

• Fraubrunnen •

LÖ IE

— 33 —
12

LÖ IE

— 33 —
12 —

Mit Regionalität, Saisonalität und der Liebe zu Lebensmitteln gepaart mit einer Prise Kreativität und Moderne wollen wir Ihnen ein einzigartiges, kulinarisches Erlebnis bieten.

Für den «Löie» Fraubrunnen gilt seit der ersten Stunde das oberste Gebot, das Hauptaugenmerk auf regionale und einwandfreie Produkte zu legen.

Unsere Passion für die Verarbeitung von Speziellem lässt sich auf unseren Tellern erkennen, wir lieben diese Herausforderung täglich von neuem.

Mit unserer Karte geniessen Sie die vier Jahreszeiten kulinarisch auf unsere eigene Art und Weise immer durchgehend ab 11.00 Uhr.

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	9.50
French- oder Hausdressing	
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen	16.50
mit Speck und Croûtons	19.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	21.50
Assortierter Salat	12.50
Verschiedene gemischte saisonale Salate	
Nüsslersalat	15.50
mit hauseigenem Kürbisbrot serviert dazu Waldpilze, Wachholderdressing, Speck, Ei und Kerne	
Nüsslersalat Natur	10.50

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Vorspeisen «Löie» Spezialitäten

Wildes Trio

18.50

Reh- und Hirschcarpaccio mit Sellerie-Pilz-Praliné
dazu Wachtelei, Waldorfsalat und hausgemachtes
Holunder- Balsamico Dressing

Auch als Hauptgang erhältlich

34.50

Dreierlei vom Kürbis

14.50

(Mousse, Sorbet und Brot) dazu kurz gebratene
Eierschwämme und marinierte Feigen

Suppen

Marroni-Chilisuppe

15.50

mit Wildkräuternocken

Consommé vom Wild

12.50

mit sautierten Pilzen und karamellisierten Marroni

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Etwas Kleines für zwischendurch

«Z’Vieri Plättli»	19.50
Verschiedene Käse und Fleischspezialitäten mit hausgemachter Butter, Zopf und Brot	
zusätzlich Pommes Frites	5.00
zusätzlich Portion Pouletflügeli	9.00
Portion Pommes Frites	9.50
Pouletflügeli (6 Stück) mit Pommes Frites	16.50
pro zusätzliches Stück	2.50
Flammkuchen nach Elsässer Art (15 Minuten)	15.00
Hauchdünner Knusperboden mit Speck und Zwiebeln	
Flammkuchen «3312» (15 Minuten)	18.00
Geröstete Tomatensauce, Creme fraîche, Kräuter, Landjäger, Zwiebeln, Speck und Käse	
Vegetarischer Flammkuchen (15 Minuten)	16.00

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Rinds Entrecôte 200 Gramm mit «Cafe de Paris» frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	48.50
Pferde Entrecôte 200 Gramm mit «Cafe de Paris» frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	34.50
«Stroganoff» vom Pferd dazu frisches Marktgemüse und Paprikarahmsauce Beilage nach Wahl	38.00
Bratwurst nach hauseigenem Rezept mit pikanter Zwiebelsauce und Pommes Frites	21.50
Hausgemachter «Kalbs Hamburger 4227» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, Zwiebelringe, Barbecue-Sauce und Rösti Pommes Frites	27.50

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Klassiker

Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce	32.50
Marktgemüse und Kartoffelstock	
Rindszunge an Kapernsauce mit frischem Kartoffelstampf	32.50
Kalbsleber nach Wunsch zubereitet mit hausgemachter Rösti	39.50
Fraubrunner Art mit Knoblauch, Zwiebel, Kräuter, Pilzen und weissem Portwein oder geschwenkt in der Butter, sogenannte «Ankeläberli»	
Kalbsgeschnetzeltes nach «Fraubrunner Art»	42.50
mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Pilzen und Kräuterschnaps vom Kramer in Heimiswil dazu frisches Marktgemüse und Rösti	
Cordon bleu nach Wahl vom Schwein oder Kalb	
mit Gemüse und Pommes Frites	
vom Schwein	40.50
vom Kalb	49.50

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

LÖ IE

— 33 —
12 —

Unser Steingruebe Fondue fein und würzig

31.00

mit Brot, Kartoffeln und Apfelschnitzen servieren wir Ihnen gerne in unseren gemütlichen Stuben (ausser im Löie Stübli) pro Pers. 200g

Beilagen:

Kartoffelstock, Rösti, Berner Frites, Country Cuts, Salzkartoffeln, Hätzbluetteigwaren, Rösti Pommes Frites, Spätzli

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Vegetarisch/Vegan

Vegi-Wildteller mit Spätzli und Pilzrahmsauce **28.50**

«Beyond Burger 3312» **27.50**

Im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten,
Zwiebelringe und Barbecue-Sauce dazu Rösti Pommes Frites

Safranrisotto mit Gorgonzala

dazu Babybirnen, Rosenkohl und Walnüsse

als Vorspeise 16.50

als Hauptgang 24.50

Tagliatelle mit frischem Trüffel und Parmesankäse

als Vorspeise 19.50

als Hauptgang 26.50

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Wildkarte

One Night Stand vom Fasan und Hirsch mit Wirsing auf Holundersauce dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse	39.50
T-Bone vom Rehrücken unter der Wildkräuterkruste herbstliches Gemüse und Spätzli dazu karamellierte Pfeffer-Marroni	59.50
Rehrücken (ab 2 Personen) unter der Kräuterkruste sanft gegart, dazu Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli wird in 2 Gängen serviert	69.50
Cordon bleu vom wilden Vogel gefüllt mit Lenker-Bleu und Rohschinken, dazu Herbstgemüse und hausgemachte Spätzli	41.50
Wildrahmgeschnetztes mit hausgemachten Spätzli und herbstlichem Gemüse	42.50
Rehschnitzel «Mirza» auf herbstlichem Gemüse und hausgemachten Spätzli	39.50

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Fischmenu

Mit Gemüse gefüllte Pulpos auf Herbstsalat

★ ★ ★

Cremesuppe vom Fisch mit Grünschalmuschel

★ ★ ★

Wolfsbarschfilet unter dem Fenchelgemüse
dazu hausgemachter Randen-Kartoffelstock

Preis pro Person CHF 79.–

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Überraschungsmenu

Wir setzen uns gegen Foodwaste ein

Das Küchenteam zaubert Ihnen gerne jeden Tag mit Überbleibseln herrliche Überraschungen auf den Teller.

Was gibt's?

3 Gänge – Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Preis pro Person CHF 59.–

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Herbstmenu

Unser Auszubildender in der Küche kocht für Sie

Sashimi vom Heimiswiler Zander an einer Ingwer-Sojasauce

★ ★ ★

Consommé vom Wild mit kurzgebratenen Pilzen
und karamellisierten Marroni

★ ★ ★

Flambiertes Reh-Entrecôte mit winterlichem Gemüse
und hausgemachten Kürbisknödeln

★ ★ ★

Schokoladentarte mit hausgemachtem Vanilleeis

Preis pro Person CHF 79.–

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Süssigkeiten

«Löie Cornet» für die Kleinen und Junggebliebenen	8.50
2 Kugeln Glace nach Wahl	
Frappé mit hausgemachter Glace	9.00
Hausgemachtes Vermicelles	
mit Rahm	12.50
ohne Rahm	10.50
Coupe Nesselrode	14.50
Die beliebte Gebrannte Creme nach uraltem Rezept	11.50
«Merängge» vom Freudiger Hans mit Rahm	11.50
dazu hausgemachte Vanille- und Erdbeerglace	14.50
Gerührter Eiskaffee	
mit Heimiswiler Kirsch von Kramer Simon	13.50
ohne Schnaps	10.50

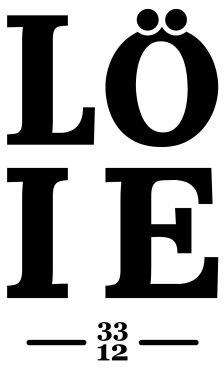
Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer

Weisser Eiskaffee mit Tonkabohnenschaum	14.50
Mandarinen Panna Cotta	9.50
Variation vom Apfel und von der Birne Sorbet und Strudel	14.50
Käsedessert «Fraubrunner Art» Frittierte Käseglace auf Trockenfruchtsalat und Minzsorbet	19.50
Danemark mit Vanilleglace und Schokoladensauce	13.50
Hausgemachtes Schokoladentarte mit Vanilleeis	12.00
Kevin's zweifarbiges Schokoladenmousse	13.50
Coupe Caramel mit Caramelis, Nidletäfel und Rahm	14.50

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer



Dessertvariation Löwen

für 2 Personen

16.50

25.50

Hausgemachte Glace oder Sorbet

pro Kugel

4.50

zusätzlich Schlagrahm

2.50

Unsere Glacearomen:

Mocca, Schokolade, Erdbeere, Vanille, Stracciatella, Toblerone,
Smarties, Kinderschokolade, Zitrone, Pistazie, Walnuss

Weitere Sorten werden saisonal hergestellt, fragen Sie uns.

Wenn nicht anders
deklariert, ausschliesslich
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive
7.7% Mehrwertsteuer