

# Spiischarte

## *Snacks und Apéro*

◇ ä Brätzu natur/ mit Chrüteranke	5.00/6.50
◇ Sandwich mit Käse, Rohschinken oder Salami	7.50
◇ Pommes frites	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
◇ Bistro Salat mit Poulet und Späck saisonal garniert	17.50
Saisonsuppe:	
◇ zur Vorspiis	9.00
◇ Suppe-Znacht im Löie-Töpfli	15.00

## Hauptspiisä

- |   |             |
|---|-------------|
| ◇ Schnitzubrot (zwoi Schwinsschnitzeli, Zibele, Salat, Tomate und rassigi Peperonsauce)         | 12.50       |
| ◇ Schwinsschnitzu paniert & Pommes frites Zitrone und Ketchup                                   | 23.00       |
| ◇ Rindshamburger (huusgmacht) mit Greyerzer und Suurchabis                                      |             |
| Bilag: Süesshärddöpfu Pommes Frites   | 24.50       |
| ◇ Riz Casimir mit Schweizer Poulet an einer Curryrahmsauce<br>und frischen Früchten ausgarniert | 26.50       |
| <br>  |             |
| ◇ 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 & Härddöpfuschnitze (Wedges) frittiert | 16.00 |
| ◇ Flammchueche midi mit Crème fraiche, Tomatewürfeli & Chäs      | 11.00 |
| ◇ Chicken Nuggets (husgmacht) Currysauce                         | 9.50  |
| ◇ Härddöpfuschnitze (Wedges) oder Pommes frites mit Ketchup      | 6.50  |



## *Dessär*

◇ Ämmitaler Merängge mit Nidle & Erdbeeriglace	11.50
◇ Chriesigschlabber (mit Kirsch)	10.50
◇ Coupe Nesselrode (Vermicelle mit Vanilleglace, Merängge u Nidle)	13.50
◇ Portion Vermicelle/Rahmzuschlag	8.50/ 1.00
◇ ä feini Chugle Glace im Weckglesli/ Rahmzuschlag	3.50/ 1.00
Vanille	
Erdbeer	
Schoggi	
Mocca	
Süessmost-Sorbet	



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

*üser*

*saisonale*

*Hits*

*si uf de*

*Tafele*

*ds finge*

*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)