



Grüezi und Herzlich Willkommen

Wir verwöhnen Sie gerne mit vielseitigen und gutbürgerlichen Menü's,
einer grossen Auswahl an Dessert's
oder mit einem feinem Getränk Ihrer Wahl.

Lehnen Sie sich einfach zurück und geniessen Sie dazu ein Glas Wein,
in gemütlicher Atmosphäre, so ganz nach dem Zitat:

**GENIESSE DEINE ZEIT,
DENN DU LEBST NUR
JETZT UND HEUTE.
Morgen kannst du Gestern nicht nachholen
und Später kommt Früher als du Denkst.
*-Albert Einstein-***

Schön, dass Sie bei uns sind

und

«en Guete»,

wünscht Ihnen Paul Waser und das Leue-Team



„S‘ Leue“-Menü

Bunter Blattsalat
mit gerösteten Nüssen, Feta und Datteln

Schweinsrückensteak an Eierschwämmli-
sauce
mit frischen Nudeln und buntem Gemüse

Dessert von der Platte nach Wahl
CHF 49.50

„Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber“

Deklaration
Schwein Schweiz



Suppen

Rindsbouillon Nature CHF 6.50
...mit Ei +CHF 1.20
...mit Flädli +CHF 1.50
...mit Gemüsestreifen +CHF 1.80

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Rahmhaube CHF 9.50

Tomatensuppe mit Basilikumschaum CHF 9.00

Salat

Bunte Blattsalate...CHF 6.50

Gemischter Salat...CHF 9.50

Saisonsalat garniert mit gerösteten Nüssen und Äpfeln...CHF 8.50

...mit Ei +CHF 1.20
...mit Speck +CHF 1.80
...mit Croutons +CHF 1.00
...mit Kernen +CHF 0.70
...mit gebratenen Pilzen +CHF 2.20
...mit gebratenen Crevetten +CHF 5.00

Salatsaucen zur Auswahl

French-od. Balsamicodressing, Zitronen-od. Honigvinaigrette

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella CHF 9.20

Griechischer Salat CHF 11.00
(Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Feta)



Vorspeisen

Hausgemachte Entenleberterrine
mit eingelegten Dörrfrüchten und Brioche
CHF 19.50

Rinds-Carpaccio mit Rauchsalm, Oliven-Öl, Parmesanspänen
und kleinem Salatbouquet an Balsamicosauce

klein CHF 17.00

gross CHF 25.50

Rindstartar mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot, Butter und Chili

klein CHF 25.00

gross CHF 31.50

Graved-Lachs garniert, mit Meerrettichschaum und Toastbrot

klein CHF 14.50

gross CHF 19.00

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken

CHF 16.50

Cremiger Pilzragout im Blätterteigkissen

CHF 12.50

Trüffel-Ravioli mit Dörrtomaten und Sbrinzspänen

CHF 13.50

Deklaration

Entenleber, Schnecken *Frankreich*

Rind *Schweiz*

Lachs *Schottland*



Immer beliebt

„Leue - Burger“

Rindshacksteak mit Käse überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer würzigen Kräuter-Chili-Mayonnaise im Brötchen serviert, dazu Pommes CHF 23.50
mit Beilagesalat +CHF 5.00

Gebratene Pouletbrust an Cognacsauce mit Gemüse und... CHF 26.50

Poulet-Geschnetzeltes an Pilzsauce mit Gemüse und... CHF 28.50

Gebratene Schweineschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse und... CHF 23.00

Panierte Schweineschnitzel mit Gemüse und... CHF 23.50

Schweins-Cordon-Bleu mit Gemüse und... CHF 28.50

Gebratene Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Gemüse und... CHF 39.00

Kalbsschnitzel nach Wienert Art mit Gemüse und... CHF 40.50

Kalbs-Cordon-Bleu mit Käse aus der Region, Bauernschinken in würziger Panade mit Gemüse und... CHF 42.50

Rinds-Entrecôte an grüner Pfeffersauce mit Gemüse und... CHF 41.50

...Beilage nach Wahl oder als Fitnesssteller

Risotto, Trockenreis, Nudeln, Spätzli, Pommes Frites, Krokette, Bratkartoffeln
Rösti +CHF 1.50

Unsere panierten Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich.

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet *Schweiz*



Für Liebhaber

Kalbs-Nierli an Champignon-Senfsauce
mit Nudeln und buntem Gemüse

CHF 32.50

Mariniertes Lamm-Entrecôte an Kräuterjus
mit Risotto und buntem Gemüse

CHF 39.50

Schweinefilet an Roquefortsauce
mit Spätzli und buntem Gemüse

CHF 37.50

Mariniertes Pferdesteak an braunem Jus
mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse

CHF 35.50

Rindsfilet an Trüffelbutter
mit Kartoffel-Kroketten und buntem Gemüse

CHF 49.50

„Les trois Filets“

Rind-, Kalb- und Schweinefilet an Pfeffersauce
mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

CHF 54.50

Deklaration

Rind, Kalb, Schwein, Poulet *Schweiz*

Lamm *Australien*

Pferd *Irland oder Kanada*



Fisch

Zanderknusperli mit Pommes und Tartarsauce CHF 23.50

Gebratene Forellenfilet an Weissweinsauce
mit frischen Nudeln und buntem Gemüse CHF 34.50

Gebratene Riesencrevetten „Mediterran“
mit Weisswein-Risotto und Gemüsestreifen CHF 36.50

Vegetarisch

„Vegi-Burger“

Hausgemachtes Gemüsehacksteak mit Freiämter-Käse überbacken, Schalottenkonfit,
Tomate, Cornichon und einer feinen Kräuter-Chillisaucе im Brötchen serviert

dazu Pommes CHF 22.50

mit Beilagesalat +CHF 5.00

Trüffelravioli mit Dörrtomaten und Sbrinzspänen CHF 28.00

Frittierter Brie auf buntem Salatteller CHF 23.00

Weisswein-Risotto mit Pilzen und Kräutern CHF 24.50

Vegan

Gebratene Polenta-Gnocchi mit sautiertem Gemüse u. Tomatensauce
CHF 21.50 (laktosefrei)

Rösti mit cremigem Eierschwämmli ragout
und buntem Gemüse (gluten- u. laktosefrei)
CHF 24.50

Deklaration

Zander und Forelle Schweiz
Crevetten Vietnam



Käseteller

Ausgelesene Käsevariation auf Teller serviert
mit Nüssen und Birnenbrot
CHF 12.50

Dessert

Süsse Verführung von der Platte
CHF 5.00 pro Stück

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace
CHF 9.50

Weisses Schokoladen-Parfait mit Mandel-Tuile
und Birnenkompott
CHF 12.50

Profiteroles (Windbeutel) mit Vanilleglace,
Schokoladensauce und Früchten
CHF 11.50

Warmes Schokoladenküchlein mit Früchten
und Bananenglace
CHF 14.00

Crème brulée (Zuckerkruste) mit frischen Früchten
CHF 10.50

Crêpe nach französischer Art mit Orangen-Grand Marnier-Salat
und Vanilleglace
CHF 13.50

Deklaration

Schokolade Schweiz