



Herzlich Willkommen!

Geniessen sie Ihren Aufenthalt im Restaurant Löttschberg und entdecken Sie was die Schweiz kulinarisch zu bieten hat: über 200 Weine, traditionell Handwerkliche AOP-IGP aus nachhaltiger Landwirtschaft zum mitnehmen oder hier geniessen und ein reiches Angebot regionaler Spezialitäten. Dies alles in einem offenen Ambiente.

Wir beraten Sie gerne zu Weinen und unseren weiteren Produkten und freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen!

**Folgende AOP und IGP Produkte finden Sie im Löttschberg:**

- Berner Alp- und Hobelkäse AOP
- Bloderkäse - Sauerkäse AOP
- Emmentaler AOP
- L'Etivaz AOP
- Gruyère AOP
- Sbrinz AOP
- Tête de Moine AOP
- Vacherin Fribourgeois AOP
- Vacherin Mont-d'Or AOP
- Walliser Raclette AOP
- Walliser Roggenbrot AOP
- Abricotine AOP
- Eau de vie de poire du Valais AOP
- Damassine AOP
  
- Bündnerfleisch IGP
- Saucisse d'Ajoie IGP
- Saucisson Vaudois IGP
- Walliser Trockenfleisch IGP

<b>Kalte Küche:</b>	<b>Mo-Sa</b>	<b>9.00 bis 23:00</b>
	<b>So</b>	<b>11:00 bis 22:00</b>
<b>Warme Küche:</b>	<b>Mo-Fr</b>	<b>12:00 bis 14:00</b>
		<b>18:00 bis 22:00</b>
	<b>Sa-So</b>	<b>11:00 bis 22:00</b>

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

---

---

## Frühstück

Montag - Samstag 9:00 - 12:00, Samstag 9:00 - 16:00, Sonntag 11:00 - 16:00

- 3 verschiedene AOP Käse, Rohschinken  
div. Konfitüren, Honig, div. Brote + 1 Glas Orangensaft **16.5**

## Brunch

Samstag/Sonntag 11:00 - 16:00

- 3 verschiedene AOP Käse, Rührei und Speck  
div. Konfitüren, Honig, div. Brote und 1 Glas Orangensaft **21**

## Bärnerbrunch

Samstag/Sonntag 11:00 - 16:00

- 3 verschiedene AOP Käse, Rösti, Speck und Spiegelei  
div. Konfitüren, Honig, div. Brote und 1 Glas Orangensaft **26**
- 
- 

**K 6.2      M 9.2      G 12.2**

- Tête de Moine AOP  
mit hausgemachter Kressebutter, Salat und Tomaten
- Rohschinken, Raclettekäse vom Wallis AOP  
Mit Sprossen aus Sigriswil und Salat
- Walliser Trockenfleisch IGP  
mit hausgemachter Basilikumbutter und Salat
- Roastbeef (saisonal Mai-September)  
mit hausgemachter Tartarsauce, Salat und Tomaten
- Geräucherte Forelle  
mit hausgemachter Nusscreme, Salat und Tomaten

K = Klein    M = Mittel    G = Gross

*Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.*

---

---

*Produkte mit einer AOP (Appellation d'Origine Protégée) oder IGP (Indication Géographique Protégée) sind traditionelle Spezialitäten, die eine starke Verbindung zu ihrer Ursprungsregion haben. Sie werden seit Generationen mit viel Herzblut von Käsern, Bäckern, Metzgern und Destillateuren hergestellt.*



*Bei Produkten mit einer AOP kommt vom Rohstoff zur Verarbeitung bis zum Endprodukt alles aus einer klar definierten Ursprungsregion.*



*Spezialitäten mit einer IGP werden im Herkunftsort entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.*

**Aperoteller** K 11.5    M 18.5    G 24.5

2 verschiedene AOP Käse, 2 verschiedene Fleischprodukte

**Käseteller** K 11.5    M 18.5    G 24.5

6 verschiedene AOP Käse

Sbrinz AOP, Emmentaler AOP, Tête de Moine AOP, L'Etivaz AOP, Gruyère AOP, Berner Alpkäse AOP

**Walliserteller** K 11.5    M 18.5    G 24.5

Walliser Trockenfleisch IGP, Rohschinken, Trockenwurst, Walliser Raclette AOP, Walliser Roggenbrot AOP

**Fleischteller** K 12.5    M 19.5    G 25.5

Walliser Trockenfleisch IGP, Bündnerfleisch IGP, Rohschinken, Trockenwurst aus der Ajoie IGP

**Trockenwurst auf dem Holzbrett** 12

Trockenwurst zur Auswahl: Haselnüsse, Alpenkräuter, Knoblauch, Schweinefleisch, Rotwein, Eringer Tal (VS) oder nach Art des Grossvaters.

Serviert mit Brot, Essiggurken, Silberzwiebeln, roten Zwiebeln und scharfen Senf

K = Klein    M = Mittel    G = Gross

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

---

---

**Grüner** **K 6** **M 11.5** **G 17.5**

Grüner Salat, Endivien, Rucola, Sprossen  
mit gerösteten und karamellisierten Sonnenblumenkerne  
und hausgemachter Sonnenblumenölvinaigrette

**Gemischter Lötschberg** **K 7** **M 13** **G 19**

Grüner Salat, Endivien, Rucola, Sprossen, Karotten, roter Kohl,  
Tomaten. Zur Auswahl geröstete und karamellierte  
Sonnenblumenkerne oder Haselnüsse  
mit hausgemachter Sonnenblumenöl -oder Nussölvinaigrette

• In der Schüssel serviert **2P 21** **3P 26** **4P 30**

**Mönchsalat** **K 10.5** **M 17.5** **G 23**

*Gemischter Lötschberg* mit Tête de Moine AOP, Dampfkartoffeln,  
geröstete und karamellierte Sonnenblumenkerne  
mit hausgemachter Sonnenblumenölvinaigrette

**Waadtländer** **K 10.5** **M 17.5** **G 23.5**

*Gemischter Lötschberg* mit Waadtländer Tomme auf geröstetem Brot,  
geröstete und karamellierte Haselnüsse  
mit hausgemachter Nussölvinaigrette

**Innerschweizer** **K 10.5** **M 17.5** **G 23.5**

*Gemischter Lötschberg* mit Sbrinz AOP und Dampfkartoffeln,  
geröstete und karamellierte Sonnenblumenkerne  
mit hausgemachter Sonnenblumenölvinaigrette

**Bloderkäse** **K 10.5** **M 17.5** **G 23.5**

*Gemischter Lötschberg* mit Bloderkäse AOP und Dampfkartoffeln,  
geröstete und karamellierte Haselnüsse  
mit hausgemachter Nussölvinaigrette

**Wurst** **K 12.5** **M 18.5** **G 24.5**

Grüner Salat mit Saucisson Vaudois IGP und Dampfkartoffeln,  
geröstete und karamellierte Sonnenblumenkerne  
mit hausgemachter Sonnenblumenölvinaigrette

K = Klein M = Mittel G = Gross

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.

---

---

**Käseschnitte** mit gemischtem Salat 17.5

- Walliser Raclette AOP mit Spiegelei
- Ziegenraclettekäse
- Trockenwurst aus der Ajoie, überbacken mit Emmentaler AOP
- Tomatenscheiben und Walliser Raclette AOP

Spiegelei zusätzlich 2

**Fondue** (230g Käse pP, ab 2 Personen)

- **Halb-Halb** pP 25  
Gruyère AOP - Vacherin Fribourgeois AOP
- **Hausmischung** pP 27  
Mit ausgereiftem Käse. Kräftig

**Fondue des Voyageurs** + 5

Fondue nach Wahl, serviert mit einer kleinen Schale mit Trockenfleisch, Rohschinken und Nüssen.  
Ideal, um danach das Stück Fondue Brot zu panieren.

**Zum Fondue empfehlen wir:**

- Abricotine AOP (Morand) 2cl 4
- Zuger Kirsch AOP (Etter) 2cl 4

**Raclette AOP**

- **Portion** mit Dampfkartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln 9
- **Raclette à discrétion** (Letzte Bestellung 21 Uhr) 35  
gemischtem Salat und Dampfkartoffeln,  
Essiggurken und Silberzwiebeln

Weitere Käsespezialitäten finden Sie beim Vegetarischen

---

---

**Hausgemachte Röstli** **26**

- mit Gemüse, überbacken mit Walliser Raclette AOP
- mit Tomatenscheiben, überbacken mit Walliser Raclette AOP
- mit frischen Pilzen an einer Rahmsauce

**Hausgemachte Spätzli** **25**

- mit Käsesauce und Walliser Raclette AOP überbacken
- mit Gemüse an einer Kräuterrahmsauce
- mit frischen Pilzen an einer Rahmsauce

**Panierter Tomme** **19**

auf getoastetem Brot, mit gemischtem Salat  
und Preiselbeergelée

**Vacherin Mont-d'Or AOP** (Wintersaison September - April) **36**

Warmer Käse in einer Holzform mit Dampfkartoffeln  
und gemischtem Salat

**Portion**

- Bärner Frites **10**
- Gemüse **10**

---

---

**Für Kinder bis 12**

- Kalbsschnitzel paniert mit Bärner Frites und Gemüse **16**
- Spätzli an einer Käsesauce **12**
- Spätzli an einer Pilzsauce **12**
- Spätzli mit Gemüse an einer Rahmsauce **12**

<b>Kalbscordonbleu</b>	<b>42</b>
mit Rohschinken und Vacherin Fribourgeois AOP gefüllt	
<b>Schweinscordonbleu</b>	<b>36</b>
mit Rohschinken und Walliser Raclette AOP gefüllt	
<b>Kalbschnitzel paniert</b>	<b>36</b>
<b>Kalbschnitzel mit Kräuterbutter</b>	<b>36</b>
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>39</b>
<b>St. Galler Kalbsbratwurst IGP</b>	<b>25</b>
mit Zwiebelsauce	
<b>Rindsentrecôte</b>	
• 200 gramm mit hausgemachter Kräuterbutter	<b>38</b>
• 300 gramm mit hausgemachter Kräuterbutter	<b>44</b>

<p><b>Beilage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bärner Frites mit oder ohne Gemüse</li> <li>• Hausgemachte Spätzli mit oder ohne Gemüse</li> <li>• Hausgemachte Rösti</li> <li>• Grosser gemischter Salat</li> </ul>
---



<b>Roastbeef</b> (Sommersaison Mai - September)	<b>29</b>
mit hausgemachter Tartarsauce, Bärner Frites + gemischtem Salat	

**Hausgemachte Rösti**

- |   |           |
|---|-----------|
| • Speck und Spiegelei                         | <b>27</b> |
| • Speck und Raclettekäse AOP überbacken       | <b>28</b> |
| • Rohschinken und Spiegelei                   | <b>27</b> |
| • Rohschinken und Raclettekäse AOP überbacken | <b>28</b> |

<p><b>Fleischdeklaration</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Schweinefleisch,</td> <td style="text-align: right;">Schweiz</td> </tr> <tr> <td>Kalbfleisch</td> <td style="text-align: right;">Schweiz</td> </tr> <tr> <td>Rindfleisch</td> <td style="text-align: right;">Schweiz</td> </tr> </table>	Schweinefleisch,	Schweiz	Kalbfleisch	Schweiz	Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch,	Schweiz					
Kalbfleisch	Schweiz					
Rindfleisch	Schweiz					

---



---

<b>Merängge</b> aus einem kleinen familiären Betrieb 2 Stücke mit Doppelrahm	<b>9</b>
<b>Greyerzer Coupe</b> Merängge mit frischen Früchten (je nach Saison), Doppel- und Schlagrahm	<b>10</b>
<b>Tessiner Coupe</b> Merängge mit Mokka- und Schlagrahm	<b>10</b>
<b>Hausgemachter Fruchteuchen</b> mit Schlagrahm	<b>10</b> <b>12</b>
<b>Hausgemachte Tobleroneschoggiküchlein</b> warm serviert mit Schlagrahm	<b>11</b>
<b>Williamssorbet</b> 2 Kugel mit 2cl Eau de vie de poire du Valais AOP	<b>12</b>
<b>Aprikosensorbet</b> 2 Kugel mit 2cl Abricotine AOP	<b>12</b>
<b>Glace</b> Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot!	
• pro Kugel	<b>4.5</b>
• mit Schlagrahm	<b>5.5</b>
<b>Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein Glas</b> Schweizer Dessert Wein	1dl <b>9.5</b>