

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN HERBST

Muskat-Kürbiscremesuppe	10.50
serviert mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen und Brotwürfeli	
Nüsslersalat	13.50
mit gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotwürfeli, an Frenchdressing	
mit Ei und Brotwürfeli, an Frenchdressing	10.50
Spätzlipfanne mit Belperknolle	26.50
mit verschiedenem Gemüse und Pilzen der Saison, an einer leichten Rahmsauce dazu gehobelte Belperknolle	
Herbsttraum	26. –
Pilzragout, Rotkraut, geschmorter Kürbis, Rosenkohl, glasierte Marronis und Weissweinapfel mit Preiselbeeren & Spätzli	
Gebratenes Reh-Kotelette „Löie“	45. –
an einer Wildrahmsauce mit Preiselbeeren serviert mit der Wildgarnitur & Spätzli	
Hausgemachter Hirschpfeffer „Jäger Art“	29.50
mit sautierten Pilzen, Silberzwiebeln, Speckstreifen und Croûtons serviert mit der Wildgarnitur & Spätzli	
Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte	41. –
an einem Wildjus parfümiert mit Gin, serviert mit der Wildgarnitur & Spätzli	
Wildfleisch-Nudeltopf	29.50
Gebratenes geschnetzeltes Wildfleisch an Pilzsauce, angerichtet auf Kräuternudeln,	

Geschnetzelte Kalbsleber nach Provenzalischer Art 33.–
frischen Kräutern, Rösti und buntes aus dem Gemüsekorb

Golden gebratene Regenbogen-Forellenfilets aus Rubigen 36.–
in Butter gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln und Buntem aus dem Gemüsekorb

Geschnetzeltes Kalbfleisch 38.–
an einer grobkörnigen Senfsauce mit Moutarde de Meaux,
serviert mit Butternudeln und Buntem aus dem Gemüsekorb

Schweinsrahmschnitzel 26.50
an einer Pilzrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Rosa gebratenes Rinds-Entrecôte 44.–
an einem Portweinjus, Kartoffelkroketten und buntes aus dem Gemüsekorb

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

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

ZWISCHENDURCH

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

HAUPTSPEISEN

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

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