

*Hesch gwüsst, d` Löie-Metzg
het o am Sunntig offe!!*

10.00-18.00Uhr



Vorspeisen

Grüner Salat 9.00

Gemischter Salat 11.80

Nüsslersalat mit Speck und Ei 12.80

Blattsalat mit sautierten Pilzen 14.80

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 19.80
mit Calvados, Whisky, Cognac +3.00

Kürbissuppe mit hausgemachter Sauerrahmglace 12.80

Wysuppe mit Käse Brotchips 11.80

Winter Hit's

Blut und Leberwurst mit Nudeln und Apfelmues 22.80

Rindszunge an Kapernsauce und Kartoffelstock 26.50

Suure Mocke mit Kartoffelstock 28.00
(Rindsbraten)

Winter Burger mit Pommes Frites 29.50
Rindshamburger, Speckmarmelade, Apfelchutney, Kräuterseitling

Kalbsnierli an Pommerysenf-Rahmsauce mit Nudeln 27.00

Gemüseteller Rudolph 28.00
Gemüse mit Kartoffelstock und Apfelmues

Hauptgänge

Herrenteller 29.80

Schweinssteak mit Kräuterbutter auf Gemüse-Bouquet

Löwenteller mit Pommes Frites 27.00

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 28.00

zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 24.00

Schweinsleber

Riz Casimir 27.00

Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 45.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce und Nudeln 35.00

Schweins Cordon bleu mit Pommes Frites und Gemüse 33.00

Lammrückenfilet (NZL) an Macadamia-Nusskruste

an Balsamico-Jus und Kartoffelgratin 41.00

Kalbgeschnetztes mit Butterrösti

mit frischen Pilzen an Rahmsauce 37.50

Änderung Beilagen

Rösti Kroketten +5.00 Rösti +5.00 Kartoffelgratin +5.00

Gemüsebouquet +9.80 nur Gemüse ohne Beilage +5.80

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 34.00

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 42.00

Pouletbrust 180 g 25.80

Rindsentrecôte 300 g 52.00

Rindsfilet 220 g 55.00

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 49.00

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 55.00

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 61.00

Angus Rindsfilet (AUS) 500 g 68.00

Alle Speisen vom Grill inklusive einer Beilage und
einer Sauce nach freier Wahl

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Kartoffelgratin, Rösti

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Pilzrahmsauce
Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Weisswein

Offen

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Enthousiaste <i>Chasselas Bielersee</i>	4.80	9.60	14.40	24.00
Vully <i>Chasselas</i>	4.80	9.60	14.40	24.00
Johannisberg <i>Sylvaner Wallis</i>	4.40	8.80	12.30	22.00
Ollon <i>Chasselas Chablais</i>	4.60	9.20	13.80	23.00
Epesses <i>Chasselas Lavaux</i>	4.90	9.80	14.70	24.50

Flaschenqualität 75 cl

Dézaley <i>Chasselas Lavaux</i>	des frères Dubois	56.00
Yvorne <i>Chasselas Chablais</i>	L'avy	45.00
Petite Arvine <i>Petite Arvine</i>	Rouvinez	49.00

Rosewein

Offen

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Flair <i>Oeil de Perdrix Le Landron</i>	5.00	10.00	15.00	25.00

Rotwein

Offen

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	5.00	10.00	15.00	25.00
Vully <i>Pinot noir</i>	5.00	10.00	15.00	25.00
Salvagnin <i>Pinot Noir Gamay Waadt</i>	4.20	8.40	12.60	21.00
Intensus <i>Galotta Gamaret Waadt</i>	6.50	13.00	19.50	32.50
Rioja <i>Tempranillo Spanien</i>	6.20	12.40	18.60	31.00
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.00	10.00	15.00	25.00
Destino <i>Malbec Argentinien</i>	6.00	12.00	18.00	30.00

Flaschenqualität 50 cl

Schweiz

Cornalin <i>Cornalin</i>	Imesch	35.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret Garanoire</i>	Cave de la côte	30.00

Italien

Nero d'Avola <i>Nero d'Avola</i>	Terra Nostra	25.00
----------------------------------	--------------	-------

Spanien

Navarra <i>Tempranillo</i>	Cintruenigo	29.50
Rioja <i>Tempranillo</i>	Marques de Victoria	31.00

Flaschenqualität 75 cl

Schweiz

Reflexion <i>Pinot Noir</i>	Andreywein	44.00
Arvalus Barrique <i>Malbec Syrah Cabernet Sauvignon</i>	Andreywein	75.00
Syrah <i>Syrah</i>	Imesch	55.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret Garanoire</i>	Cave de la côte	43.00
Merlot <i>Merlot</i>	Cave de la côte	56.00
Gamar'one <i>Gamaret</i>	Cave de la côte	59.00
Intensus <i>Galotta Gamaret</i>	Cave de la côte	46.00
Aigle <i>Pinot Noir</i>	Les Celliers	44.00
Cicero <i>Pinot Noir</i>	Rutishauser	56.00

Italien

Ripasso Monile <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Salvalai	48.00
Volpettona Barbera d' Asti <i>Barbera</i>	Brema	59.00
Amarone <i>Corvina, Rondinella</i>	Bertani	76.00
Papale <i>Primitivo di Manduria</i>	Varvaglione	45.00
88 Filari „Andrero“ <i>Perricone Nero d'Avola</i>	Ottantotto	45.00

Spanien

Rioja <i>Tempranillo</i>	Marques de Victoria	43.00
Valduero Crianza <i>Tempranillo</i>	Gumiel de Mercado	59.00

Frankreich

Château Liversan <i>Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc</i>	Maureix	47.00
--	---------	-------

Kanada

Pillitteri <i>Cabernet Merlot</i>	Niagara Peninsula	39.00
-----------------------------------	-------------------	-------

Argentinien

Destino <i>Malbec</i>	Rutini	42.00
-----------------------	--------	-------

Chile

Los Lingues <i>Carmenere</i>	Casa Silva	55.00
------------------------------	------------	-------

Australien

Quartet <i>Cabernet Sauvignon Shiraz Merlot Grenache</i>	Riebke	65.00
--	--------	-------

Fleischprodukte

Das Fleisch stammt aus der Schweiz,
andernfalls wird es in der Menükarte entsprechend deklariert.

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien und / oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Preise

Sämtliche in der Menükarte
angeführten Preise
enthalten die 7,7 % Mehrwertsteuer
und sind in Schweizer Franken.

Es werden folgende
Zahlungsmittel akzeptiert:
Bar, Maestro, V-Pay, Twint, Postcard, Mastercard, Visa

Am liebsten Bar

Bi üüs chasch o mit Gäüt zahle!