

KLA  
SSI  
KER

# Vorspeisen

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	10.50
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen	17.50
mit Speck und Croûtons	20.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen für dritte Personen	22.50 + 10.00
Fraubrunner Weissweinsuppe mit hausgemachtem Trockenfleisch, Randen und Trüffel	14.50
Nüsslersalat mit gebackenem Ziegenkäse, Ei, Kernen und Waldpilzen, serviert mit unserem 12-Komponenten-Dressing	18.50
Geschmorte Randensuppe mit Sauerrahm, Kakao und Riesenkrevette	16.50

## Löie-Klassiker

Bratwurst nach hauseigenem Rezept mit pikanter Zwiebelsauce und Pommes Frites	21.50
Hausgemachter «Kalbs Hamburger 4227» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Barbecue- Sauce und Rösti Pommes Frites	28.50
optional mit Rotkohlrelish und Chimichurri-Raclettekäse	33.50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schweizer Raclettekäse und Schinken mit Gemüse und Pommes Frites	41.50
Kalbsgeschnetzeltes nach «Fraubrunner Art» mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Pilzen und Kräuterschnaps vom Kramer in Heimiswil, dazu frisches Marktgemüse und Rösti	45.50
Kalbsleber nach Wunsch zubereitet mit hausgemachter Rösti «Fraubrunner Art» mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Pilzen und Weissm Portwein oder geschwenkt in der Butter, sogenannte «Ankeläberli»	42.50
Emmentaler Schafsvoressen von den Wyniger Bergen an Safransauce, Marktgemüse und Kartoffelstock	33.50
Sanft gegarte Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse	33.50

## Vegetarisch/Vegan

Cordon bleu vom Schweizer Brie und Chimichurri-Raclettekäse gefüllt mit Kräuter-Pilzragout in der Knusperpanade, dazu frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	32.50
«Beyond Burger 3312» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essig- gurken, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Barbecue-Sauce, dazu Rösti Pommes Frites	28.50
optional mit Rotkohlrelish und Chimichurri-Raclettekäse	33.50

## Beilagen

Rösti  
Rösti-Pommes Frites  
Pommes Frites  
Country Cuts  
Kartoffelstock  
Teigwaren

# Süssigkeiten

Die beliebte Gebrannte Creme  
nach uraltem Rezept 11.50

Gerührter Eiskaffee  
ohne Schnaps 11.50  
mit Heimiswiler Kirsch 14.50  
von Kramer Simon

Coupe Danemark 13.50  
mit Vanilleglace und  
Schokoladensauce

Hausgemachtes Vermicelles mit Merängge  
ohne Rahm 11.50  
mit Rahm 13.50  
mit Vanilleglace 15.50

Hausgemachte Apfelkuchlein 16.50  
mit Vanilleglace

Dessert des Tasting Menüs 18.50

Käse des Tasting Menüs 18.50

«Für mi kes Dessert» 11.50  
Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit  
3 Köstlichkeiten unserer Patissiere

Hausgemachte Glace oder Sorbet  
pro Kugel 4.50  
zusätzlich Schlagrahm 2.50

## Unsere Glacearomen

Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeere,  
Stracciatella, Zitrone, Pistazie, Walnuss

Weitere Sorten werden saisonal  
hergestellt, fragen Sie uns.



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.

Wenn nicht anders deklariert,  
ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fragen zu Allergenen  
beantwortet unser Personal gerne

Unsere Brot- und Feinbackwaren  
stammen, sofern nicht hausgemacht,  
von Schweizer Bäckereien

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

