

# Getränkecharte

## Kafi, Tee mit & ohne Güx

Kaffee crème, Espresso, Milchkaffee, koffeinfrei		4.20
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
Latte Macchiato mit Aroma (Caramel, Haselnuss)		6.50
Schokolade, Ovomaltine 2dl (kalt/warm)		4.50
„Gmeindrotskafi“ (Whiskycreme, Rahm)	17% Vol 4cl	8.00
Kafi Schümlipflümli (Pflaumenschnaps, Rahm, Zucker)	37.5% Vol 2cl	8.00
Kafi fertig/Luz (Zwetschgen, Kräuter, Zucker)	40% Vol 2cl	6.00
Apfelpunsch		4.50
Länggass-Tee (Minze, Schwarz, Berner Rose, Chai)		4.20
Tee-Rum	35% Vol 2cl	6.20
Holdrio (Hagenbuttentee, Zwetschgen, Zucker)	40% Vol 2cl	6.20
Fröschli (Minzente, grüner Vodka, Zucker)	17% Vol 4cl	6.20

## Mineral

	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>	<b>1lt</b>	<b>1,5lt</b>
Mineralwasser Arkina (mit/ohne)	3.00	3.50	5.00	9.00	
Ramseier Schorle, Rivella rot/blau, Cola/Zero, Fanta, Citron	3.20	3.90	5.10		12.00
hausgemachter roter Eistee	3.50	4.00	6.00	10.00	
Coldesina Gazosa Orange 3,5dl/Flasche					4.50
Schweppes Indian Tonic, 2dl/Flasche					4.60
Schweppes Bitter Lemon, 2dl/Flasche					4.60
Orangensaft, 2dl					4.50
Red Bull Energy Drink, 2,5dl/Dose					5.00

## Bier

*offe* (auch als Panaché)

		2dl	3dl	5dl	1,5lt Pitcher
Feldschlösschen Hopfenperle	4,8% Vol	3.50	4.20	5.50	16.00
Löwenbier Lager aus Grünenmatt	4,8% Vol	4.00	5.00	6.50	19.00

## Bier & Moscht in Flasche

Feldschlösschen Lager	4,8% Vol	5dl	5.50
Feldschlösschen Weizenfrisch	alkoholfrei	3,3dl	4.50
Schneider Weisse original Weissbier	5,5% Vol	5dl	7.00
Valaisanne Pale Ale	5,2% Vol	3,3dl	6.00
Eve Grapefruit Cosmo	3,1% Vol	2,75dl	5.50
Roter Baron „mein Emmental“, Spezial-Amber	5,8% Vol	3,3dl	6.50
Sonnrain-Premium von Ursenbach	5% Vol	5dl	6.80
Stahler Bier Dunkel aus Grossdietwil, Schwarzbier	4,8% Vol	3,3dl	6.00
Stahler Bier Port Stout aus Grossdietwil, Stout	7,5% Vol	3,3dl	6.50
Ramseier suure Moscht	4% Vol	5dl	5.50

## Apéritif

Lillet blanc, mit Tonic Water	17% Vol	4cl	8.00
Gsprütze SenneWy (süss oder herb)	12% Vol	1dl	7.60
Prosecco	12,5% Vol	1dl	6.50
Apérol Spritz mit Prosecco	11% Vol	4cl/ 1dl	8.50
Appenzeller Alpenbitter	29% Vol	4cl	6.00
Campari mit Orangenschnitz/ Orangensaft	23% Vol	4cl	6.50/ 8.50
Cynar mit Orangenschnitz/ Orangensaft	16,5% Vol	4cl	6.50/ 8.50
Martini weiss	15% Vol	4cl	7.00
Martini rot alkoholfrei/ mit Orangensaft	alkoholfrei	4cl	5.00/ 7.00

## WEIN offe

1dl 2dl 3dl 5dl

### weiss

Cave des Coteaux Le Fifty-Fifty (Riesling Sylvaner, Gewürztraminer) CH 4.40 8.80 13.20 19.00

*Goldige Farbe, in der Nase dem Holunder ähnelnd. Im Mund sehr ausgewogen mit einer angenehmen Säure und einem schönen Abgang.*

Senne Wy weiss (Valais AOC Amigne, Ermitage, Chasselas, und Heida) CH 5.50 11.00 16.50 25.00

*Strohgelbe Farbe. Ausserordentlich feines, delikates Bukett, mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem langanhaltenden Abgang. Leicht süss.*

### rot

Chäsi Wy rot (Dôle du Valais AOC) 4.50 9.00 13.80 22.00

*Dieser Tropfen, eingebürgert in den Herzen der Emmentaler und weit aus bekannt für seine fruchtig leichten Komponenten, die jedem Chnoz ein heiteres Gemüt entlockt.*

Senne Wy rot (Valais AOC Humange rouge, Cornalin, Pinot noir, Syrah, Diolinoir) 5.50 11.00 16.50 25.00

*Fruchtige, würzig und vollmundig. Das Trinkerlebnis aus dem Wallis. Der Rebberg La Golette liegt idyllisch gelegen auf der Gemeindegrenze zwischen Leytron und Chamoson und ist bestockt mit typischen Walliser Rebsorten.*

## WEIN Flasche

### weiss

Weingut Schlössli, Schafis, Sauvignon blanc CH 7,5dl 39.00

*Subtiles Bouquet, das klassische Nuancen von Holunderblüten und Zitrusfrüchten offenbart. Fruchtiger und erfrischender Charakter im Auftakt. Dieser Sauvignon Blanc ist schmackhaft, ausgewogen und animierend!*

### rot

Weingut Schlössli, Schafis, Pinot noir CH 7,5dl 37.50

*In großen Fässern gereifter Wein. Viel Präzision und Klarheit in diesem Bouquet, in dem klassische Pinot Noir-Aromen mittels Nuancen von roten Beeren und Kirschen hervorgehoben werden. Am Gaumen vereint der Wein Frische und Kraft. Feinkörniges Tannin. Ein ausgewogener, schmackhafter und vielversprechender Wein. Top Wein!*

Puro-Malbec, Dieter Meier, Mendoza ARG 7,5dl 46.00

*So geht Wein in seiner reinsten Form. PURO (rein) wird aus biologischen Trauben vegan hergestellt, die vom Weinberg in Agrelo stammen. Ein junger, frucht-intensiver Malbec von dichtem Violett-Rot. Im Duft Noten von gekochten Früchten, Kräutern wie Thymian und Minze, und dezent auch gemahlene Gestein. Weich und füllig im Gaumen, sehr schöne, saftige Malbec-Fruchtigkeit die lange nachklingt, schöne, weiche Gerbstoffe geben dem Wein die nötige Struktur. Von Hand geerntet, bei kontrollierter Temperatur im Stahl – und Betontank vergoren. 6-monatiger Ausbau im Tank auf der Feinhefe.*

## *Spirituosen*

Zwetschgen	40% Vol 4cl	5.50
Kräuter/ Kirsch/ Birnen/Pflümüli	37,5% Vol 4cl	5.50
Äntebüsi (Chümi - Bätzi)	33% Vol 4cl	6.00
Grappa Moscato Paesanella	41% Vol 4cl	8.50
Weinbrand vom Schlössli, Weingut Schlössli Schafis	42% Vol 4cl	9.00
Marc vom Eichenfass, Weingut Schlössli Schafis	43% Vol 4cl	8.00
Rémy Martin, Cognac	40% Vol 4cl	8.00
Whisky Jonny Walker Red Label	40% Vol 4cl	8.00
Whisky Langatun Old Deer Single Malt	40% Vol 4cl	8.50
Whisky Cream Likör	16% Vol 4cl	8.00
Tonquerray, London Dry Gin	43,1% Vol 4cl	8.00
Wodka Trojka grün	17% Vol 4cl	7.00
Wodka Red Bull rot	25% Vol 4cl	7.00
Rum, Captain Morgan Gold	35% Vol 4cl	7.00
> Mischgetränkzuschlag		3.00
> Zuschlag Red Bull Energy Drink, 2,5dl/Dose		5.00

# 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-Töppli	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 (huusgemacht) Currysauce	9.50
◇ Händöpfuschnitze (Wedges) frittiert mit Ketchup	6.50



## *Dessär*

◇ früschi Waffle mit 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.

## Hit

Wurst-Chässalat garniert

CHF 17.00

◇◇◇

Heubeeritörtli

CHF 7.50





*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)