

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

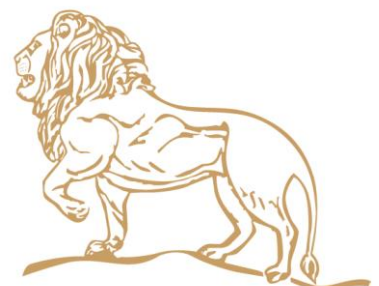
Getränke:

Orangensaft Fr. 4.20/2 dl

Fruchtbowl alkoholfrei Fr. 7.50/Cüpli

Fruchtbowl alkoholhaltig Fr. 8.80/Cüpli

Prosecco Fr. 6.70/Cüpli



Salate und Vorspeisen

bunte Blattsalate

an unsrem Hausdressing

Fr. 8.50

gemischte Saisonsalate

bunte Salatauswahl an unserem Hausdressing

Fr. 10.50

Wybersalat

im Knusperkörbli serviert

mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel

Fr. 15.50

Nüsslisalat (nach Saison)

mit Ei, gebratenem Speck und Brotwürfel

Fr. 16.50

Schönenwald-Salat

bunte Blattsalate an unserem Hausdressing

dazu servieren wir Ihnen Schafspezialitäten vom Schönenwald:

Schafdauerwurst und Schafkäse

Fr. 16.50

Blattsalat mit Dinkel vom Schönenwald

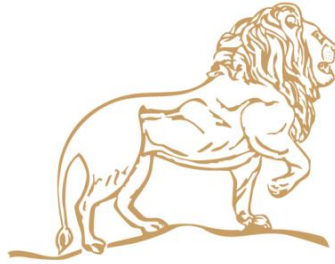
Blattsalate serviert an Balsamicodressing

mit Schönenewald Dinkel

und Gemüsesalate der Saison

Fr. 12.50

fruchtiger



Blattsalat

**Blattsalat an unserem Hausdressing
mit buntem Fruchtspiessli garniert**

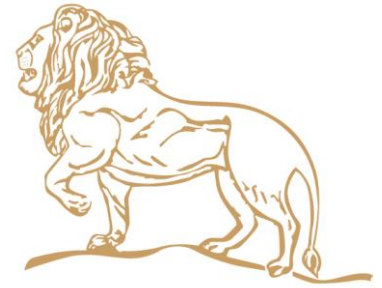
Fr. 13.50

„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. 12.50

bunter Blattsalat „Bergfee“
ein bunter Blattsalat
mit Schangnauer Bergfee-Käsewürfeli
an unserm Hausdressing

Fr. 14.50



Aus dem Suppentopf

Bouillon mit altem Sherry
und Suppenperlen
Fr. 9.50

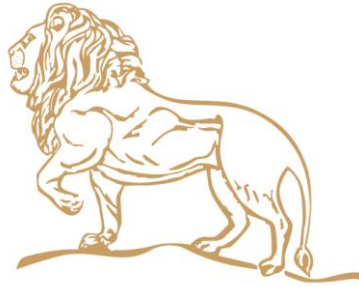
Tomaten-Aprikosensuppe (nach Saison)
verfeinert mit frischem Basilikum
und gerösteten Nuss-Kernenmischung
Fr. 9.50

Emmentaler Kartoffel- Lauchsuppe
mit gerösteten Brotwürfel
Fr. 9.50

Randensuppe
mit Äpfel und Meerrettich
Fr. 9.50

Linsen-Birnensuppe
mit knusprigen Speckstreifen als Einlage
Fr. 11.50

Bärlauch Suppe *
mit einer Rahmhaube
Fr. 9.50



Kürbissuppe *
mit gerösteten Kernen
Fr. 9.50

Spargelsuppe *
mit Spargelspitzen als Einlage
Fr. 10.50

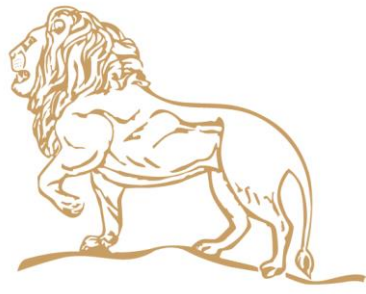
* Saisonale Angebote

Sorbets

Zwetschgensorbet
mit Vielle Prune
Fr. 9.00

Mango-Sorbet
Mit Grand Marnier
Fr. 9.00

Himbeer-Sorbet
mit Cassis Likör
Fr. 9.00



Vom Grill und aus der Pfanne

Rahmschnitzel

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

Fr. 28.50

paniertes Schweinsplätzli

in Butter gebacken,
Pommes Frites, Saisongemüse

Fr. 26.00

saftig gebratene Ämmitaler Pouletbruststreifen

an feiner Preiselbeer-Rahmsauce
serviert mit Dinkelkernen und Gemüse der Saison

Fr. 28.50

ofenfrischer Schweinebraten

in kräftiger Rosmarinjus,
Saisongemüse, Bratkartoffeln

Fr. 26.50

gemischter Braten (Schweins und Kalbsbraten)

an Rosmarinjus,
Saisongemüse und unser feines Kartoffelgratin

Fr. 29.50

Berner Platte

Siedfleisch, Rippli, Speck,
Berner Zungenwurst,
Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln
zuvor servieren wir Ihnen eine Bouillon mit Brotwürfel (Fr. 9.00)

Fr. 38.00

« Suure Mocke »

Hausmarinierter Rindsbraten
an kräftiger Rotweinsauce,
frischer Kartoffelstock, Saisongemüse

Fr. 29.50

zartes Geschnetzeltes

in einer Rahmsauce mit frischen Saisonpilzen,
Butternudeln und Saisongemüse

Schwein Fr. 27.50

Kalb Fr. 33.50

Schweinsfilet tranchiert,

in einer Emmentaler Feigensenfsauce
dazu Rösti Kroketten und eine Gemüseauswahl

Fr. 39.50

Koteletts vom Ämmitaler-Söili

an kräftiger Rosapfeffersauce
serviert mit Speckbohnen und knusprigen Pommes frites

Fr. 34.50

Äs Steak vom Schangnouer Söili

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

Fr. 33.50

Schangnauer-Cordon-bleu

Vom Emmentaler Söili gefüllt
mit Hinterschinken und Schangnauer-Baumnusskäse
Pommes frites und Gemüse

Fr. 36.50

Schafgerichte vom Schönenwald:

Fleisch aus eigener Zucht

Filet vom Berglamm „Krämerhus“

unter einer Käse- Kräuterkruste an feiner Brandysauce,
begleitet von Kartoffelgratin und Blattspinat

Fr. 39.00

Lammvoressen „Emmentaler Art“

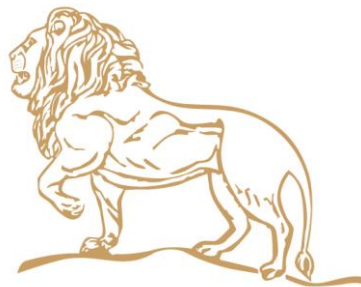
feines Lammfleisch aus eigener Zucht
in einer Safransauce
serviert mit Butternüdeli und frischen Rüebl

Fr. 31.00

Lammgigot

an kräftigem Thymianjus
serviert mit Kartoffelstock
und Saisongemüse

Fr.33.50



Schangnauer Wasserbüffelgerichte

Zartes Geschnetzeltes vom Schangnauer Wasserbüffel

an feiner Senfrahmsauce

begleitet von feinem Kartoffel-Lauchgratin und Saisongemüse

Fr. 29.50

Saftplätzli vom Schangnauer Wasserbüffel

serviert mit hausgemachten Spätzli

und Saisongemüse

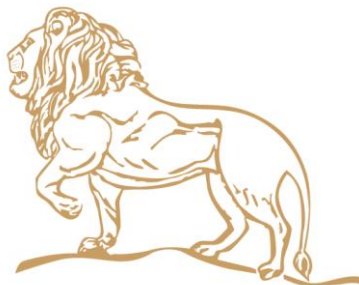
Fr. 32.00

Ä Suure-Mocke vom Schangnauer-Wasserbüffel

an hauseigener Beize

serviert mit Spätzli und Gemüse

Fr. 34.50



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

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“.

Äs Plätzli us Schönenwald Hafer

Getreide-Gemüseschnitzel serviert mit Champignonsrahmsauce
und frischem Gemüse

Fr. 24.00

Tomaten Ur-Dinkelotto (Getreiderisotto)

serviert mit Broccoli und Schangnauer-Baumnusskäse
und gerösteter Nuss-Kernenmischung
(auch als vegane Variante erhältlich)

Fr. 26.00

Ragout von edlen Pilzen

im Blätterteigpastetli serviert,
begleitet von sautierten Gemüsen

Fr. 26.00

Frische Früchte in einer milden Currysauce

serviert mit aromatischem Mandelreis

Fr. 24.50

Desserts

Brönnti Crème mit Nidle

Fr. 8.50

Süssmostcreme mit Nidle

Fr. 8.50

Karamellköppli

Fr. 8.50

Mousse au Chocolate

Fr. 9.50

Frischer Fruchtsalat

Fr.10.20

Dessertteller

Schokoladen-Kuchen mit Orangen-Creme und Zimt-Glace

Fr. 13.50

„Äs Dessert-Tröimli“

lauwarme Waffeln mit FruchtKompott je nach Saison

serviert mit feiner Joghurtglace

Fr. 14.50

Süessi Schönenwald-Grüess

fruchtige Joghurtcreme aus Schafjoghurt vom Schönenwald

serviert mit einem Stück Schokoladen-Kuchen

Fr. 13.50

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*