

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, frische, möglichst regionale Produkte, die mit Liebe und Leidenschaft für Sie zubereitet werden.

Schön, dass Sie Heute unsere Gäste 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 und Emmentaler Käse, reich mit Salaten garniert
- *Emmentaler Lueg Plättli
Buurehamme, Rohschinken, Huuswurst, Speck aus Huttwil und zweierlei Käse aus Vorderrindenbach. **Zum selbst schneiden!**
- Kürbiscrèmesuppe mit Safran und Kürbiskernen
- *Nüsslersalat mit Ei und Speck
- *Nüsslersalat mit Ei

Winter-Spezialitäten

- Rindsfilet «Stroganoff» an Jasminreis mit Wintergemüse 46
- Knusprige Entenkeule mit Spätzli, Rotkraut und Maroni 38

Unsere Dessertempfehlung

- Hausgemachte Waffeln mit Nidle & Staubzucker 9.50
 - + Vanilleglace 1.50
 - + Joghurtglace und warme Schokoladensauce 3.50
 - + Zwetschgenkompott 2.50
 - + Eierlikör & Apfelmus 2.50



Vegetarisch

- 9 Weissweinsrisotto mit Kürbis und Randen 23
- 11 Hüttenwart-Rösti 22
mit Birnen und Rinderbacher Bergkäse überbacken

Klassiker

- 19 Cordon Bleu «Lueg» vom Schwein 34
gefüllt mit Emmentaler Käse und Schinken, Pommes Frites und saisonalem Gemüse
- 23 Berner Buure-Rösti 24
mit Beinschinken, Spiegelei und Rinderbacher Bergkäse überbacken
- 11 Lueger Schweinsbratwurst 23
mit Zwiebelsauce und knusprige Rösti serviert
- 17 Suure Mocke 32
- 14 Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
serviert mit Dürsrüti-Kartoffeln und Ofengemüse
- Geschnetzeltes vom Kalb 35
mit Rahmsauce, Butternüdeli und Gemüse

Genuss und Gastfreundschaft auf der Lueg

Besinnliche und genussvolle Stunden - reservieren Sie bereits jetzt Ihren Tisch bei uns – sei es für ein Fondue Chinoise in unserem Restaurant oder ein herrliches, mehrtägiges Menü in unserer heimeligen Stube.

Wir sind für Sie da und freuen uns darauf, Ihnen einen schönen Abend zu bieten in dieser besonderen Weihnachtszeit.

Genauere Infos zur Kulinarik finden Sie unter anderem auf unserer Homepage www.lueg.ch oder direkt bei uns.

Weihnachten und Silvester 2020/2021

Weitere Details
ab 09. Dezember 2020
an der Rezeption. Unter anderem
wird es Fondue Chinoise und
verschiedene Menüs geben.





Liebe Gäste

Was bieten wir Ihnen noch...

...urichtig-gemütliche Stuben für Feiern mit bis zu 200 Gäste.
 ...16 Hotelzimmer nach verschiedenen Themen eingerichtet.
 ...der helle, freundliche Saal «Heimatklang» mit Klimaanlage und Bühne.
 ...und noch vieles mehr.

Bei Interesse sprechen Sie uns bitte an.
 Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte und helfen Ihnen weiter.

Begegnungsort der Kulturen

Entdecken Sie die Vielfalt der Schweizer Volksmusik und tauchen Sie ein in das Schweizer Brauchtum.

Besuchen Sie unser audio-visuelles Museum der Schweizer Volksmusik und ergründen Sie die Schweizer Volkskultur.

Die Ausstellung ist via App (iOS & Android) erlebbar und mehrsprachig verfügbar: DE/FR/IT/EN

Hotelaktion 2020

«Buchen, sparen und geniessen auf der Lueg»

Gönnen Sie sich eine Auszeit im Emmental!

2 Nächte im Doppelzimmer CHF 140

pro Nacht mit feinem Frühstück.
 Weitere Infos und Angebote an der Rezeption oder unter www.lueg.ch.

Süsse Verführungen

Lueg Meringue mit Nidle	9
Lueg Meringue mit Glace und Nidle	12.5
Vermicelles mit Meringue und Nidle	9.5
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanille Glace, Meringue und Nidle	11.5
Lueg Crèmeschnitte, hausgemacht	7.5
Vrenelis Beri Schale Vanille Glace mit warmen Beeren und Nidle	11.5

Coupe Dänemark **10.5**
 Vanille Glace mit Schokoladensauce und Nidle

Ice Café **9.5**
 Café Glace mit Kaffee und Nidle

Folgende Glace-Sorten bieten wir Ihnen an:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Café, Karamell, Baumnuss
 Himbeer- und Zitronensorbet

1 Kugel Glace 3.5
 2 Kugeln Glace 7
 3 Kugeln Glace 10.5
 Nidle extra 1.5



Getränke

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

Sanbitter rosso 1dl 4.5
 Tomaten / Orangen Jus 3dl 4.5

Weiss 1dl
 Twanner Chasselas 5
 Chardonnay, Genf 6
 Basa, Assemblage aus Spanien 7

Rosé 1dl
 Cèil de Perdrix 5.5

Rot 1dl
 Zweigelt, Österreich 5
 Merlot Sassaia, Tessin 8
 Primitivo, Italien 5.50
 Ripasso superiore 7.50

Bier vom Fass
Feldschlösschen
 Stange / Panache 3dl 4
 Herrgöttli 2dl 3.8
 Grosses 5dl 5.2

Bier in der Flasche
“Mein Emmental”
 Lueger Lager Bier 3.3dl 5
 Äs Goud / 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 5.5

Süssgetränke offen
 Coca Cola, Rivella, Ice Tea, Apfelschorle, Citro 3dl 3.8

Coca Cola, Rivella, Ice Tea, Apfelschorle, Citro 5dl 5

Sie suchen weitere Weine?

Kaffee / Tee
 Espresso, Café 4
 Doppelter Espresso 5.5
 Cappuccino 5
 Schale 4.5
 Latte Macchiato 5.5
 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
 Vieille Prune 40 % 8
 Langatun Old Dear 46 % 10
 Hollen Single Malt 50 % 12
 Langatun White Rum 1616 49 % 12

nach unserer aktuellen Weinkarte!