

• Fraubrunnen •

---

# LÖ IE

— 33 —  
12

• Fraubrunnen •

# 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  
2.5% Mehrwertsteuer

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	6.50
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen mit Speck und Croûtons	11.00 13.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	14.50
Assortierter Salat Verschiedene gemischte saisonale Salate	8.50

Wenn nicht anders  
deklariert, ausschliesslich  
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive  
2.5% Mehrwertsteuer

## Vorspeisen

### «Löie» Spezialitäten

Geschmorter Randen auf Schnittlauchöl mit Fetakäse und Randenmayonnaise	11.00
Heimisiwlier Zander mit Zitronen – Beurre Blanc und Blattspinat	9.50

## Suppen

Fraubrunner Weissweinsuppe	7.50
Klare Schwarzwurzelsuppe mit Raviolo vom Rindsbäggli und Randenkaviar	9.50

Wenn nicht anders  
deklariert, ausschliesslich  
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive  
2.5% Mehrwertsteuer

## Etwas Kleines für zwischendurch

«Z’Vieri Plättli» Verschiedene Käse und Fleischspezialitäten mit hausgemachter Butter, Zopf und Brot	13.50
zusätzlich Pommes Frites	3.50
zusätzlich Portion Pouletflügeli	6.00
Portion Pommes Frites	6.50
Pouletflügeli (6 Stück) mit Pommes Frites pro zusätzliches Stück	11.50 2.00
Flammkuchen nach Elsässer Art (15 Minuten) Hauchdünner Knusperboden mit Speck und Zwiebeln	10.00
Flammkuchen «3312» (15 Minuten) Geröstete Tomatensauce, Creme fraîche, Kräuter, Landjäger, Zwiebeln, Speck und Käse	12.00
Vegetarischer Flammkuchen (15 Minuten)	10.50

Wenn nicht anders  
deklariert, ausschliesslich  
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive  
2.5% Mehrwertsteuer

## Hauptgerichte

Rinds Entrecôte 200 Gramm mit «Cafe de Paris» frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	32.50
Pferde Entrecôte 200 Gramm mit «Cafe de Paris» frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	23.50
«Stroganoff» vom Pferd dazu frisches Marktgemüse und Paprikarahmsauce Beilage nach Wahl	25.50
Bratwurst nach hauseigenem Rezept mit pikanter Zwiebelsauce und Pommes Frites	14.50
Hausgemachter «Kalbs Hamburger 4227» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, Zwiebelringe, Barbecue-Sauce und Rösti Pommes Frites	18.50
Kalbsfilet im Polentamantel auf Esterhazysauce mit Brokkolipralinen und Federkohl	36.50
Cordon Bleu vom Rind gefüllt mit Trüffelkäse vom Chäsueb, Salchichón dazu Gemüse und Beilage nach Wahl	33.50

Wenn nicht anders  
deklariert, ausschliesslich  
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive  
2.5% Mehrwertsteuer

## Klassiker

Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce Marktgemüse und Kartoffelstock	21.50
Rindszunge an Kapernsauce mit frischem Kartoffelstampf	21.50
Kalbsleber nach Wunsch zubereitet mit hausgemachter Rösti Fraubrunner Art mit Knoblauch, Zwiebel, Kräuter, Pilzen und Weissem Portwein oder geschwenkt in der Butter, sogenannte «Ankeläberli»	26.50
Kalbsgeschnetzeltes nach «Fraubrunner Art» mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Pilzen und Kräuterschnaps vom Kramer in Heimiswil dazu frisches Marktgemüse und Rösti	28.50
Cordon bleu nach Wahl vom Schwein oder Kalb mit Gemüse und Pommes Frites	
vom Schwein	27.50
vom Kalb	33.00

Wenn nicht anders  
deklariert, ausschliesslich  
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive  
2.5% Mehrwertsteuer

# LÖ IE

— 33 —  
12 —

Unser Steingruebe Fondue fein und würzig  
mit Brot, Kartoffeln und Apfelschnitzen servieren wir Ihnen  
gerne in unseren gemütlichen Stuben (ausser im Löie Stübli)  
pro Pers. 200g 20.50

Beilagen:  
Kartoffelstock, Rösti, Pommes Frites, Country Cuts, Salzkartoffeln, Tagliatelle,  
Rösti Pommes Frites,

Wenn nicht anders  
deklariert, ausschliesslich  
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive  
2.5% Mehrwertsteuer



## Vegetarisch/Vegan

Cordon Bleu vom Brie gefüllt mit Randen und Pilzragout in der Knusperpanade dazu frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	19.50
«Beyond Burger 3312» Im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringe und Barbecue-Sauce dazu Rösti Pommes Frites	18.50
Safranrisotto mit Gorgonzala dazu Babybirnen, Rosenkohl und Walnüsse	
als Vorspeise	11.50
als Hauptgang	16.50
Tagliatelle mit frischem Trüffel und Parmesankäse	
als Vorspeise	13.50
als Hauptgang	17.50

Wenn nicht anders  
deklariert, ausschliesslich  
Schweizer Fleisch

Alle Preise inklusive  
2.5% Mehrwertsteuer