Menu
Carte de menu

Contents / *Table des matières*

Page	3-4	Philosophy and ethos / *Philosophie et ethos*
Page	5	Cold startes / *Entrées froides*
Page	6	Salads / *Salades*
Page	7	Specialities / *Specialités*
Page	8	Meat Lovers / *Les amateurs de viande*
Page	9	Fish / *Poisson* / Vegetarian / Vegan/ *Végétarien / Végan*

Philosophy and ethos

In autumn 2019, Remo Schällibaum and his real estate company acquired the property and land from longtime owner Hans-Jörg Bernegger.

From June 2020 the newly founded Schälli Leuen AG takes over the business of the country inn Leuen. The long-standing, proven crew in the kitchen and service are looking forward to giving you, dear guests, a warm welcome.

We took over the Leuen because we are convinced that we can continue to lead the country inn successfully. It's worth a lot more to us to have an instituon and thus create a unique gastronomic range of offers in the region, than to turn the Leuen Building into a potential real estate investment property. We believe that by doing so, we're creating an significant contribution to social life and cohesion.

We want to put even more emphasis on the processing of food from the region (eggs, ice-cream, vegetables, fruit, etc.) or from Switzerland (bread, meat, drinks) than previously. Finesses such as the Ticino "Gazosa", which brings back many memories, should shape the near future of our range of products.

In addition to the Swiss meat on our menu, US beef has enjoyed great popularity with many regular guests for years. Out of personal conviction, we are expanding our meat range with excellent Angus products from Uruguay. The scent of pasture grass also unfolds on your plate!

Together with the whole team we are extremely proud to be your hosts. Every day we do our utmost to ensure that you, our valued guests, feel at home with us and that your stay will be a convincing experience.

Remo Schällibaum and the whole Leuen crew.

Philosophie et ethos

En automne 2019, Remo Schällibaum et sa société immobilière ont acquis la propriété et le terrain du propriétaire de longue date, Hans-Jörg Bernegger.

À partir de juin 2020, la nouvelle société Schälli Leuen AG reprendra l'exploitation du l'auberge de campagne Leuen. L'équipe de cuisine et de service, qui a fait ses preuves depuis longtemps, se réjouit de vous accueillir chaleureusement, chers invités.

Nous avons repris le Leuen parce que nous sont convaincus que nous avons trouvé l'auberge de campagne peut continuer à diriger avec succès. I est beaucoup plus utile pour nous de maintenir une institution et de créer ainsi une l'offre gastronomique de la région, lorsque le bâtiment Leuen est devenu un potentiel pour réaliser un investissement immobilier. Nous pensons qu'en agissant ainsi, nous pouvons apporter une contribution significative à la vie de la sociétéet la cohésion.

Nous voulons mettre encore plus l'accent sur la transformation des aliments de la région (œufs, glaces, légumes, fruits, etc.) ou de la Suisse (pain, viande, boissons) que ce qui a été fait jusqu'à présent. Des objets tels que la "Gazosa" tessinoise, qui rappelle de nombreux souvenirs, devraient façonner l'avenir proche de notre gamme.

En plus de la viande suisse sur notre menu, le bœuf américain jouit d'une grande popularité auprès de nombreux clients réguliers depuis des années. Par conviction personnelle, nous élargissons notre gamme de viande avec d'excellents produits Angus d'Uruguay. L'odeur de l'herbe des pâturages se dévoile aussi dans votre assiette!

Avec toute l'équipe, nous sommes extrêmement fiers d'être vos hôtes. Chaque jour, nous faisons tout notre possible pour que vous, nos précieux invités, vous sentiez chez vous chez nous et que votre séjour soit une expérience convaincante.

Remo Schällibaum et le Leuen-Crew avec ses membres forts.

Cold startes / *Entrées froides*

	Starter	Main
Crayfish served with cocktail sauce served with toast and salad ***Écrevisse servi avec une sauce cocktail*** *servi avec du toast et de salad*	18.50	
Beefsteak Tatar served with toast and butter ***Tartare de boeuf avec truffes*** *servi avec du salad, toast et du beurre*	21.50	34.00
Beef carpaccio Parmesan and olive oil ***Carpaccio de bœuf*** parmesan et huile d'olive	19.50	34.00
Homemade salmon-mousse served with toast and butter ***Mousse de saumon fumé faite maison*** *servi avec du toast et du beurre* main course / plat principal	19.50	32.50

Salads / *Salades*

Green salad / *Salade verte*	11.50
Mixed salad / *Salade mêlée*	13.50
Caesars salad / Salade de Caésars	13.50
Field salad / Mâche	11.00
with egg / avec oeufs	13.50
with egg, bacon and bread croutons / *avec oeufs, lard et croûtons*	15.50

Warm Starters / Entrées chaudes

Half a dozen snails / *Demi douzaine d'escargots* 18.50
served in a herb butter / *servi dans au beurre et aux herbes*

Gambas y Sepia León 21.50
fried shrimps and cuttlefish
with garlic, olives, cherry tomatoes and peperoncini
crevettes et seiches frites
avec de l'ail, des olives, des tomates cerises et des piments

Homemade lobster soup / Soupe de homard faite maison 14.00

Homemade soup of the day / *la soupe du jour faite maison* 11.00

Specialities / Specialités

	(small Portion)	
US-Filet Stroganoff Cubes of beef fillet in a creamy paprika sauce with bell peppers, gherkins and mushrooms. Served with Spaetzle *Émincé de filet de boeuf dans une sauce à la crème au paprika avec Poivrons, cornichons et champignons. Servi avec des „spätzle"*		52.50
Boiled fillet of beef à la Leuen / Filet de boeuf bouilli à la Leuen With apple horseradish, vegetables and boiled potatoes *Avec du raifort aux pomme, des légumes et des pommes de terre bouillies*		47.50
„Wiener Schnitzel" Breaded veal escalope served with cucumber salad and potatoes *Escalope de veau panée servie avec des salade de concombres et pommes nature*		42.50
Cordon-Bleu Veal with ham and Gruyère cheese, served with vegetables and French fries *Veau avec du jambon cuit et du Gruyère, servi avec des légumes et des frites*		49.50
Spicy Leuen Sausage / Saucisse de Leuen piquante served with saffron risotto and tomato ragout *servie avec risotto au safran et ragoût de tomates*		*29.00*
"Züri-Geschnetzeltes" Sliced veal Zurich-style in a cream sauce with mushrooms served with rösti *Émincé de veau à la Zurichoise avec une sauce à la crème et champignons, servi avec des rösti*	38.50	45.50
Kalbsleberli Veal liver served with rösti / *Foie de veau servi avec des rösti*	32.50	42.50
Chicken Casimir Swiss Chickenbreast (nuggets) in Panko coating with curry sauce, fresh fruits and rice *Suisse morceau de poitrine de poulet (chapelure panko) avec sauce curry, fruit frais & riz*		34.50

Meat Lovers / Les amateurs de viande

with Sauce Béarnaise, herb butter and shoestring fries
avec une sauce Béarnaise, du beurre aux herbes et des pommes allumettes

160 gr. PY Beef fillet / *PY-Filet de bœuf*	49.50
200 gr. PY Beef fillet / *PY-Filet de bœuf*	61.50
300 gr. PY Beef fillet / *PY-Filet de bœuf*	74.50
200 gr. PY-Sirloin-Steak (Entrecôte) / *PY Entrecôte de boeuf*	51.50

Chateaubriand
(min. 2 persons)
with vegetables, sauce béarnaise and one additional side dish of your choice
avec légumes, sauce Béarnaise et une garniture au choix

450 gr. PY Beef fillet / *PY-Filet de bœuf*	76.00
600 gr. PY Beef fillet / *PY-Filet de bœuf*	82.00

Gram understands for 2 persons / *Le gramme est pour 2 personnes*

Leuen Steak
Sliced steak served in Café de Paris sauce, with shoestring fries
tranchée et servie dans une sauce Café de Paris avec pommes allumettes

PY Sirloin-Steak (Entrecôte) / *PY Entrecôte de boeuf*	51.50
PY Beef fillet / *PY-Filet de bœuf*	49.50

PY = Paraguay

Fish / *Poisson*

Salmon / *Saumon* Served with rice and grilled vegetables *avec du riz et des légumes grillés*		46.50
Egli fillet in beer batter / *Filet d'Egli en pâte à la bière* served with tartar sauce and chive potatoes *servi avec une sauce tartare et des pommes de terre à la ciboulette*	31.50	36.50

Vegetarian / Vegan/ *Végétarien / Végan*

	(small Portion)	
Seasonal Ravioli / *Raviolis (ask our staff)*	27.50	34.50
Risotto da Keno (ask our staff)		34.50
Egg sponge ragout With puff pastry patties with cranberries ***Ragoût de chanterelles*** *avec pâtes feuilletées aux airelles rouges*		34.50
Asaf's homemade falafel Wild herb rice and fruits ***Falafel maison d'asaf*** *Riz herbes sauvages et fruits*		34.50

Dear guest
For information on allergens
in individual dishes,
please contact our staff

Cher invité
Pour des informations sur les allergènes
présents dans les plats individuels,
veuillez contacter notre personnel

Declaration of origin
Beef Paraguay
(individually declared)
Veal Switzerland
Pork Switzerland
Chicken Switzerland
Salmon Scotland
Shrimps Vietnam
Pike perch Estonia
Monkfish Great Britain

Déclaration d'origine
Bœuf Paraguay
(déclaré individuellement)
Veau Suisse
Porc Suisse
Poulet Suisse
Saumon Ecosse
Crevettes Vietnam
Brochet d'Estonie
Baudroie Grande-Bretagne

All prices in CHF incl. 8,1 % VAT

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8,1 % incluse