

**KLA
SSI
KER**

Vorspeisen

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	10.50
Assortierter Salat Verschiedene Beilagen und Gemüsesalate	14.50
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen	17.50
mit Speck und Croûtons	20.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	22.50
Fraubrunner Weissweinsuppe mit hausgemachtem Trockenfleisch und Trüffel	14.50
Bärlauch Suppe mit Jakobsmuscheln	16.50
Frühlingssalate mit karamellisierten Baumnüssen, Apfel und Honig-Distel-Dressing	17.50
optional mit Rohschinken	20.50
Vorspeise Tasting Menü	21.50

Löie-Klassiker

Cordon bleu vom Rind gefüllt mit Bärlauch-Raclettekäse, Spargeln und Bündnerfleisch dazu saisonales Gemüse und Beilage nach Wahl	52.50
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schweizer Raclettekäse und Schinken mit Gemüse und Pommes Frites	41.50
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 Bärlauch-Raclettekäse und Johannisbeer-Chutney	33.50
Kalbsgeschnetzeltes nach «Fraubrunner Art» mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Pilzen und Kräuterschnaps vom Kramer in Heimiswil, dazu frisches Marktgemüse und Rösti	47.50
Kalbsleber nach Wunsch zubereitet mit hausgemachter Rösti «Fraubrunner Art» mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern, Pilzen und weissem Portwein und Erdbeerreduktion oder geschwenkt in der Butter, sogenannte «Ankeläberli»	44.50

Emmentaler Schafsvoressen 33.50
von den Wyniger Bergen an Safransauce,
Marktgemüse und Kartoffelstock

Sanft gegarte Rindszunge 33.50
an Kapernsauce mit Kartoffelstock
und saisonalem Gemüse

Beilagen

Rösti
Rösti-Pommes Frites
Pommes Frites
Country Cuts
Kartoffelstock

Vegetarisch/Vegan

Cordon bleu vom Schweizer Bärlauch-Raclettekäse und Brie gefüllt mit Rhabarber und Pilzragout in der Knusperpanade, dazu frisches Marktgemüse und Beilage nach Wahl	30.50
«Beyond Burger 3312» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essig- gurken, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und Barbecue-Sauce, dazu Rösti Pommes Frites	28.50
optional mit Bärlauch-Raclettekäse und Johannisbeer-Chutney	33.50
Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	32.50

Beilagen

Rösti
Rösti-Pommes Frites
Pommes Frites
Country Cuts
Kartoffelstock

Süssigkeiten

Die beliebte Gebrannte Creme nach uraltem Rezept	11.50
Gerührter Eiskaffee	
ohne Schnaps	11.50
mit Heimiswiler Kirsch von Kramer Simon	14.50
Coupe Danemark mit Vanilleglace und Schokoladensauce	13.50
Dessert des Tasting Menüs	18.50
Käse des Tasting Menüs	18.50
«Für mi kes Dessert» Kaffee, Espresso oder Tee serviert mit 3 Köstlichkeiten unserer Patisserie	11.50
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 «Hahnwasser» 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

