



## MENUVORSCHLÄGE

---

*Essen ist ein Bedürfnis –  
geniessen ist eine Kunst*



**lös**  
restaurant

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LOË

---

Verbringen Sie zusammen mit Ihren Gästen grossartige Stunden, im Einklang mit dem perfekten Essen und einem harmonisch passenden Wein.

- Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 15 Personen.
- Sie haben auch die Möglichkeit, ein saisonales Menü zusammenzustellen.

Die aktuelle Saisonkarte finden Sie auf unserer Homepage oder direkt bei uns im Restaurant Loë. Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne beratend zur Verfügung.

### Wer steht hinter dem Restaurant Loë?

Das Loë ist ein Restaurant mit einer sozialen Zielsetzung. Es versteht sich als ein Integrationsbetrieb, der Arbeitsplätze für Menschen anbietet, die auf Grund einer psychischen Erkrankung leistungsbeeinträchtigt sind. Sie arbeiten Hand in Hand mit Fachleuten in der Küche, im Service, im Büro und der Lingerie. Das Projekt wurde mit der Eröffnung am 2. Mai 2005 ins Leben gerufen.

Uns sind frisch zubereitete, saisonale Gerichte mit Lebensmitteln aus art- und umweltgerechter Produktion wichtig. Wir legen grossen Wert auf eine freundliche Bedienung und tragen Sorge zu einem respektvollen, menschlichen Umgang in einer guten Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
Ihr Restaurant Loë Team



### Restaurant Loë

Loëstrasse 161, 7000 Chur  
Telefon 081 353 28 28  
info@restaurantloe.ch

## APÉROVORSCHLÄGE

---

### Churer Apéro

Trimmiser Schiller vom Winzer Peter Joos und Mineral  
Chips und Nüssli, Oliven, Parmesan, Grissini

17.50  
pro Person

---

### Loë Apéro

Pinot Gris vom Winzer Jürg Obrecht und Orangensaft  
Quiche Lorraine  
gemischte Gemüsesticks mit Dip, Oliven, Grissini  
Satayspiessli mit Erdnusssauce

25.50  
pro Person

---

### Bündner Apéro

Plima Alva vom Winzer Philipp Grendelmeier und Orangensaft  
Chips und Nüssli, Oliven, Speckpflaumen, Schinkengipfeli,  
Gefüllte Brötli mit Bündner Trockenfleisch und Bergkäse

29.50  
pro Person

---

## APÉROVORSCHLÄGE

---

### Einzelkomponenten zum Auswählen

Grissini mit Rohschinken	1.00
Chips und Nüssli	1.80
Oliven (pro Schale)	9.50
Parmesan (pro Schale)	8.50
Speckpflaumen	1.80
Focaccia mit Oliven und Rosmarin	2.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	2.00
Frühlingsrollen mit Sweet and Soursauce	2.50
Bruschetta mit Tomaten	2.00
Quiche Lorraine	2.50
Schinkengipfeli	2.80
Gefüllte Brötli mit Bündner Trockenfleisch und Bergkäse	5.00

---

### Flammkuchen (immer 12 Stück)

Klassisch (Speck, Zwiebeln)	19.50
Vegetarisch (Gemüse, Tomate, Parmesan)	19.50
Bündner (Trockenfleisch, Frühlingszwiebeln)	24.50

---

## KALTE VORSPEISEN

---

Kleiner Salat gemischt oder grün	9.50
Blattsalate mit Rohschinken und Parmesan-Chips	13.50
Fenchel-Hobelsalat an weissem Balsamico, Kirschtomaten und geriebener Sbrinz	14.50
Carpaccio vom Rind mit Kartoffel-Olivenstock, Rucola und Feigenessig	17.50

*Salatdressing: französisch, italienisch oder Balsamico*

## SUPPEN

---

Feine Bergheusuppe	10.00
Tomaten-Basilikumsuppe	10.00
Bündner Riesling x Sylvanersuppe	11.00

### Suppenzugaben zur Wahl (pro Person)

mit Alpkäse-Brioche	2.50
mit Kartoffel-Speck-Muffin	2.50
mit Rohschinken-Crostini	2.50

### Saisonale Suppen

Frühling: Bärlauchsuppe mit gebratenen Champignons	10.50
Sommer: Schaumsuppe von roten Peperoni mit Kräutercroûtons	11.00
Herbst: Kürbiscrèmesuppe mit Curry und Limette	10.50
Winter: Karotten-Orangensuppe mit Ingwerrahm	10.00

## VEGETARISCH

---

Hausgemachte Ravioli, saisonal interpretiert 29.50

---

Rotes Thai-Curry mit Lotuswurzel, Wasserkastanie, knackiges Gemüse, Räuchertofu und Basmatireis (vegan) 31.50

---

Mediterranes Grillgemüse und gebackener Feta-Käse, ofenfrische Focaccia, Grünerbs-Hummus und rotes Peperonipüree 34.50

---

## GEFLÜGEL

---

Pouletstreifen an rotem Thai-Curry mit Lotuswurzel, Wasserkastanie  
knackigem Gemüse und Basmati-Reis 31.50

---

Pouletbrüstli in der Ei-Parmesanhülle auf hausgemachten Spaghetti  
Tomaten-Basilikumcoulis und mediterranes Pfannengemüse 32.50

---

Pouletbrust gebraten an Salbeirahmsauce, mit Rohschinkenchips  
Safranrisotto und buntes Marktgemüse 35.50

---

## FISCH

---

Lachssteak aus dem Misox mit Zitronen-Beurre-Blanc  
ofenfrischer Kartoffelmuffin und Blattspinat 40.50

---

Zanderfilet vom Gotthard mit gebratenen Kapernäpfel und Dörrtomaten  
Riso Nero (schwarzer Reis) und Basilikumspinat 49.50

---

## SCHWEIN

---

Schweinsgeschnetzelttes an Champignonrahmsauce  
buntes Marktgemüse 26.50

---

Saltimbocca vom Schwein mit Barolojus  
buntes Marktgemüse 28.50

---

Schweinssteak «Quarta Lingua» garniert mit frischen Pilzen, Kräutern,  
Rohschinken, buntes Marktgemüse 34.00

---

Am Stück gebratenes Schweinsfilet an grüner Pfeffersauce  
buntes Marktgemüse 42.50

---

### Beilagen nach Wahl

Hausgemachte Spätzli, Safranrisotto, gebratene Quarkpizokel oder Kartoffelstampf

## KALB

---

Glasierte Kalbsschulter an Whiskyrahmsauce  
buntes Marktgemüse 38.50

---

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Trüffel-Jus  
buntes Marktgemüse 56.00

---

Les deux filets 59.50  
Rindsfilet an Sauce Bearnaise, Kalbsfilet an Morcheljus  
buntes Marktgemüse

---

### Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin, Tagliatelle, gebratene Quarkpizokel oder Kartoffelstampf

## RIND

---

Zarte Rindsstreifen Stroganoff Art mit Sauerrahm  
buntes Marktgemüse 34.50

---

Brasato al Barolo, Rindsbraten geschmort in Barolo  
buntes Marktgemüse 35.50

---

Churer Rindfleischröllchen  
gefüllt mit Speck, Kräutern und Dörripflaumen  
buntes Marktgemüse 36.00

---

Rindsfilet am Stück gebraten, serviert mit Honigschalotten-Balsamicosauce  
buntes Marktgemüse 62.50

---

### Beilagen nach Wahl

Kartoffelgratin, Tagliatelle, gebratene Quarkpizokel oder Kartoffelstampf

## DEKLARATIONEN

---

Poulet, Kalb, Schwein und Rind: Schweiz

Lachs: Schweiz/Misox aus Zucht

Zander: Schweiz/Zucht

## DESSERTS

---

Gebrannte Crème 9.50

---

Frucht-Tiramisu (je nach Saison) mit Schokoladen-Canache 12.00

---

Schokoladenterrine mit Apfel-Minzkompott und «Loë-Schneeflöckli» 12.50

---

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern  
garniert mit Früchten und Vanilleglace 12.50

---

Parfait von Baumnuss und Limette mit Honigkirschen  
und kleinem Mandel-Rotweinemuffin 14.50

---

Dessertvariationen Loë 15.50  
Drei verschiedene Desserts

---

Auf unserer saisonalen Dessert-Karte finden Sie noch weitere gluschtige Dessertklassiker.

## BÜNDNER GOURMETMENU

---

Carpaccio von Bündnerfleisch mit Bündner Birnbrot

Bündner Riesling x Sylvanersuppe mit Kartoffel-Speckmuffin

Churer Ratsherrenplatte

Schweins- und Rindsmedaillons mit frischen Kräutern und Pilzen

Pizokels und Gemüsegar nitur

Parfait von der Baumnuss und Schokoladen-Birnenkuchen

<b>Hauptgang</b>	44.50
<hr/>	
<b>3 Gänge</b> (Vorspeise, Hauptgang und Dessert)	69.50
<hr/>	
<b>4 Gänge</b> (Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert)	79.50
<hr/>	

### Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir behalten uns vor, bei stark steigenden Fleischpreisen einen Aufpreis zu verrechnen, den wir vorab abmachen.

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl mindestens zwei Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Dies gilt als Verrechnungsgrundlage.

Die Preisangaben gelten in Schweizer Franken inkl. Mehrwertsteuer.

### Öffnungszeiten

Montag und Dienstag 09.00 - 17.00 Uhr

Mittwoch bis Freitag 09.00 - 22.00 Uhr

Samstag und Sonntag Ruhetag

Gerne passen wir unsere Öffnungszeiten für Gruppen- und Firmenanlässe an. Kontaktieren Sie uns rechtzeitig.

### Kontakt

Loëstrasse 161, 7000 Chur, Tel. 081 353 28 28  
info@restaurantloe.ch, www.cosmea.ch