

KLA
SSI
KER

Vorspeisen

Grüner Blattsalat	10.50
French- oder Hausdressing	
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen	17.50
mit Speck und Croûtons	20.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	22.50
für dritte Personen	+ 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 optional mit Rotkohlrelish und Chimichurri-Raclettekäse	28.50 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 weissem 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 11.50
nach uraltem Rezept

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 Apfelküchlein 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 Hauptaugen-merk 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

