



## Grüezi und herzlich willkommen

Wir verwöhnen Sie gerne mit vielseitigen und gutbürgerlichen Menü's und Wildgerichten, sowie einer grossen Auswahl an Desserts`s.

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie ihren Besuch in gemütlicher, harmonischer Atmosphäre, so ganz gemäss dem Zitat:



Danke, dass Sie bei uns sind und

**«rächt en Guete!»**

wünscht Paul Waser und das Leue-Team

### **Deklarationen:**

Schnecken / *Frankreich*  
Rind, Kalb, Schwein, Poulet / *Schweiz, Muotathal*  
Rind / *Argentinien, Uruguay*  
Zander / *Fanggebiet FAO04/FAO05*  
Masu-Lachs / *Sins*  
Hirsch / *Schweiz*  
Reh / *Schweiz / EU*  
Wildschwein / *Schweiz / EU*  
Crevetten / *Vietnam*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.

Alle Preise inkl. 8.1 % MWST



## S`Leue - Menü

### Steinpilz- Ravioli

an

Salbeibutter u. Parmesan

\*\*\*\*\*

### Hirsch- Schnitzel an Pilz-Rahmsauce

Eier-Spätzli

Rotkraut, Rosenkohl

Marroni, Preiselbeer-Apfel und Rotwein-Birne

\*\*\*\*\*

Süsse Verführung von der Platte

CHF 49.50



## Unsere herbstliche Wein-Empfehlung

		CHF
<b>Cuvée Madame Rosmarie rouge AOC Valais</b>	75 cl	68.00
Weingut: Adrian & Diego Mathier	10 cl	9.50
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir		
Herkunft: Wallis Schweiz		
<b>Cuvée Madame Rosmarie blanc AOC Valais</b>	75 cl	68.00
Weingut: Adrian & Diego Mathier	10 cl	9.50
Rebsorte: Assemblage von Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc Petite Arvine		
Herkunft: Wallis Schweiz		
<b>Cornalin Les Pyramides AOC Valais</b>	75 cl	56.00
Weingut: Adrian & Diego Mathier	10 cl	8.50
Rebsorte: Cornalin ( <i>nur in der Schweiz angebaut</i> )		
Herkunft: Wallis Schweiz		



## Suppen

	CHF
<b>Rindsbouillon Nature</b>	6.50
mit Ei	plus 1.50
mit Flädli	plus 1.50
<b>Kürbis-Cremesuppe</b> 	10.50
mit Rahmhaube u. Kürbiskernen	
<b>Herbst-Suppe</b>	9.50
mit Apfel, Speck u. Kartoffeln	

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b>	7.50
<b>Gemischter Salat</b>	
kleine Portion	9.50
grosse Portion	15.50
<b>Nüsslisalat</b>	12.50
mit Ei	plus 1.50
mit Speck	plus 2.00
mit Brotroutons	plus 1.00
mit Kernen	plus 1.20
mit gebratenen Pilzen	plus 2.20
<b>Herbstlicher Pflaumensalat</b>	12.50
mit Pflücksalat, Feigen, Pflaumen, Randen, Frischkäse-Würfel	

### ***Salatsaucen nach Wahl***

*French- oder Balsamico-Dressing, Herbst-Vinaigrette*



## Vorspeisen

		CHF
<b>Hirsch-Carpaccio</b>	klein	17.50
Grana-Padano und kleinem Salatbouquet an Balsamico-Dressing	gross	25.50
<b>Rindstartar</b>	klein	25.00
mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot, Butter und Chili	gross	31.00
<b>Burgunder Schnecken</b> (6 Stück) mit Kräuterbutter überbacken		17.50
<b>Pilz- Ragout auf Toastbrot</b> 		13.50
garniert mit Marroni und Preiselbeeren		
<b>Trüffel-Ravioli</b> 		14.50
mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana-Padano		
<b>Steinpilz-Ravioli</b> 	klein	13.50
an Salbeibutter	gross	19.50



## Löwen-Klassiker

	CHF
<b>Poulet-Brust, Kräuterbutter</b> mit Gemüse und Beilage	27.50
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> , mit Gemüse und Beilage	25.50
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> , mit Gemüse und Beilage	25.50
<b>Schweins-Cordon-bleu</b> , mit Gemüse und Beilage	31.50
<b>Kalbs-Leberli mit Rösti und grillierten Cherry-Tomaten</b> in Butter und frischen Kräutern gebraten	42.50
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»</b> , mit Gemüse und Beilage	41.50
<b>Kalbs-Cordon-bleu</b> , mit Gemüse und Beilage	42.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»</b> , mit Gemüse und Beilage	41.50
<b>Rinds-Filet an Bernaise-Sauce</b> , mit Gemüse und Beilage	46.50
<b>Rinds-Entrecote (250 gr.) mit Kräuterbutter überbacken</b> mit Gemüse und Beilage	42.50
<b>Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce</b> mit Gemüse und Beilage	41.50
<b>Leue Burger</b>	28.50
Hausgemachtes Rindshacksteak mit Käse überbacken Scharlotten, Tomaten, Essiggurken mit Kräuter-Cocktail- Sauce, im Brötchen serviert mit Pommes-Frites und Beilagen-Salat	
<b>Chateau-Briand an Sauce- Béarnaise</b>	56.00
mit Gemüse und Beilage (ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert)	

### ***Beilage nach Wahl***

*Risotto, Reis, Nudeln, Eier-Spätzli, Pommes-Frites, Rösti-Pommes-Frites,  
Kroketten Bratkartoffeln, Rösti*



## Wild-Genuss

	CHF
<b>Vegetarischer Wild-Teller</b> an Pilzrahmsauce	25.50
<b>Reh- Pfeffer</b> «Jäger Art»	37.50
<b>Reh- Schnitzel</b> an Pilzrahmsauce	39.50
<b>Wild-Geschnetzeltes</b> an Pilzrahmsauce	32.50
<b>Wildschwein-Filet</b> an Portwein-Sauce	36.50
<b>Hirsch- Filet</b> an Rotwein-Preiselbeersauce	42.50
<b>Hirsch- Entrecote</b> an Pfeffer-Rahmsauce	38.50
<b>Entenbrust</b> an Orangensauce	35.50

### *Unsere Wildgerichte servieren wir mit folgenden Beilagen*

*Eier-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel,*

*Rotwein-Birne*

<b>Reh- Rücken « Remy Martin» an Pilz-Rahmsauce</b> mit Eier-Spätzli (1. Gang) u. Tagliatelle (2.Gang) Rotkraut, Rosenkohl Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rotwein-Birne (ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert)	52.50
--	-------



## Fisch

	CHF
<b>Zandernusperli</b> Pommes-Frites und Tartarsauce	26.50
<b>«Sinsler» MASU-Lachs-Filet</b> Gebratenes Masu-Lachs-Filet an Weisswein-Sauce Bratkartoffeln Blattspinat	41.50
<b>Grillierte Riesen-Crevetten</b> (8 Stück) auf gebratenem Gemüse-Reis grillierte Cherry-Tomaten	34.50

## Vegetarisch/Vegan

<b>Rösti-Pastetli mit Pilz-Ragout</b>  an Rahmsauce mit Gemüse-Bouquet	26.50
<b>Trüffel-Ravioli</b>  mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana- Padano	24.50
<b>Pilz-Risotto</b>  mit Grana- Padano	21.50
<b>Rösti mit Eierschwämmli-Ragout</b>  <b>Vegan</b> mit buntem Gemüse	23.50
<b>Aargauer-Gemüseteller mit Rösti-Kroketten</b>  <b>Vegan</b> Gemüse auf dem Grill zubereitet	23.50
<b>Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott</b> 	gross 19.50
<b>Gebratene Polenta-Gnocchi</b>  <b>Vegan</b> mit sautiertem Gemüse und Tomatensauce (laktosefrei)	22.50



## Käse

	CHF
<b>Dessert-Käseteller</b> 	14.50
mit Nüssen, Früchten garniert und Brot	

## Süss-Speisen

<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b>	12.50
mit Zimt- oder Vanilleglace und Früchten	
<b>Rotwein- Schokoladenküchlein</b>	13.50
mit Zwetschgen-Sorbet u. frischen Früchten	
<b>Kaiserschmarrn</b>	12.50
mit Zwetschgen-Kompott	
<b>Süsse Verführung</b>	5.50
pro Gläsli von der Platte	
<b>Vermicelles</b>	
mit Meringue und Rahm	9.50
mit Zimt- oder Vanilleglace und Rahm (Coupe Nesselrode)	12.50
<b>Haselnuss-Mousse</b>	12.50
mit Dörrpflaumenkompott u. karamellisierte Haselnussplitter	
<b>Crêpes</b>	13.50
mit Gewürz-Orangen, weisse Schokoladenglace u. Krokant-Mandeln	
<b>Caramelköpfl</b>	11.00
mit frischen Früchten und Rahm	

*Für Coupe-Varianten verlangen Sie bitte unsere Glace-Karte.*