

# Unsere Menükomponenten

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammen

## Apero-Vorschläge

### **Apero „Örgeli“**

Salzgebäck, marinierte Oliven

Fr. 7.50/Person

### **Apero „Hohgant“**

Salzgebäck, marinierte Oliven,  
Käse, Lauch und Speckkuchen,

Fr. 14.50/Person

### **Apero „Löwen“**

Salzgebäck, marinierte Oliven,  
regionale Spezialitäten wie Büffelwurst, Schafwurst  
Emmentaler und Schangnauer Bergkäse reichlich garniert  
dazu gibt es Büffel-Brot von der Bäckerei Stein

Fr. 22.00/Person

### **Getränke:**

Orangensaft Fr. 4.00/2 dl

Fruchtbowl alkoholfrei Fr. 6.50/Cüpli

Fruchtbowl alkoholhaltig Fr. 8.50/Cüpli

Apfelschaumwein aus dem Emmental (Schlosswil) Fr. 6.50/Cüpli

Prosecco Fr. 6.00/Cüpli

# Salate und Vorspeisen

## **bunte Blattsalate**

an unsrem Hausdressing

Fr. 8.00

## **gemischte Saisonsalate**

bunte Salatauswahl an unserem Hausdressing

Fr. 9.00

## **Wybersalat**

im Knusperkörnli serviert

mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel

Fr. 11.00

## **Nüsslisalat (nach Saison)**

mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel

Fr. 13.50

## **geröstete Brottaler (nach Saison)**

mit Tomatentartar an feiner Salatgarnitur

Fr. 11.50

## **Schönenwald-Salat**

bunte Blattsalate an unserem Hausdressing

dazu servieren wir Ihnen Schafspezialitäten vom Schönenwald:

Schafdauerwurst und Schafkäse

Fr. 12.50

## **Büffelroastbeef**

bunter Blattsalat mit kalt aufgeschnittenem Büffelroastbeef

Fr. 15.50

## **fruchtiger Blattsalat**

Blattsalat an unserem Hausdressing  
mit buntem Fruchtspiessli garniert

Fr. 12.50

## **„getunter Stifte-Salat“ a la Reto und Lukas**

(Spezialität der Lernenden auf dem Bauernbetrieb Schönenwald)

bunter Chrüsimüsi-Salat im Weck-Glas serviert

an unserem Hausdressing

Fr. 9.50

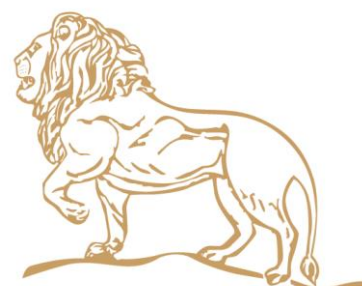
## **bunter Blattsalat „Bergfee“**

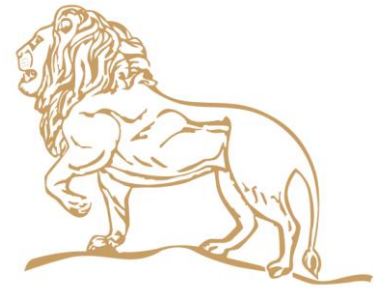
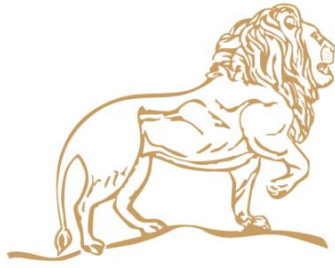
ein bunter Blattsalat

mit Schangnauer Bergfee-Käsewürfeli

an unserm Hausdressing

Fr. 10.50





## *Aus dem Suppentopf*

**Bouillon mit altem Sherry**  
und frischen Gemüsen als Einlage  
Fr. 8.50

**Tomaten-Aprikosensuppe** (nach Saison)  
verfeinert mit frischem Basilikum  
und gerösteten Pinienkernen  
Fr. 9.00

**Emmentaler Kartoffel- Lauchsuppe**  
mit gerösteten Brotwürfel  
Fr. 9.00

**Randensuppe**  
mit Äpfel und Meerrettich  
Fr. 9.00

**Linsen-Birnensuppe**  
mit knusprigen Speckstreifen als Einlage  
Fr. 11.00

**Cremesuppe von Saisonpilzen \***

mit knusprigem Speckstreifen

Fr. 11.00

**Bärlauch Suppe \***

mit Käsestange

Fr. 9.00

**Kürbissuppe \***

mit gerösteten Kernen

Fr. 9.00

**Spargelsuppe \***

mit Spargelspitzen als Einlage

Fr. 9.50

\* Saisonale Angebote

*Sorbets*

**Zwetschgensorbet**

mit Vielle Prune

Fr. 6.50

**Passions-Sorbet**

mit Prosecco

Fr. 6.50

**Himbeer-Sorbet**

mit Prosecco

Fr. 6.50

# Vom Grill und aus der Pfanne

## **Rahmschnitzel**

zarte Schweinsplätzli in einer Rahmsauce mit frischen Champignons  
serviert mit Butternüdeli, frischen Gemüsen und einer Fruchtgarnitur

Fr. 26.90

## **paniertes Schweinsplätzli**

in Butter gebacken,  
Pommes Frites, Saisongemüse

Fr. 24.00

## **saftige Pouletbrust**

an einer Frischkräutersauce  
auf einem Gemüsenest angerichtet,  
dazu einen Apfel- Curryreis

Fr. 26.90

## **ofenfrischer Schweinebraten**

in kräftiger Rosmarinjus,  
Saisongemüse, Bratkartoffeln

Fr. 26.00

## **gemischter Braten (Schweins und Kalbsbraten)**

an Rosmarinjus,  
Saisongemüse und unser feines Kartoffelgratin

Fr. 28.00

## **Berner Platte**

Siedfleisch, Rippli, Speck,  
Berner Zungenwurst,  
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln  
zuvor servieren wir Ihnen eine Bouillon mit Brotwürfel

Fr. 34.00

### **« Suure Mocke »**

Hausmarinierter Rindsbraten  
in kräftiger Rotweinsauce,  
frischer Kartoffelstock, Saisongemüse

Fr. 29.00

### **zartes Geschnetzeltes**

in einer Rahmsauce mit frischen Saisonpilzen,  
Kräuternudeln, Saisongemüse

Schwein Fr. 27.00

Kalb Fr. 32.50

### **Schweinsfilet tranchiert,**

in einer Emmentaler Feigensenfsauce  
dazu Rösti Kroketten und eine Gemüseauswahl

Fr. 34.00

### **feine Kalbsplätzli**

gefüllt mit Blattspinat und Hüttenkäse,  
an einer Kräuterrahmsauce,  
serviert mit einem Weisswein-Risotto mit Steinpilzen  
und Saisongemüse

Fr. 36.00

### **Roastbeef, rosa gebraten**

mit hausgemachter Bearnaise,  
Pommes Frites und einer bunten Gemüseauswahl

Fr. 42.50

### **Äs Steak vom Schangnouer Söili**

mit einer Kräuterkruste überbacken  
an feiner Champignonrahmsauce  
serviert mit Spätzli und frischem Gemüse

Fr. 31.00

**Schangnauer-Cordon-bleu**  
Vom Emmentaler Söili gefüllt  
mit Hinterschinken und Schangnauer-Baumnusskäse  
Pommes frites und Gemüse  
Fr. 32.00

*Schafgerichte vom Schönenwald:*

Fleisch aus eigener Zucht

**Filet vom Berglamm „Krämerhus“**  
unter einer Käse- Kräuterkruste an feiner Brandysauce,  
begleitet von Kartoffelgratin und Blattspinat  
Fr. 36.00

**Lammvoressen „Emmentaler Art“**  
feines Lammfleisch aus eigener Zucht  
in einer Safransauce  
serviert mit Kräuternudeln und frischen Rüepli  
Fr. 31.00

**Lammgigot**  
an kräftigem Thymianjus  
serviert mit Kartoffelstock  
und Saisongemüse  
Fr. 33.50



# *Schangnauer Wasserbüffelgerichte*

## **Ragout vom Schangnauer Wasserbüffel**

mit Sauerrahm verfeinert  
serviert mit feinen Kräuternudeln  
Fr. 28.50

## **Zartes Geschnetzeltes vom Schangnauer Wasserbüffel**

an feiner Senfrahmsauce  
begleitet von feinem Kartoffel-Lauchgratin  
Fr. 29.00

## **Saftplätzli vom Schangnauer Wasserbüffel**

serviert mit hausgemachten Spätzli  
und Saisongemüse  
Fr. 31.00

## **Ä Suure-Mocke vom Schangnauer-Wasserbüffel**

an hauseigener Beize  
serviert mit Spätzli und Gemüse  
Fr. 31.00

# *Fleischlose Versuchungen*

## **Mys Heimatdörfli**

„Schangnau, äs herrlechs Fläckli Ärde, schöner chanes niene sy“ ....\*

Ein cremiger Weisseschimmelkäse aus der Hohgant Käserei  
paniert, angerichtet mit  
gebratenen Lauch-Kartoffeln und Gemüse

Fr. 24.50

\*so umschreibt der Komponist Walter Siegenthaler zu Recht unser Dorf im Jodellied „mys Heimatdörfli“.

## **Berner Rösti**

serviert mit Rahmspinat,  
garniert mit einem Spiegelei

Fr. 21.00

## **Ragout von edlen Pilzen**

im Blätterteigpastetli serviert,  
begleitet von sautierten Gemüsen

Fr. 22.00

## **Frische Früchte in einer milden Currysauce**

serviert mit aromatischem Mandelreis

Fr. 21.50

## **Ravioli mit feiner Gemüsefüllung**

an frischer Peperonata

Fr. 22.00

## *Desserts*

### **Brönnti Crème mit Nidle**

Fr. 7.50

### **Süssmostcreme mit Nidle**

Fr. 7.50

### **Karamellköppli**

Fr. 7.50

### **Mousse au Chocolate**

Fr. 9.50

### **Frischer Fruchtsalat**

Fr. 9.50

### **Dessertteller**

Schokoladen-Kuchen mit Orangen-Creme und Zimt-Glace

Fr. 12.00

### **„Äs Dessert-Tröimli“**

lauwarme Waffeln mit FruchtKompott je nach Saison

serviert mit feiner Joghurtglace

Fr. 12.00

### **Süessi Schönenwald-Grüess**

fruchtige Joghurtcreme aus Schafjoghurt vom Schönenwald

serviert mit einem Stück Schokoladen-Kuchen

Fr. 12.00

Fragen Sie auch nach unseren Saisonalen Desserts,  
oder wählen Sie einen feinen Coup aus unserer Glace Karte.

*Wir freuen uns über Ihren Besuch  
herzlichst Ihr Löwenteam*