



LÖWEN

GROSSHÖCHSTETTEN

SPEISEKARTE



ZUM ANFANG

Bunter Blattsalat	8.50
mit Freilandeiern von Schlosswil	
«Löie Salat»	12.50
mit Alpkäse von der Rämischgummen Alp, Baumnüssen, Randen, Äpfeln und Hausdressing	
Frühlingsrollen «Maggies Lumpia»	16.50
4 philippinische Frühlingsrollen mit Rindfleischfüllung, Blattsalat an Sesam-Limetten Dressing und fermentiertem Kokosnuss-Essig Dip	
«Löie Rindstatar»	19.50 29.50
rassig gewürzt mit getoastetem Brot und Butter	

I WÄR SCHO GÄNG GÄRN E FISCHER GSY

Eglifilets	32.00
im Twanner Weissweinteig, Löwen Frites und Knoblauchsauce	
Surf 'n' Turf	54.50
Surf and Turf verbindet das Beste zweier Welten. Wir bereiten das Gericht mit schweizer Rinderfilet und Hummer zu, begleitet von Löwen Frites und Gemüse garnitur.	

LÖIE BURGERHIGHLIGHT

NHL Burger & Löwen Frites	22.50
Angus Rindfleisch, Cheddar Käse, Salat, Tomatenscheiben, Gurken, Zwiebeln und rassige «Löiesauce»	
Big Mike Burger & Löwen Frites	24.50
scharf sautiertes Angus Rindfleisch mit Raclettekäse überbacken, Speck und Spiegelei, Tomatenscheiben, Salat, Gurken, Zwiebeln und rassige «Löiesauce»	
» zusätzliches Rindfleisch Patty	3.50
Big Fish Burger & Löwen Frites	23.50
knusprige Eglifilets, Cheddar Käse, Tomatenscheiben, Salat, Gurken, Zwiebeln und rassige «Löiesauce»	



LÖWEN KLASSIKER

«Löie Steak»	32.50
Pferdehufsteak mit Löwen Frites und Knoblauchsauce	
Rindsentrecôte «Café de Paris»	38.50
mit Löwen Frites und Gemüse garnitur	
«Schnipo»	26.50
paniertes Schweinsschnitzel mit Löwen Frites	
Wiener Schnitzel	38.50
mit Löwen Frites und Gemüse garnitur	
Kalbsläberli im Röstipastetli	32.50
an Himbeer-Balsamicosauce	
Linguine «Miguel»	32.50
saftige Rindsfiletwürfel an Paprikarahmsauce	

PHILIPPINISCHE KÜCHE

Jeden 1. Samstag im Monat

DESSERTS

Mousse au Chocolat	9.50
garniert mit Früchten und Schlagrahm	
«Grosis Brönnti Creme»	8.50
Tiramisù	9.50
garniert mit Früchten und Schlagrahm	
Emmentaler Meringues	
» mit Schlagrahm	10.50
» mit Schlagrahm und Vanilleglace	13.50
Löwen Zitronensorbet mit rotem Wodka	10.50
«E Chugle Glace» nach Wahl	pro Kugel 4.00
Vanille, Schoggi, Kaffee, Mango, Süssmost und Zitrone	
» mit Schlagrahm	zzgl. 1.50



GASTHOF LÖWEN - DIE GESCHICHTE

Erste geschichtliche Erwähnungen des heutigen Löwen Grosshöchstetten finden wir im 15. Jahrhundert. 1427 ritten die Herren von Wyl und der angrenzenden Herrschaften mit den Abgeordneten der Stadt Bern zur Ausscheidung der Herrschaftsmarchen. Nach getaner Arbeit ritten die Junker wieder „gen Höchstetten zur Herbig“ (Herberge) um nach gehaltenem Mahl weiterzuberaten.

Eine Urkunde aus der Zeit des Twingherrenstreites besagt, dass die Herren von Bern die Gepflogenheiten hatten bis nach „Stettlen oder Höchstetten zu reiten und draussen zu essen“. Der Wirt war gehalten stets frisches „Schäfis und Kälberis“ bereit zu halten.

1557 wurde der Wirt zu Höchstetten Freyweibel des Landgerichts Konolfingen. Das Herrschaftsgericht von Wyl versammelte sich in der Gerichtsstube der Taverne. Wegen „Zwyfacher Landstrasse“ wurde 1628 das Tavernenrecht erneuert. Der Inhaber der Taverne war namentlich der Herrschaft Wyl abgabepflichtig.

Das heutige Löwen-Gebäude ist 1757 neu erbaut worden. 1787 wurde der „Ledermann Stock“ als Dependence des Löwens erbaut. Die Gerichtsstube kam in den zweiten Stock, welcher mit einer Laubenbrücke mit den Löwen verbunden war. Bis zur Aufhebung der strengen Konzessionspraxis des Ancien Regimes im Jahre 1833 besass der Löwen als einziger im Dorf das Tavernenrecht.

Mit dem Umbau von 2015 wurde den wichtigen Stilelementen des denkmalgeschützten Gebäudes besonders Rechnung getragen. Drei Elemente sind besonders zu erwähnen:

- Die repräsentative giebelseitige Hauptfassade mit sechs Fensterachsen, den farbig gefassten Fensterbänken und dem lebensgrossen Löwen.
- Das riesige, leicht geknickte Halbwalmdach mit einem der schönsten Kamine weit und breit.
- Der ausserordentlich hohe, firstparallel gewölbte Keller, der nun wieder wie im 18. Jahrhundert über die ursprüngliche Türe und Sandsteintreppe von aussen zugänglich ist.

UNSER SPEISEANGEBOT

Die Karte ist spontan, kreativ und klein gehalten. Nur so können wir die Qualität und Kreativität erreichen, die wir uns als oberstes Ziel gesetzt haben. Mit den besten und natürlichsten Produkten gestalten wir jeden Tag neue Menüs immer frisch, gesund und saisonal zubereitet. Wir mögen keine Zusatzstoffe! Der ursprüngliche Eigengeschmack der Lebensmittel steht dabei voll im Mittelpunkt, ökologisch sinnvoll und geschmacklich unübertroffen!

Unser Fleisch, für dessen Herkunft wir uns verbürgen, stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

AKTUELLES UND EVENTS

Unsere aktuellen Tagesmenüs, saisonale Specials sowie unsere «Löie-Events» finden Sie unter www.loewen-grosshoechstetten.ch

KONTAKT

Gasthof Löwen Grosshöchstetten
Dorfstrasse 1 | CH-3506 Grosshöchstetten i. E.
T +41 31 711 34 35 | E info@loewen-grosshoechstetten.ch

