

ZUR VERSTÄRKUNG UNSERES TEAMS
SUCHEN WIR PER SOFORT ODER
NACH VEREINBARUNG EINE
LÖIE SERVICE PERLE

*Übernahme Mittag und/oder Abendservice
Mittwoch-Sonntag 11.00-14.30 Uhr
Donnerstag-Sonntag 18.00-23.30 Uhr*

Vorspeisen

Grüner Salat 9.00

Gemischter Salat 11.80

Gemischte Cherrytomaten mit Mozzarella 13.80

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

Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen 14.80

Kalte Apfelcurrysuppe lauwarmer Jakobsmuschel 13.80

Sommer Hit's

Beefsteak Tatar mit Toast, Butter und Pommery-Senf Glace 35.00
mit Calvados, Whisky, Cognac +3.00 dazu kleine Portion Pommes Frites +6.80

Siedfleischsalat mit Salatgarnitur 22.80
dazu kleine Portion Pommes Frites +6.80

Frittierte Zanderfilets mit gemischtem Salat und Tartarsauce 31.00
dazu kleine Portion Pommes Frites +6.80

Roastbeef mit Salatgarnitur, Pommes Frites und Tartarsauce 29.80

Rindfleisch Burger im Maisbrot mit Pommes Frites 32.00
Getrocknete Tomaten, Aubergine, Peperoni, Thymianjogurtsauce

Schweins Cordon bleu mit gemischtem Salat und Pommes Frites 34.00

Gemüseteller mit Pommes Frites 28.00

Hauptgänge

Damenteller 28.80

Schweinssteak mit Kräuterbutter und gemischtem Salat

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 27.50

Geschnitzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 47.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce und Nudeln 36.00

Büetzersteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter 34.00

Riesenschweinshalssteak

Kalbgeschnitzeltes mit Butterrösti
mit frischen Pilzen an Rahmsauce 41.00

Änderung Beilagen

Rösti Krokette +5.00 Rösti +5.00

Gemüsebouquet +9.80 nur Gemüse ohne Beilage +5.80

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 39.50

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 47.80

Pouletbrust 180 g 31.80

Rindsentrecôte 300 g 59.00

Rindsfilet 220 g 59.50

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 55.00

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 61.00

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 67.00

Angus Rindsfilet (AUS) 500 g 74.00

Alle Speisen vom Grill werden mit einem gemischten Salat serviert
dazu eine kleine Portion Pommes Frites
und einer Sauce nach Wahl

Béarnaise, Morchel, Pfeffer, Champignon
Knoblauchbutter, Kräuterbutter
Tartarsauce

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>	4.60	9.20	13.80	23.00
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.
Fisch Schweiz oder Europa.

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 liebste Bar“

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

10.00-18.00Uhr