

verwile & 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

Spiischarte

Snacks und Apéro

◇ ä Brätzu natur/ mit Chrüteranke	5.00/6.50
◇ Händöpfuschnitze (Wedges) frittiert mit Currysauce	8.00
◇ Chicken Nuggets (husgmacht) 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
◇ chlyne gmischte Salat	9.50
◇ Nüsslersalat mit Ei, Späck & Brotcrouton aus Vorspiis	10.00
◇ Nüsslersalat mit Ei, Späck & Brotcrouton	13.50

Saisonsuppe

◇ zur Vorspiis	9.00
◇ Suppe-Znacht im Löie-Töpfli	15.00

Hauptspiisä

◇ Schnitzubrot (zwei Schwinsschnitzeli, Zibele, Salat, Tomate und rassigi Peperonisauce)	12.50
◇ Schwinsschnitzu paniert & Häröpfuschnitze (Wedges) frittiert	23.00
◇ Rindshamburger (husgmacht) mit Greyerzer und Suurchabis	
Bilag: Süesshäröpfu Pommes Frites	24.50
◇ Blätterteigpastetli mit Fleisch-Champignonfüllig (2 Stk.)	22.50
(Kalbs & Schweinsbrät, Fleischkäse und Champignons)	
◇ Blätterteigpastetli mit Gmüesfüllig (2 Stk., vegetarisch)	19.00
◇ Brotwurst (gmischt) are Zibelesauce & Rösti	22.50
◇ Flammchueche midi/gross	11.00/18.00
- mit Crème fraiche, Rinds-Hackfleisch, Zibele & Chäs	
- mit Crème fraiche, Rohschinke, Zibele & Chäs	
- Vegetarisch	

für Ching

◇ Schwinsschnitzu paniert & Häröpfuschnitze (Wedges) frittiert	16.00
◇ Flammchueche midi mit Crème fraiche, Tomatewürfeli & Chäs	11.00
◇ Chicken Nuggets (husgmacht) Currysauce	9.50
◇ Häröpfuschnitze (Wedges) frittiert mit Ketchup	6.50



Dessär

- | | |
|--|-------|
| ◇ früschi Waffle mit beschwipstem Zwätschgekompott und Nidle | 12.00 |
| ◇ Ämmitaler Merängge mit Rahm und Erdbeerglace | 11.50 |
| ◇ Heissi Liebi, Vanilleglace mit heisse Beeri | 12.50 |



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

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

Allergen-Informationen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.

Januar lock-Charte

Saisonsuppe aus Vorspiis	9.00
Nüsslersalat mit Ei, Späck & Brotcrouton aus Vorspiis	10.00

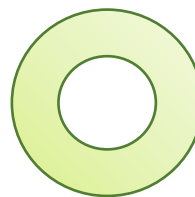
◇◇◇

 Chuttle mit Salzhärdöpfle	19.50
---	-------

◇◇◇

Vermicelles mit Merängge und Nidle	10.50
und Vanilleglace	12.00

Heissi Liebi, Vanilleglace mit heisse Beerli	12.50
--	-------



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

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

Allergen-Informationen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.