

# 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,

Roher Speck, Hobelkäse

Fr. 14.50/Person

### **Apero „Löwen“**

Salzgebäck, marinierte Oliven,

Käse, Lauch und Speckkuchen,

Roher Speck, Rohschinken,

Hobelkäse, Baumnusskäse,

Melonenschnitz

Fr. 22.00/Person

### **Getränke:**

Orangensaft Fr. 4.00/2 dl

Fruchtbowl alkoholfrei Fr. 4.50/Cüpli

Fruchtbowl alkoholfrei Fr. 8.50/Cüpli

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

Prosecco Fr. 6.00/Cüpli

# *Salate und Vorspeisen*

## **Bunte Blattsalate**

Fr. 8.00

## **Gemischte Saisonsalate**

Fr. 9.00

## **Wybersalat**

mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel

Fr. 11.00

## **Nüsslisalat (nach Saison)**

mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel

Fr. 13.50

## **Geröstete Brottaler**

mit Tomatentartar an feiner Salatgarnitur

Fr. 11.50

## **Feines Ragout von Saisonpilzen**

im Blätterteigpastetli serviert

Fr. 13.50

## **Saftige Melonenschnitze**

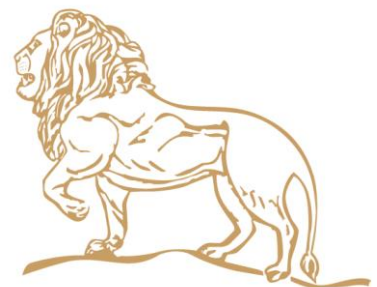
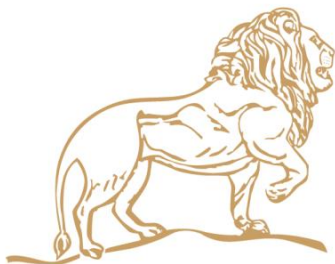
mit aromatischem Rohschinken an feiner Salatgarnitur

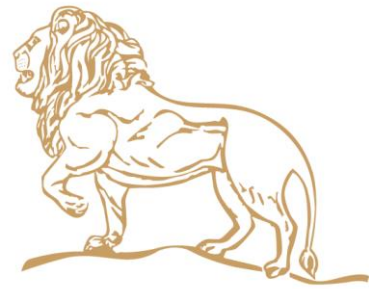
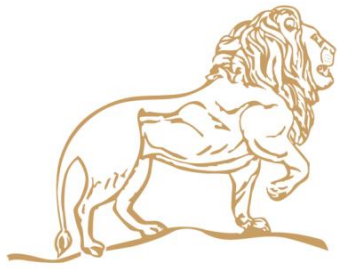
Fr. 14.50

**Tomatensalat**  
mit Schangnauer Schafmozzarella und Rucola  
Fr. 14.50

**Gefüllte Zucchini**  
mit Baumkäs überbacken, auf Tomatenspiegel  
Fr. 12.00

**Marinierter Wildlachs**  
mit Meerrettichschaum und knusprigem Baguette  
Fr. 19.50





## *Aus dem Suppentopf*

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

**Bouillon von frischen Gemüsen**  
mit Gartenkräutern  
Fr. 7.50

**Tomatensuppe**  
mit Rahmhaube und Wodka veredelt  
Fr. 9.00

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

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

## ***Saisonale Suppen***

**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. 11.50

## ***Sorbets***

**Zwetschensorbet**  
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

## **Ärbsmues** mit Wädli

traditionell zubereitet und serviert

Fr. 16.00

## **Zarte Schweinsplätzli**

in einer Rahmsauce mit frischen Saisonpilzen,  
serviert mit Butternüdeli, Saisongemüse 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)**

mit Portwein veredelt,  
Saisongemüse, 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 frische Rösti und eine Gemüseauswahl  
Fr. 34.00

**Feine Kalbsplätzli**

gefüllt mit Blattspinat und Hüttenkäse,  
an einer Kräuterrahmsauce,  
dazu ein Champagner Risotto mit Steinpilzen  
Fr. 33.00

**Roastbeef, rosa gebraten**

mit hausgemachter Bearnaise,  
Pommes Frites und einer bunten Gemüseauswahl  
Fr. 42.00

**Filet vom Berglamm „Krämerhus“**

unter einer Käse- Kräuterkruste, an feiner Thymianjus,  
begleitet von Kartoffelgratin und Blattspinat  
Fr. 36.00

# *Schangnauer Wasserbüffelgerichte*

Ragout vom Schangnauer Wasserbüffel  
mit Sauerrahm verfeinert  
serviert mit feinen Gemüsenudeln  
Fr. 28.50

Zartes Geschnetzeltes vom Schangnauer Wasserbüffel  
in einer Emmentaler Feigensenfsauce zubereitet  
begleitet von feinem Kartoffel-Lauchgratin  
Fr. 29.-

Saftplätzli vom Schangnauer Wasserbüffel  
serviert mit hausgemachten Spätzli  
und Saisongemüse  
Fr. 31.-

Büffelhuft zart rosa gebraten  
an einer frischen Sc.Bernaise  
dazu Pommes frites und eine Gemüse garnitur  
Fr. 48.-

Entrecote vom Schangnauer Wasserbüffel  
an einer Portweinsauce mit rosa Pfeffer  
serviert mit Pommes frites und einer bunten Gemüseauswahl  
Fr. 42.-

Ä chräftigä Büffupfäffer  
begleitet mit frischen Eierspätzli,  
Rotkraut und glasierten Maroni  
Fr. 28.50

Bitte entscheiden Sie sich für ein Gericht  
Für ein beratendes Gespräch stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung



# *Fischgericht*

## **Forelle**

in einer Weissweinsauce mit bunten Gemüwestreifen,  
serviert mit einem Champignonreis

Fr. 27.50

# *Fleischlose Versuchungen*

## **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

**Hausgemachte Vacherin-Torte**

Fr. 12.50

**Frischer Fruchtsalat**

Fr.9.50

**Dessertteller**

Schokoladen-Kuchen mit Orangen-Creme und Zimt-Glace

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*