

Herzlich Willkommen auf der Lueg

Unser Küchenchef kocht mit seinem Team für Sie von Mittwoch - Samstag von **11:30-14:00 Uhr** und von **17:30-21:00 Uhr**.
Zwischen **14:00 Uhr und 17:00 Uhr** servieren wir Ihnen gerne unsere Gerichte aus der Nachmittagskarte mit Stern *.
An Sonntagen steht die komplette Karte **bis 15:00 Uhr** zur Verfügung und **bis 16:00 Uhr** die Speisen mit Stern *.

Wir freuen uns bereits sehr darauf, Ihnen schöne und genussvolle Stunden im Emmental zu schenken.
Gutes ehrliches Handwerk mit frischen und regionalen Produkten, die mit Liebe und Leidenschaft für Sie zubereitet werden.

Schön, dass Sie heute bei uns sind! Ihr Lueg-Team



Vorspeisen, Salate und Suppen

- *Saisonaler Blattsalat
- *Gemischter Salat
- *Wurstsalat garniert
Flückiger Cervelat von Huttwil reich mit Salaten garniert
- *Wurst-Käsesalat garniert
Flückiger Cervelat von Huttwil mit Emmentaler AOP Käse, reich mit Salaten garniert
- *Emmentaler Lueg Plättli
Buurehamme, Rohschinken, Huuswurst, Speck aus Huttwil und zweierlei Käse aus Vorderrindenbach. **Zum selbst schneiden!**
- *Mariniertes Fenchelcarpaccio mit Orangenfilets
-und mit Landrauchschinken
- *Büffel-Mozzarella
mit bunten Tomaten und frittiertem Rucola
- *Grosi's Fleischsuppe
mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen
- * Gemüsekaltschale aus dem Emmental

Fitnesssteller

- Gebratener Saibling
- Paniertes Schnitzel vom Schwein
- Cordon Bleu vom Schwein
gefüllt mit Emmentaler Käse und Schinken
- Gebratene Schweizer Pouletbrust

Alle Fitnesssteller werden mit verschiedenen Salaten garniert, nach Wahl mit französischem oder italienischem Dressing. Wir empfehlen Ihnen unsere feine Apfel-Birnen-Vinaigrette.

Vegetarisch

- 9 Weissweinisotto mit grilliertem Gemüse 21
- 11 Hüttenwart-Rösti 25
mit Birnen und Rinderbacher Bergkäse überbacken
- 18 Süsskartoffel-Curry 22
mit Gemüse und Kirchererbsen sowie Limetten und Cashewkerne
- 19

Klassiker

- 23 Cordon Bleu «Lueg» vom Schwein 36
gefüllt mit Emmentaler AOP-Käse und Schinken, Bärner Frites und saisonalem Gemüse
- 15 Berner Buure-Rösti 26
19 mit Beinschinken, Spiegelei und Rinderbacher Bergkäse überbacken
- 17 Lueger Schweinsbratwurst 23
mit Zwiebelsauce und knusprige Rösti
- 9 Fein marmoriertes Schweinskotelett 35
unter einer Kräuter-Senf-Kruste mit Kartoffel- und Gurkensalat
- 11 *Emmentaler Buurehamme 21
mit hausgemachtem Kartoffel- und Gurkensalat serviert
- Grillierte Pouletbrust 26
dazu gibt es Weissweinisotto und Gemüse
- 33 Geschnetzeltes vom Kalb mit Rahmsauce, Rösti und Gemüse 41
- 25 Gebratener Saibling an Weissweinisotto und Gemüse 33

Wichtige Information

Bitte denken Sie an die Registrierung per QR-Code, den Sie auf Ihrem Tisch finden.
Vielen Dank für Ihre Mithilfe

Hotelaktion 2021

«Buchen, sparen und geniessen auf der Lueg»
Gönnen Sie sich eine Auszeit im Emmental!

2 Nächte im Doppelzimmer CHF 140 –
pro Person mit feinem Frühstück

Weitere Infos und Angebote an unserer Rezeption
oder unter www.lueg.ch



Liebe Gäste

Was bieten wir Ihnen noch...
...urlich-gemütliche Stuben für verschiedene Veranstaltungen
...16 Themen-Hotelzimmer
...der helle, freundliche Saal «Heimatklang»
mit Klimaanlage und Bühne
... noch vieles mehr.



Süsse Verführungen

Lueg Crèmeschnitte, hausgemacht	8.5
Kleines Schoggiküchlein mit Nidle mit Vanille Glace und Nidle	6 9
Unser hausgemachter Apfelkuchen mit Nidle mit Vanille Glace und Nidle	7 10
Frappé nach Ihrer Wahl	9.5
Hausgemachte Griessflammerie mit saisonalen Früchten garniert	12.5
Zweierlei Melone mit Zitronensorbet	11.5

Folgende Glace-Sorten haben wir für Sie:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Café, Karamell, Baumnuss Himbeer- und Zitronensorbet	
1 Kugel Glace 3.8 / 2 Kugeln Glace 7.6 / 3 Kugeln Glace 11.4 Nidle extra 1.5	

Lueg Meringue mit Nidle 9

Lueg Meringue mit Nidle und Glace 12.5

Coupe Dänemark 11.5
Vanille Glace mit Schokoladensauce und Nidle

Ice Café 10.5
Café Glace mit Kaffee und Nidle



Getränke

Aperitif
Prosecco D.O.C. 1dl 8.5
Hugo 12
Aperol Spritz 12
Martini 15 % weiss / rot je 4cl 7
Pastis 45 % 4cl 8
Campari 23% 4cl 8
Cynar 23% 4cl 8
Sanbitter rosso 1dl 4.5
Tomaten / Orangen Jus 3dl 4.5

Weiss 1dl
Chasselas, Twann 5
Chardonnay, Genf 6
Basa, Assemblage, Spanien 7.5

Rosé 1dl
Éil de Perdrix, Wallis 5.5

Rot 1dl
Pinot Noir, Wallis 5
Merlot, Tessin 8
Primitivo, Italien 5.50
Zweigelt, Österreich 6.50

Bier vom Fass
Feldschlösschen
Stange / Panache 3dl 4.2
Herrgöttli 2dl 3.8
Grosses 5dl 5.5

Bier in der Flasche
Lueger Lager Bier 3.3dl 5
Amber 3.3dl 5.5
äs Ämme-Trüeb 5dl 7.5
Schneider Weizenbier 5dl 7.5

Bier alkoholfrei 3,3dl 3.8
Original 5dl 5.5
LUEG Wasser aus eigener Quelle
2dl 3 / 3dl 3.5 / 5dl 5 / 10dl 8

Mineralwasser in der Flasche
Arkina mit / ohne 3.3dl 4.5
Arkina mit / ohne 10dl 9.5

Süssgetränke
Coca Cola / Coca Zero 3,3dl 4.5
Sinalco Orange 3,3dl 4.5
Tonic / Bitter Lemon 2dl 4.5
Süssmost 3,3dl 4.5
Apfelschorle 3,3dl 4.5
Rivella Blau 3,3dl 4.5

Ramseier Suure Moscht
mit / ohne Alkohol 5dl 6

Süssgetränke offen
Coca Cola, Rivella, Ice Tea, Apfelschorle, Citro 3dl 4 / 5dl 5 / 10dl 9



Sie suchen
weitere Weine?

Kaffee / Tee
Espresso, Café 4.2
Doppelter Espresso 6
Cappuccino 5
Schale 5
Latte Macchiato 6
Kaffee fertig /Luz 7.5
Ovo / Schoggi 4.5
Diverse Teesorten 4

Liköre 4cl
Amaretto Disaronno 28 % 8
Baileys 17 % 8
Ramazzotti 30 % 8
Appenzeller 23 % 8
Fernet Branca 40 % 8

Bitte fragen Sie unser
Serviceteam

Spirituosen 2cl
Vodka Absolut 40 % 9
Bombay Gin 40 % 10
Havanna Club 45 % 10
Schnäpse von hier 40 % 7
Cognac VSOP 40 % 12
Grappa de la Casa 40 % 8
Grappa Riserva 40 % 10
Grappa Barolo 40 % 12
Grappa Villa de Varda 40 % 15
Marc Morin 40 % 9
Vicille Prune 40 % 8
Langatun Old Dear 46 % 10
Hollen Single Malt 50 % 12
Langatun White Rum 1616 49 % 12

nach unserer aktuellen
Weinkarte!

Hat es Ihnen bei uns gefallen?

Haben Sie fein gegessen, wurden freundlich bedient und war alles gut?
Dann bewerten Sie uns doch bitte zum Beispiel auf google.
Wir würden uns sehr darüber freuen - vielen Dank!

