

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. 4.20/2 dl

Fruchtbowl alkoholfrei Fr. 6.50/Cüpli

Fruchtbowl alkoholhaltig Fr. 8.50/Cüpli

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

Prosecco Fr. 6.20/Cüpli

Salate und Vorspeisen

bunte Blattsalate

an unsrem Hausdressing

Fr. 8.00

gemischte Saisonsalate

bunte Salatauswahl an unserem Hausdressing

Fr. 9.00

Wybersalat

im Knusperkörbli 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

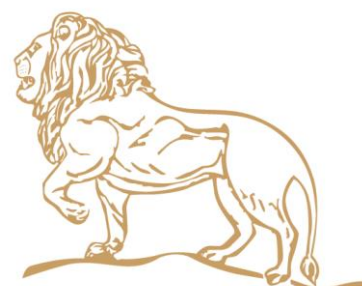
bunter Blattsalat „Bergfee“

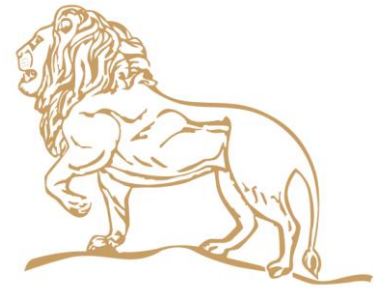
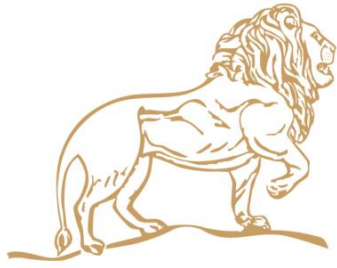
ein bunter Blattsalat

mit Schangnauer Bergfee-Käsewürfeli

an unserm Hausdressing

Fr. 10.50





Aus dem Suppentopf

Bouillon mit altem Sherry
und frischen Gemüsen als Einlage
Fr. 9.00

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. 11.50

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. 26.50

gemischter Braten (Schweins und Kalbsbraten)

an Rosmarinjus,
Saisongemüse und unser feines Kartoffelgratin

Fr. 28.50

Berner Platte

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

Fr. 36.00

« Suure Mocke »

Hausmarinierter Rindsbraten
in kräftiger Rotweinsauce,
frischer Kartoffelstock, Saisongemüse

Fr. 29.50

zartes Geschnetzeltes

in einer Rahmsauce mit frischen Saisonpilzen,
Kräuternudeln, Saisongemüse

Schwein Fr. 27.50

Kalb Fr. 32.50

Schweinsfilet tranchiert,

in einer Emmentaler Feigensenfsauce
dazu Rösti Kroketten und eine Gemüseauswahl

Fr. 36.00

feine Kalbsplätzli

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

Fr. 38.00

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. 31.50

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. 31.50

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. 26.50

*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. 24.00

Frische Früchte in einer milden Currysauce

serviert mit aromatischem Mandelreis

Fr. 22.50

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*