

Gäbig zum Starte

Crostini mit zweierlei Dipp 12.-
Tapende von Getrockneten Tomaten
Dipp aus Auberginen Auberginenpaste.

Lueg Plättli 23.-
Dauerwurst Spezialitäten aus den
Metzgereien der Region, feine
Käsestücke. Das Lueg Plättli wird
nach Wochenangebot der Lieferanten
zusammengestellt.

Oliven – Schale 8.-

Suppen

Weissweincrèmesuppe 13.50
Klassisch und «Chüstig»

Salat

Blattsalat 9.-

Dressing:

- Hausgemachtes Lueg Dressing
- Caesar Dressing
- Italienisch – Öl, Essig, Salz und Pfeffer
zum selbst anmachen

Lieblings-Salat der Küche

Caesar Salat mit Streifen von der Schweizer Pouletbrust 21.50
Knackiger Lattich Salat, Hausgemachte Croûtons, Sbrinz,
gebratene Streifen vom Schweizer Poulet

Caesar Salat Vegi 16.00



Lueger Spezialitäten

Lueger Pastetli mit Fleisch 33.-

Gefüllt mit einer selbstgemachten Sauce – diese wird nicht wie üblich mit Brätchügeli, Schinkenwürfeli etc. zubereitet, sondern mit Stücken von der Schweine Schulter.

Lueger Pastetli mit Ratatouille Füllung 29.-

Wählen Sie Ihre Beilage
Pommes Frites oder Salat

Immer Guet

Wurst Käse Salat mit Pommes 23.-

Wurst Käse Salat mit Salat 19.-

Ä Schale Wurst Käse Salat 15.-

Aktuell

Dinkelrisotto mit Romanesco 28.-

Dinkel zubereitet ähnlich wie ein Risotto, verfeinert mit Rahm, etwas Zwiebeln und Romanesco.

Schweine Filet an Calvados Sauce 39.-

Zartes Medaillon vom Schweine Filet aus dem Emmental an einer Calvados Sauce, Butter Nüdeli und Tagesgemüse.

Chässchnitte mit Ei und Speck 25.50

Chässchnitte mit Birne 24.50

Entrecôte vom Schweizer Rind 41.00

Begleitet von Tagesgemüse und Pommes Frites

Eifach guet

Fleischkäse Toast 16.50

Feinster Fleischkäse von der Metzgerei Hähni in Hasle Rüegsau, Zwiebel Confit und Kohlsalat begleiten das Fleischkäse Toast

Möchten Sie gerne Salat oder Pommes Frites zum Toast? 21.50



Aus der Gusspfanne

1 Person

2 Personen

Lueger Biergulasch

Geschmorte Schulter vom Rind mit
Wurzelgemüse und feinem
Kartoffelstampf.

34.-

64.-

Chnöpfli mit Speck

Hausgemachte Chnöpfli kurz angebraten
mit etwas Zwiebeln und Rahm
verfeinerten und Käse überbacken.
Obedruuf chüstigä Ämmitaler Bratspäck.

28.-

53.-

Chnöpfli mit Gemüse

Hausgemachte Chnöpfli mit Zwiebeln
kurz angebraten und Rahm
abgelöscht. Überbacken mit regionalem
Käse, begleitet von Gemüse.

28.-

53.-

Entspannte Frühlingstage im Emmental

Geniessen Sie die ersten Frühlingsgefühle auf der Lueg mit unserem Spezialangebot:
1 Nacht im Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet, einem feinen
Regionalem 3-Gänge-Menü und Besuch unserer Wellnessoase
für CHF 140.- pro Person. Buchbar vom 8. März bis 29. April 2023.
www.lueg.ch/fruehlingstage



Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inkl. MwSt. und den gesetzlichen Abgaben.

Dessert

Brönnti Crème	9.00
Coûpe du Marcel	13.50
Vanille Glace, Eierlikör, Rahm Apfelmousse	
Merängge mit Glace	
Vanille und Erdbeere, Rahm.	13.50
Merängge nature mit Rahm	9.50
Zitronen Minz Sorbet mit Süsswein	12.50

Dr Klassiker vor LUEG

Lueger Crèmeschnitte 9.50

Glace

Erdbeere	Vanille
Mocca	Schokolade
Zitronen Sorbet	Himbeer Sorbet
Zitronen Minz Sorbet	
1 Kugel	3.80
2 Kugeln	7.60
3 Kugeln	11.40
+Nidle	1.50

Chäs Plättli vom K3

Eine Auswahl aus dem Käsekeller von Beat Wampfler –
K3 Käsehaus in Burgdorf. Begleitet von hausgemachten Früchtesenf.

16.00

Weitere Informationen zum K3 Käsehaus



Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inkl. MwSt. und den gesetzlichen Abgaben.

LUEG Wasser aus eigener Quelle

2dl 3.00 / 3dl 3.50 / 5dl 5.00 / 1L 8.00

Süssgetränke offen

Coca Cola, Zero, Rivella Rot, IceTea,
Apfelschorle, Citro, Süssmost
3dl 4.00 / 5dl 5.00 / 1L 9.00

Süssgetränke Fläschli 3.3dl 4.50

Sinalco, Rivella Blau, Coca Cola,
Zero, Apfelschorle

Bitter Lemon/Tonic 2dl 5.00

Kaffee

Espresso, Kaffee 4.50
Doppelter Espresso 6.00
Cappuccino 5.00
Schale 5.00
Latte Macchiato 6.00
Ovo / Schoggi 4.50

Tee

Diverse Teesorten 4.00

Ramseier Suure Most

Mit Alkohol 5dl 6.00
Ohne Alkohol 5dl 6.00

Aperitif

Prosecco D.O.C. 1dl 8.50
Hugo 13.00
Aperol Spritz 13.00
Martini weiss/rot 15% 4cl 7.50
Campari 23% 4cl 8.00
Cynar 23% 4cl 8.00
Sanbitter rosso 1dl 5.00
Crodino 1dl 5.00

Weiss 1dl

Le Léman est bleu, Waadt 5.00
Chasselas, La Côte AOC 6.00

Rosé 1dl

Œil de Perdrix 5.50

Rot 1dl

Le Léman est rouge, Waadt 5.00
Pinot Noir, Wallis 5.00
Merlot Sassaia, Tessin 7.00

Bier vom Fass Felsenau

Stange Bärner Junker Bier 3dl 4.50
Panache 3dl 4.50
Herrgöttli 2dl 4.00
Grosses 5dl 6.00

Bier in der Flasche Felsenau

Schümli Felsenau alkoholfrei 3.3dl 5.00
Bärner Müntschi 4.8% 3.3dl 5.50
Bärner Amber 5.6% 3.3dl 5.50

Bier in der Flasche

Mein Emmental

Volksmusikbier Lager 6% 3.3dl 6.00
Äs Lueg Lager 4.8% 3.3dl 5.50

Liköre 4cl

Amaretto Disaronno 28% 8.00
Baileys 17% 8.00
Ramazzotti 30% 8.00
Appenzeller 23% 8.00
Fernet Branca 40% 8.00

Spirituosen 2cl

Vodka Absolut 40% 9.00
Bombay Sapphire Gin 40% 10.00
Havana Club Reservé 45% 10.00
Cognac R. Martin VSOP 40% 12.00
Grappa de la Casa 40% 8.00
Grappa di Moscato 43% 10.00
Grappa Poli 43% 12.00
Marc Morin 40% 9.00



Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inkl. MwSt. und den gesetzlichen Abgaben.

Vieille Prune	40%	8.00
Glenburgie 27 years	55%	14.00



Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inkl. MwSt. und den gesetzlichen Abgaben.