

*D LÖie Perle hei gar a wite Wäg,
is Gmüesgärtli u i Birkewaud ...*

...Merci viu mau für Dini Geduld

Vorspeisen

Grüner Salat 9.00

Gemischter Salat 11.80

Burrata mit Kräuter-Cherrytomaten 14.80

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

Kalte Apfelcurrysuppe lauwarmer Jakobsmuschel 14.80

Sommer Hit's

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 38.00
mit Calvados, Whisky, Cognac +3.00
dazu kleine Portion Pommes Frites +6.80

Siedfleisch-Salat mit Salatgarnitur 23.80
dazu kleine Portion Pommes Frites +6.80

Frittierte Zanderfilets mit gemischtem Salat und Tartarsauce 32.00
dazu kleine Portion Pommes Frites +6.80

Roastbeef mit Salatgarnitur, Pommes Frites und Tatarsauce 31.00

Rindfleisch Burger im Maisbrot mit Pommes Frites 32.00
Grillierter Ananas-Scheibe, Grünem Salat und Curry-Sauce

Sommer-Gemüseteller mit Pommes Frites 29.50

Hauptgänge

Damenteller 29.80

Schweinssteak mit Kräuterbutter auf diversen Salaten

Löwenteller mit Pommes Frites 28.50

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 29.50

zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 25.00

Schweinsleber

Riz Casimir 28.50

Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterreis 47.50

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce und Nudeln 37.50

Schweins Cordon bleu mit Gemüse und Pommes Frites 34.50

Büetzersteak mit Pommes Frites und Kräuterbutter 37.00

Riesenschweinshalssteak

Änderung von Beilagen

Rösti +5.00

mit Gemüsebouquet +11.80

nur mit Gemüse ohne Beilage +7.80

Fitness-Teller

2 Schweins Kotelette 600 g 42.00

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 52.00

Pouletbrust 180 g 34.80

Rindsentrecôte 300 g 61.00

Rindsfilet (CH) 220 g 63.00

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 58.00

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 64.00

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 70.00

Angus Rindsfilet (AUS) 500 g 76.00

Alle Grilladen werden mit diversen Salat, Pommes frites
und einer Sauce nach Wahl serviert.

Saucen

Béarnaise, Morchel, Pfeffer, Champignon

Knoblauchbutter, Kräuterbutter

Tartarsauce

Grilladen ohne Salat mit einer Beilage und einer Sauce nach Wahl - 6.00

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln, Rösti

Weisswein

Flaschenqualität Offen

	10 cl	50 cl
Enthousiaste <i>Chasselas Bielersee</i>	5.20	26.00
Vully <i>Chasselas Waadt</i>	5.20	26.00
Johannisberg <i>Sylvaner Wallis</i>	5.10	25.50
Ollon <i>Chasselas Chablais</i>	4.90	24.50
Epesses <i>Chasselas Lavaux</i>	5.20	26.00

Flaschenqualität 75 cl

Dézaley <i>Chasselas Lavaux</i>	des frères Dubois	59.00
Yvorne <i>Chasselas Chablais</i>	L'avy	47.00
Petite Arvine <i>Petite Arvine</i>	Rouvinez	54.00

Rosewein

Offen

	10 cl	50 cl
Flair <i>Oeil de Perdrix Le Landron</i>	6.10	30.00

Rotwein

Flaschenqualität Offen

	10 cl	50 cl
Murmure <i>Pinot Noir Bielersee</i>	6.10	30.00
Vully <i>Pinot noir Waadt</i>	6.10	30.00
Salvagnin <i>Pinot Noir Gamay Waadt</i>	5.20	26.00
Intensus <i>Galotta Gamaret Waadt</i>	6.90	34.50
Rioja <i>Tempranillo Spanien</i>	6.50	32.50
Nero d'Avola <i>Nero d'Avola Italien</i>	5.40	27.00
Destino <i>Malbec Argentinien</i>	6.40	32.00

Flaschenqualität 50 cl

Schweiz

Cornalin <i>Cornalin</i>	Imesch	37.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret Garanoire</i>	Cave de la côte	32.00

Spanien

Navarra <i>Tempranillo</i>	Cintruenigo	32.00
----------------------------	-------------	-------

Flaschenqualität 75 cl

Reflexion <i>Pinot Noir</i>	Andreywein	49.00
Arvalus Barrique <i>Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon</i>	Andreywein	79.00
Gamaret Garanoire <i>Gamaret, Garanoire</i>	Cave de la côte	47.00
Merlot <i>Merlot</i>	Cave de la côte	58.00
Gamar'one <i>Gamaret</i>	Cave de la côte	74.00
Intensus <i>Galotta Gamaret</i>	Cave de la côte	49.00
Distinguo <i>Cabernet Franc, Gamaret, Merlot</i>	Cave de la côte	68.00
Escargot Sélection <i>Gamaret, Garanoir, Pinot Noir</i>	Cave de la côte	46.00
Aigle <i>Pinot Noir</i>	Les Celliers	46.00
Syrah <i>Syrah</i>	Imesch	57.00
Cicero <i>Pinot Noir</i>	Rutishauser	58.00

Italien

Ripasso Monile <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Salvalai	51.00
Volpettona Barbera d' Asti <i>Barbera</i>	Brema	61.00
Amarone <i>Corvina, Rondinella</i>	Bertani	84.00
Papale <i>Primitivo di Manduria</i>	Varvaglione	47.00
88 Filari „Andrero“ <i>Perricone Nero d'Avola</i>	Ottantotto	47.00

Spanien

Rioja <i>Tempranillo</i>	Marques de Victoria	46.00
Valduero Crianza <i>Tempranillo</i>	Gumiel de Mercado	63.00

Frankreich

Château Liversan <i>Cab. Sauvignon Merlot Cab. Franc</i>	Maureix	51.00
--	---------	-------

Argentinien

Destino <i>Malbec</i>	Rutini	45.00
-----------------------	--------	-------

Chile

Los Lingues <i>Carmenere</i>	Casa Silva	57.00
------------------------------	------------	-------

Australien

Quartet <i>Cabernet Sauvignon Shiraz Merlot Grenache</i>	Riebke	72.00
--	--------	-------

Fleischprodukte

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

¹ Kann mit Hormonellen als Leistungsförderung erzeugt worden sein

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 liebschte Bar“

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

10.00-18.00 Uhr