



willkommen zur mittagspause

eine wöchentliche auswahl an verschiedenen gerichten bietet für jeden geschmack das richtige.

loohof geschichte

1664 – ursprungsbau liegenschaft

1776 – errichtung des bauernhof, der noch heute den ältesten teil bildet

1847 – angliederung gastwirtschaft und bierbrauerei im gewölbekeller

1859 – anbau scheune trinkhalle und kegelbahn

1891 – einstellung der bierbrauerei

1952 – einstellung der landwirtschaft

1953 – mit dem seitlichen saalanbau entsteht die heutige hausform

1996 – übernahme durch heutige besitzerfamilie stich und sanfter umbau in den folgejahren

1997 – eröffnung des restaurationsbetriebes durch stefan stich

2006 – übergabe an den bruder daniel stich und eröffnung des über die kantons Grenzen bekannten loohof

2020 – mit neuem konzept "echter schweizer küche", talent zur erlebnis-gastronomie und viel herzblut knüpft daniel pittet, als pächter, mit seinem team an diese legendären zeiten an

menubrett 22

salat | suppe
loohof spiessli
pommes rissollées

veggiehit 24

fiori al limone
gemüse-vinaigrette

aktuell 28

rindsstroganoff
pilaw-reis

fischfang 32

zander im butter gebraten
meerretich-enzian schaum
salzkartoffeln



menu pass

treue wird belohnt
jedes 10. menu offeriert



dessert

glas aus der etagere 5



bewerten

loohof.ch/bewertung

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. bezüglich allergenen und intoleranzen bitten wir sie, sich bei unseren mitarbeitenden zu informieren.

