

vorspeisen

suppentopf

- gassensuppe 9

salat

- sommersalat | burrrata 17
 marktsalat | melone | rohschinken 19

aus dem ofen

- geröstetes markbein | zwiebelkompott 18
 marinierter geisskäse | randencarpaccio 21

hausspezialitäten

- dani's tartar
 klein 32 gross 46
 mittel scharf
- loohof burger | süsskartoffel frites
 rind 28 veggie 26
 speck cheddar bergkäse ei
- falsche schnecken café de paris
 6 stück 31 12 stück 41

klassiker

- eglignusperli | loohof frites 34
 rindsgehacktes | hörnli | apfelmus 22
 flammkuchen
 klassisch 21 veggie 23

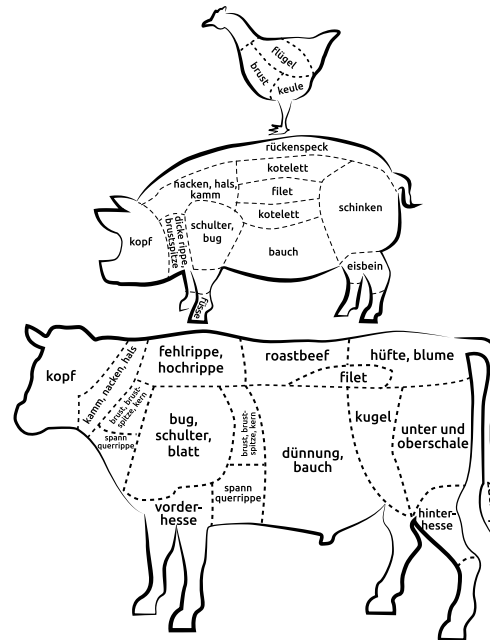
pasta | risotto

- saisonale veggieravioli 33
 mascarpone prosecco risotto | birnen 32



wirtschaft

willkommen im loohof die wirtschaft.
 saftiges schweizer fleisch, frische zutaten und regionale beilagen bieten höchstgenuss.



fleisch auf dem heissen stein

| | 150g | 200g | 400g |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| rind | | | |
| <input type="checkbox"/> filet | <input type="checkbox"/> 31 | <input type="checkbox"/> 47 | <input type="checkbox"/> 71 |
| <input type="checkbox"/> entrecôte | <input type="checkbox"/> 22 | <input type="checkbox"/> 32 | <input type="checkbox"/> 56 |
| <input type="checkbox"/> schiblihof black angus | <input type="checkbox"/> 25 | <input type="checkbox"/> 36 | <input type="checkbox"/> 59 |

huhn

- pouletbrust 23

beilagen

- loohof frites 7 rosmarin frühkartoffeln 8
 süsskartoffel frites 8 wildreis 6
 butternudeln 6 sommergemüse 9
 spätzli 6 grüne gartenwiese 5

saucen

- kräuterbutter barbecue
 knoblauch rotweinjus

zwei saucen inbegriffen | jede weitere 3

echter walliser genuss



vorspeise

- trockenfleisch carpaccio | hobelkäse 20

hauptgang

- hackbraten | kartoffelstampf 36

dessert

- aprikosentraum 14

deklaration

im loohof die wirtschaft stehen tradition und nachhaltigkeit im vordergrund. damit wird ein teil zum erhalt der biodiversität in der schweiz geleistet. es werden alle produkte regional und saisonal bezogen. auf jeden fall aber aus der schweiz. bezüglich allergenen und intoleranzen bitten wir sie, sich bei unseren mitarbeitenden zu informieren.

wlan: wirtschaft | loohof07

