

# Spiischarte

## *Snacks und Apéro*

◇ ä Brätzu natur/ mit Chrüteranke	5.00/6.50
◇ Härdöpfuschnitze (Wedges) frittiert mit Currysauce	8.00
◇ Chicken Nuggets (huusgemacht) Curry- und rassiger Paprikasauce	13.50
◇ Löie-Stägli (Rohschinken, Landjäger geschnitten, Parmesan, Emmentaler rezent, Antipasti, Chrüteranke und Brot)	21.50

## *Salat & Suppe*

◇ chlyne grüne Salat	7.50
◇ Nüsslersalat mit Ei, Späck & Brotcrouton	13.50
◇ Bistro-Salat (mit Pouletwürfeli & Brotcrouton)	16.50
Saisonsuppe	
◇ zur Vorspiis	9.00
◇ Suppe-Znacht im Löie-Töpfli	15.00

## Hauptspiisä

◇ Schnitzubrot (zwei Schwinsschnitzeli, Zibele, Salat, Tomate und rassigi Peperonisauce)	12.00
◇ Schwinsschnitzu paniert & Händöpfuschnitze (Wedges) frittiert	22.50
◇ Rindstatar 140g mit Anke und Toast, garniert	25.50
◇ Spätzlipfanne mit Späck, Gmües & Chäs überbache	23.00
◇ Spätzlipfanne Vegi	19.00
◇ Brotwurst (gmischt) are Zibelesauce & Rösti	24.50
◇ Flammchueche midi/gross	10.00/17.00
- mit Crème fraiche, Rinds-Hackfleisch, Zibele & Chäs	
- mit Crème fraiche, Rohschinke, Zibele & Chäs	
- Vegetarisch	

## für Ching

◇ Schwinsschnitzu paniert & Händöpfuschnitze (Wedges) frittiert	15.00
◇ Flammchueche midi mit Crème fraiche, Tomatewürfeli & Chäs	10.00
◇ Chicken Nuggets (husgmacht) Currysauce	9.50
◇ Händöpfuschnitze (Wedges) frittiert mit Ketchup	6.50



## Dessär

◇ früschi Waffle mit beschwipstem Zwätschgekompott und Nidle	11.00
◇ Ämmitaler Merängge mit Rahm und Vanilleglace	12.50
◇ warm ums Härz (2 Chugle Vanilleglace, es warms Kafi drüber und Rahm druf)	9.50
◇ äs Chübeli „Marti’s Glace“ vo Affoltère i.E. (auf Joghurtbasis, Sorte uf dr Tafele notiert)	4.50
◇ Nussgipfel	4.00



Angebot solange Vorrat. Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.

Wir kochen mit Schweizer Fleisch und berücksichtigen regionalen Produkte wie Lieferanten.

Allergen-Informationen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.



## Herbscht - Hit

Kürbissuppe aus Vorspiis	9.00
ä chlyne Nüsslisalat mit Ei, Späck und Brotcroutons	10.00

◇◇

Hirschpfäffer mit husgmachte Spätzli, Rotchrut und Wildgarnitur	34.50
--	-------

ohni Gmües	30.50
------------	-------

◇◇

Vermicelles mit Merängge und Nidle	10.50
und Vanilleglace	12.00

früschi Waffle mit beschwipstem Zwätschgekompott und Nidle	11.00
---	-------

äs Chübeli „Marti's Glace“ Zwätschge/Zimt	4.50
---	------

Angebot solange Vorrat. Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7,7% MwSt.

Wir kochen mit Schweizer Fleisch und berücksichtigen regionalen Produkte wie Lieferanten. Hirschfleisch aus Schweizer Zucht.

Allergen-Informationen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

*verweile & gniesse im*



LÖIE BISTRO

Öffnungszeiten

Mittwoch 17:00h—23:30h

Donnerstag 17:00h—23:30h

Freitag 17:00h—00:30h

warme Küche 18:00h—22:30h

Gerne öffnen wir auch ausserhalb der Öffnungszeiten für Ihren Anlass ab 20 Personen

das Bistro im Seminarhaus Emmentalerhof c/o kreativtraining.ch gmbh, Dorfstrasse 7, 3416 Affoltern i.E.

[www.löie-bistro.ch](http://www.löie-bistro.ch)