

KLA  
SSI  
KER

## Vorspeisen

Grüner Blattsalat French- oder Hausdressing	10.50
Blattsalat in Schüssel für zwei Personen	17.50
mit Speck und Croûtons	20.50
mit Speck, Croûtons, Ei und Kernen	22.50
Fraubrunner Weissweinsuppe mit hausgemachtem Trockenfleisch, Randen und Trüffel	14.50

## Fleischgerichte

Bratwurst nach hauseigenem Rezept mit pikanter Zwiebelsauce und Pommes Frites	21.50
Hausgemachter «Kalbs Hamburger 4227» im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essiggurken, Tomaten, Speck, karamellisierten Zwiebeln, Barbecue- Sauce und Rösti Pommes Frites	28.50
optional mit Absinth-Raclettekäse	33.50

## Beilagen

Rösti	
Rösti-Pommes Frites	
Pommes Frites	
Country Cuts	
Kartoffelstock	

## Löie-Klassiker

Emmentaler Schafsvoressen 33.50  
an Safransauce, Marktgemüse  
und Kartoffelstock

Kalbsleber nach Wunsch zubereitet 42.50  
mit hausgemachter Rösti «Fraubrunner  
Art» mit Knoblauch, Zwiebeln, Kräutern,  
Pilzen und weissem Portwein oder  
geschwenkt in der Butter, sogenannte  
«Ankeläberli»

Kalbsgeschnetzeltes 45.50  
nach «Fraubrunner Art» mit frischen  
Kräutern, Zwiebelwürfeln, Knoblauch,  
Pilzen und Kräuterschnaps vom Kramer  
in Heimiswil dazu frisches Marktgemüse  
und Rösti

Cordon bleu vom Schwein 41.50  
gefüllt mit Schweizer Raclettekäse  
und Schinken mit Gemüse und  
Pommes Frites

## Vegetarisch/Vegan

Cordon bleu vom Schweizer 30.50  
Absinth-Raclettekäse und Brie  
gefüllt mit Petersilie und Steinpilzen  
in der Knusperpanade dazu frisches  
Marktgemüse und Beilage nach Wahl

«Beyond Burger 3312» 28.50  
im Röstzwiebel-Ciabatta mit Essig-  
gurken, Tomaten, karamellisierten  
Zwiebeln und Barbecue-Sauce dazu  
Rösti Pommes Frites

optional mit Absinth-Raclettekäse 33.50

# Süssigkeiten

Die beliebte Gebrannte Creme  
nach uraltem Rezept 11.50

Gerührter Eiskaffee  
ohne Schnaps 11.50  
mit Heimiswiler Kirsch 14.50  
von Kramer Simon

Coupe Danemark 13.50  
mit Vanilleglace und  
Schokoladensauce

Hausgemachte Glace oder Sorbet  
pro Kugel 4.50  
zusätzlich Schlagrahm 2.50

## **Unsere Glacearomen**

Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeere,  
Stracciatella, Zitrone, Pistazie, Walnuss

Weitere Sorten werden saisonal  
hergestellt, fragen Sie uns.

Mit Regionalität, Saisonalität und der Liebe zu Lebensmitteln gepaart mit einer Prise Kreativität und Moderne wollen wir Ihnen ein einzigartiges, kulinarisches Erlebnis bieten.

Für den «Löie» Fraubrunnen gilt seit der ersten Stunde das oberste Gebot, das Hauptaugenmerk auf regionale und einwandfreie Produkte zu legen.

Unsere Passion für die Verarbeitung von Speziellem lässt sich auf unseren Tellern erkennen, wir lieben diese Herausforderung täglich von neuem.

Mit unserer Karte geniessen Sie die vier Jahreszeiten kulinarisch auf unsere eigene Art und Weise immer durchgehend ab 11.30 Uhr.

Wir berechnen für 5dl «Hahnwasser» CHF 3.80. Dies entspricht dem Deckungsbeitrag von 5dl Mineralwasser.  
Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch zum Kaffee ein Glas Wasser kostenfrei.

Wenn nicht anders deklariert,  
ausschliesslich Schweizer Fleisch

Fragen zu Allergenen  
beantwortet unser Personal gerne

Alle Preise inkl. 8.1% MWST

