kalbsschnitzel 36.–
- Forellenfilet 36.–
- Pouletknusperli 22.50
- Schweinsbratwurst 19.50

Als Beilage: Kleine Portion Pommes frites oder Country Cuts 5.50

**Wurstsalat** 18.50  
mit Pommes frites

**Sommerwrap** 20.50  
Weizentortilla gefüllt mit panierten Pouletbruststreifen, Peperoni,  
Mais, knackigem Eisbergsalat und Cocktailsauce

**Club Sandwiches «Löie»** 22.50  
mit gebratener Pouletbrust, gekochtem Ei, Tomaten  
und Specktranchen, Pommes frites

# LÖWENLUNCH

## **Bunte Blattsalatblume**

mit Melonen und Landrauchschinken

\*\*\*\*

## **Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Berner Art**

an einer sämigen Rahmsauce mit Champignons,  
parfümiert mit einer Prise Safran,  
hausgemachte Butterrösti,  
Buntes aus dem Gemüsekorb

\*\*\*\*

\*\*\*

\*\*

\*

Vorspeise & Hauptgang	52.–
Hauptgang	39.50

## VORSPEISEN

<b>Blattsalat</b>		8.50
mit Haus-, French- oder Italiennedressing		
<b>Märitsalat</b>		10.50
Gemischter Salat mit Haus-, French- oder Italiennedressing		
<b>Löiesalat</b>	<b>Portion</b>	19.50
saisonale Blattsalatblume an Frenchdressing mit knusprig gebratenem Speck, Champignons, gekochtem Ei, Tomaten, Parmesanspänen und Brotwürfeli		<b>kleinere Portion</b> 16.50
<b>Tagessuppe</b>		8.50
<b>Salat mit Pouletbruststreifen</b>	<b>Portion</b>	19.50
saisonale Blattsalatblume an Italiennedressing mit kurz gebratener Pouletbrust		<b>kleinere Portion</b> 16.50
<b>Beefsteak Tatar</b>	<b>Portion</b>	30.50
auf Wunsch mild, medium oder feurig mit Cognac, Calvados oder Whisky, Toast und Butter		<b>kleinere Portion</b> 26.–
	<b>Spirituosenauswahl</b>	3.–

## ZWISCHENDURCH

<b>Vesperteller</b>		25.–
Bündnerfleisch, Landrauchschinken, Salami, Vorderschinken, Käse, Garnituren, Brot und Butter		
<b>Wurst-Käsesalat</b>		18.50
mit gemischten Salaten oder Pommes frites		
<b>Sandwiches</b>		9.–
mit hausgemachtem Zopf, wahlweise mit Vorderschinken, Salami, Käse, Bündnerfleisch oder gemischt		<b>Bündnerfleisch +</b> 2.50

## HAUPTSPEISEN

<b>Wienerschnitzel</b>	38.—
paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Gemüse garnitur	
<b>Rosa gebratenes Weiderind-Entrecôte</b>	44.—
an einem Portweinjus, Kartoffelkroketten und Buntes aus dem Gemüsekorb	
<b>Schweins Cordon-Bleu</b>	31.—
gefüllt mit Vorderschinken und Käse, serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur	
<b>Bärner Rösti</b>	23.50
mit Speckstreifen, Landrauchschinken, Zwiebeln, Tomaten und Käse gratiniert	
<b>Käseschnitte «Löie»</b>	19.50
mit Vorderschinken, Tomaten und einem Spiegelei	
<b>Geschnetzelte Kalbsleber nach Provenzalischer Art</b>	33.—
mit frischen Kräutern, Rösti und Buntem aus dem Gemüsekorb	
<b>Golden gebratene Regenbogen-Forellenfilets aus Rubigen</b>	36.—
in Butter gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln und Buntem aus dem Gemüsekorb	
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch</b>	38.—
an einer grobkörnigen Senfsauce mit Moutarde de Meaux, Butternudeln und Buntem aus dem Gemüsekorb	

<b>Blätterteigpastetli</b>	20.50
mit „Hackfleischchügeli“ und frischen Pilzen an einer sämigen Rahmsauce mit Pommes frites und Gemüse garnitur	
<b>Fischknusperli</b>	23.–
im Bierteig gebackene Fischfilets, Salzkartoffeln, Gemüse garnitur und Tartarsauce	
<b>Schweinsrahmschnitzel</b>	26.50
an einer Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	
<b>Bauernbratwurst vom Schwein</b>	19.50
an Zwiebelsauce und Rösti	
<b>Vegetarische Kartoffelküchlein</b>	19.50
mit verschiedenem frischem Gemüse, Champignons und einer bunten Blattsalatblume	