

HERBST 2024

Take away Löwen Aarberg

Vorspeisen

Grüner Salat 4.50

Gemischter Salat 9.00

Hauptgänge

Löwenteller mit Pommes Frites 20.00

zwei panierte Schweinsplätzli auf Bratensauce und Salat

Rahmschnitzel mit Nudeln 21.00

zwei Schweinsplätzli mit Champignonsauce, Pfirsich und Salat

Suuri Läberli mit Rösti 17.00

Schweinsleber

Riz Casimir 20.00

Geschnetzelte Pouletbrust garniert mit Früchten

Rindsfiletgulasch Stroganoff

mit Butterreis 32.00

mit Champignons, Gurken, Peperoni an Paprikasauce

Schweinsfilet an Morchelsauce

mit Nudeln 25.40

Cordon bleu mit Pommes Frites

und Gemüse 23.70

Damenteller 20.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter auf diversen Salaten

Herbst Hit's

Rehpfeffer nach Jägerart 19.50

Rotkraut und Rotweibirne und Spätzli

Pastetli Hubertus 20.70

Rehgeschnetzeltes mit Pilzen, garniert mit Apfel, Birne und Trauben

Rehschnitzel Mirza 26.00

Rotkraut, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren und Spätzli

Wildschweinfilet Sepp 25.00

an Preiselbeer-Rahmsauce mit Herbstgarnitur und Spätzli

Herbst Burger (Rindfleisch) 23.00

im Mais Brot mit Kürbis-Ketchup, Rotkabis, Kräuterseitling und Pommes Frites

Gemüseteller Diana mit Spätzli 19.50

garniert mit Apfel, Birne und Trauben

Portion Marroni zu Wildgerichten + 6.00

Das Fleisch unser Wildkarte stammt aus Österreich.

Abänderungen der Herbst Hits sind nicht möglich

Vom Grill

2 Schweins Kotelette 600 g 24.70

Pferdeentrecôte (CAN) 300 g 32.00

Pouletbrust 180 g 21.40

Rindsentrecôte 300 g 37.40

Rindsfilet (CH) 220 g 38.80

Angus Rindsfilet (AUS) 200 g 35.50

Angus Rindsfilet (AUS) 300 g 41.50

Angus Rindsfilet (AUS) 400 g 47.50

Angus Rindsfilet (AUS) 500 g 53.50

Alle Speisen vom Grill inklusive einer Beilage und einer Sauce nach freier Wahl

Beilagen

Pommes Frites, Reis, Nudeln

Saucen

Béarnaise, Pfeffer, Morchel, Pilzrahmsauce

Knoblauchbutter, Kräuterbutter