

• Fraubrunnen •

LÖ IE

33
12



Wenn nicht anders deklariert,
ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fragen zu Allergenen
beantwortet unser Personal gerne

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

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 11.30 Uhr.

Wir berechnen für 5dl «Hahnewasser» CHF 3.80. Dies entspricht dem Deckungsbeitrag von 5dl Mineralwasser.

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zum Kaffee ein Glas Wasser kostenfrei.

**VOR
SPEISEN**

Vorspeisen

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	10.50
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen mit Speck und Croûtons	17.50 20.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	22.50
Assortierter Salat Verschiedene gemischte saisonale Salate	14.50
Fraubrunner Weissweinsuppe mit hausgemachtem Trockenfleisch vom Lamm, Rucola-Püree und Trüffel	14.50
Bärlauch-Cremesuppe unter dem Küchenrauch mit sanft gegarter Entenbrust	15.50

HAUPT GERICHTE

Hauptgerichte

Bratwurst nach hauseigenem Rezept mit pikanter Zwiebelsauce und Pommes Frites	21.50
Simmentaler Rinds-Entrecôte mit Fraubrunner Kräuterbutter, frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl (siehe nächste Seite)	56.50
Pferde-Entrecôte 200 Gramm von der Metzgerei Horisberger in Burgdorf mit Fraubrunner Kräuterbutter, frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl (siehe nächste Seite)	43.50
Hausgemachter «Kalbs Hamburger 4227» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, Zwiebelringen, Barbecue-Sauce und Rösti-Pommes Frites	28.50
optional mit Chili-Raclettekäse und Frühlingszwiebel-Relish	33.50

Wenn nicht anders deklariert,
ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fragen zu Allergenen
beantwortet unser Personal gerne

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

Beilagen

Rösti
Rösti-Pommes Frites
Pommes Frites

Country Cuts
Kartoffelstock
Tagliatelle

Klassiker

Emmentaler Schafsvoressen an Safransauce Marktgemüse und Kartoffelstock	33.50
Rindszunge an Kapernsauce mit frischem Kartoffelstampf	33.50
Kalbsleber nach Wunsch zubereitet mit hausgemachter Rösti «Fraubrunner Art» mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Pilzen und Weiss- portwein oder geschwenkt in der Butter, sogenannte «Ankeläberli»	42.50
Kalbsgeschnetzeltes nach «Fraubrunner Art» mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Pilzen und Kräuter- schnaps vom Kramer in Heimiswil dazu frisches Marktgemüse und Rösti	45.50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schweizer Raclettekäse und Schinken mit Gemüse und Pommes Frites	41.50

Food Waste Tasting Menu

Wir möchten gerne etwas gegen Food Waste tun.
Das Küchenteam zaubert Ihnen jeden Tag mit Überbleibseln herrliche Gänge
auf den Teller.

Die Anzahl Gänge ist frei wählbar.

Und was gibt's?

Fragen Sie unser Personal, dann erfahren Sie, was Ihnen heute Feines serviert wird.

1 Gang*	18.50
2 Gänge	37.50
3 Gänge	55.50
4 Gänge	74.50
5 Gänge	92.50

* Handelt es sich bei dem einen Gang um das Hauptgericht, fällt der Preis höher aus.

Vegetarisch/Vegan

Cordon bleu vom Schweizer Chili-Raclettekäse und Brie gefüllt mit Cherrytomaten und Frühlingspilzen in der Knusperpanade dazu frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	30.50
«Beyond Burger 3312» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringen und Barbecue-Sauce dazu Rösti-Pommes Frites	28.50
optional mit Chili-Raclettekäse und Frühlingszwiebel-Relish	33.50
Quark-Bärlauch-Pizokel mit Pilz-Morchel-Ragout und Weissweinschaum	27.50
Gegrillter Lattich mit Sanddorn und Frühlingspilzen Beilage nach Wahl	29.50

The background features two large, stylized letters, 'F' and 'R', rendered in a light brown color. The 'F' is on the left and the 'R' is on the right, both with rounded, blocky shapes. The text 'SÜSSIGKEITEN' is centered over the white space between these letters.

**SÜSSIG
KEITEN**

Süssigkeiten

«Löie Cornet» für die Kleinen und Junggebliebenen 2 Kugeln Glace nach Wahl	8.50
Frappé mit hausgemachter Glace	9.50
Die beliebte Gebrannte Creme nach uraltem Rezept	11.50
Gerührter Eiskaffee	
mit Heimiswiler Kirsch von Kramer Simon	14.50
mit Cappuccino Likör	14.50
ohne Schnaps	11.50
Kleine Käseauswahl vom In- und Ausland dazu hausgemachtes Früchtebrot und Trockenfrüchte	17.50
Coupe Danemark mit Vanilleglace und Schokoladensauce	13.50

Coupe Romanoff	16.50
Portion Erdbeeren mit Rahm	14.50
ohne Rahm	12.50
Dessertvariation «Löie»	17.50
Verschiedene kleinere und grössere Süssigkeiten	
Hausgemachte Glace oder Sorbet pro Kugel	4.50
zusätzlich Schlagrahm	2.50

Unsere Glacearomen

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

Weitere Sorten werden saisonal hergestellt, fragen Sie uns.