



Juhuii Frühling!

**Bärlauchduft durchzieht die Wälder,
Blüten verzieren die Bäume
und das Junggemüse spriesst aus den Gärten.
Ein sicheres Zeichen, dass der Frühling Einzug hält.**

**Lasst Euch verwöhnen
Es freut sich das Löieteam
Christa und Urs Burch**

*Jeden ersten Freitag
im Monat,
frische Kalbsleber!!*

Unsere Weinempfehlung im Offenausschank:

| | | |
|---------------|---|------------------------|
| Weiss: | Cuvee Jacqueline, Wallis | 10 cl. Fr. 6.20 |
| | John&Mike Favre, St. Pierre-de-Clages | 75 cl. Fr.43.00 |
| | Traubensorte: 80% Chasselas, 20% Sauvignon blanc. | |
| Rot: | Primo, Tessin | 10 cl. Fr. 6.50 |
| | Cantina il Cavaliere | 75 cl. Fr.45.50 |
| | Ferradou | |
| | Rubin-bis Dunkelrot. Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren. Leichte Pflaumennote. Am Gaumen fruchtig, vollmundig und sehr ausgewogener Körper. Weiche und abgerundete Tannine. | |
| Rot: | Colossal, Portugal | 10 cl. Fr. 5.60 |
| | Estremadura | 75 cl. Fr.41.00 |
| | Alicante, Tinta Roriz(Tempranillo), Syrah, Touriga Nacional | |
| | Intensives Rubinrot. In der Nase schöne Aromen von reife, roten Früchten sowie florale Noten von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Langer, eleganter Abgang. | |

Frühlings-Menü:

Frühlingssalat
mit Spargeln und Klosterschinken
an Kräutervinaigrette

Bärlauchschaumsuppe
mit einer Rahmhaube

Rosa gebratene Lammsaltimbocca
auf Kräuterjus
Frühlingskroketten
Gemüsestrauss

Frischer Erdbeerensalat
mit Eiercognacglace

| | |
|-------------------|-----------|
| Menü Komplett | Fr. 65.00 |
| 3 Gänge nach Wahl | Fr. 57.50 |
| 2 Gänge nach Wahl | Fr. 48.00 |
| Hauptgang | Fr. 38.50 |

Kalte Vorspeisen:

Bunter Blattsalat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.00

French-, Italienisch- oder Bärlauchsalatsauce

**Frühlingsalat
mit Spargelspitzen, Speck und
einem Wachtelei** Fr. 15.50

Tartar „Diabolo“ grosse Portion Fr. 27.00
mit Toastbrot und Butter kleine Portion Fr. 19.50

Warme Vorspeise:

**„Falsche Weinbergschnecken Löwen-Art“
Der Klassiker mit Rindsfiletstücken
statt Schnecken** Fr. 21.00

Aus dem Suppentopf:

Frische Spargelcrèmesuppe Fr. 9.50

Bouillon mit Bärlauchflädli Fr. 8.00

Spezial Gerichte:

Portion gemischte Spargeln:

Grosse Portion 400 gr. Fr. 31.00

Kleine Portion 250gr. Fr. 24.00

**Dazu servieren wir neue Kartoffeln,
Hollandaise, Bärlauchhollandaise, Sauce Vinaigrette
oder mit Käse überbacken.**

**Ab ca. Ende April servieren wir Ihnen grüne
Spargeln aus Melchnau vom Birlihof.**

Kloster-Pfännli

**Schweinsfiletmedaillons auf Butterrösti
mit Pilzsauce und Käse überbacken**

Saisongemüse Fr. 36.00

Kleinere Portion Fr. 31.00

**Klosterpastetli (Form von der Klosterkirche)
mit Brätkügeli, Pilzen und Rahmsauce**

Natur Fr. 21.00

mit Pommes-Frites Fr. 25.00

kleinere Portion Natur Fr. 19.00

kleinere Portion mit Pommes Fr. 23.00

Hausspezialität „Ursus“

Riesenschweinscordon-bleu

mit Spezieller Käsefüllung, Speck und Spiegelei

Hauskroketten und Gemüse Fr. 32.50

Kleinere Portion Fr. 28.50

Hauptgerichte:

**Kalbscordon-bleu „Spargeln“
Frühlingskroketten, Gemüse** **Fr. 39.50**

kleinere Portion **Fr. 33.00**

**Kalbsschnitzel Wiener-Art“
Pommes-Frites, Gemüse** **Fr. 31.50**

kleinere Portion **Fr. 27.50**

**Kalbsgeschnetzeltes „St.Urban“
mit Apfel und Träsch
Rösti, Gemüse** **Fr. 31.50**

kleinere Portion **Fr. 27.50**

**Rindshuftsteak „Cafe de Paris“
Hauskroketten, Gemüse** **Fr. 37.00**

**Rindsfiletstreifen an grober Senfsauce
Butternudeln, Gemüse** **Fr. 41.00**

**Rindsfiletsteak
auf grünen Spargeln mit Bärlauchhollandaise
neue Kartoffeln, Gemüse** **Fr. 47.00**

**Schweinssteak mit Spargelragout
Bärlauchnudeln, Gemüse** **Fr. 29.00**

**Schweinsfiletmedaillons an Whisky-Pfeffersauce
Butternudeln, Gemüse** **Fr. 34.50**

Etwas Leichtes:

**Birlihof Rösti
mit Spargeln und Käse**

Fr. 26.50

**Röstipastetli mit Pilzfüllung
Gemüsekarussell**

Fr. 25.00

**Pochierte Roggwiler Forellenfilet
mit Bärlauchsauce
Trockenreis, Gemüse**

Fr. 29.50

**Gebraten Eglifilets mit Mandeln
Neue Bratkartoffeln, Gemüse**

Fr. 32.00

**Gebratenes Zanderfilet mit grünen Spargeln
Limonen-Pfeffersauce
Reis
Gemüse**

Fr. 31.00

**Pangasius Knusperli
Tartarsauce
mit verschiedenen Salaten**

Fr. 25.00

Altbekanntes:



| | |
|---|------------------|
| Frühlingsteller | |
| Gemischter Salat | |
| oder grüner Salat | |
| mit zwei Panierten Schnitzel | Fr. 24.00 |
| mit einem Paniertem Schnitzel | Fr. 17.00 |
| Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce | |
| Pommes-frites | Fr. 20.00 |
| Wurst Käsesalat mit Rösti | Fr. 18.50 |
| Wurst Käsesalat Garniert | Fr. 18.50 |
| Wurst Käsesalat Einfach | Fr. 12.50 |
| Schweinsrahmschnitzel | |
| Butternudeln | |
| Gemüse | Fr. 24.50 |

Fleischdeklaration

| | |
|-----------|-----------------------|
| Rind | = Schweiz, Südamerika |
| Schwein | = Schweiz |
| Kalb | = Schweiz |
| Lamm | = Australien |
| Poulet | = Schweiz, EU |
| Egli | = Russland |
| Zander | = Ungarn |
| Pangasius | = Vietnam |
| Forellen | = Roggwil BE |
| Wildsau | = Tierpark Langenthal |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise sind inklusiv 7.7 % MWST.