



s'Leue - Menü

Griechischer - Salat

Tomaten, Oliven, Gurken, rote Zwiebeln, Feta-Käse

Mix-Grill-Medaillons

Rind, Schwein, Poulet

an

Chimichurri-Sauce

(Kräuter-Gewürz-Sauce)

**

Country-Patatoes

**

Grill-Gemüse

und

Mais-Kolben

Sorbet-Teller

Mango-Passion-Himbeer-Zitronensorbet

mit

frischen Früchten

CHF 49.50



Grüezi und herzlich willkommen

Wir verwöhnen Sie gerne mit vielseitigen
und gutbürgerlichen Menü's 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:

Essen
IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIESSEN IST
EINE
Kunst.
La Rochefoucauld

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*
Crevetten / *Vietnam*
Lachs / *Schottland*

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






Alle Preise inkl. 8.1 % MWST



Suppen

	CHF
Rindsbouillon Nature	6.50
mit Ei	plus 1.50
mit Flädli	plus 1.50
Kefen-Cremesuppe 	10.50
mit Rahm-Käse-Häubchen	
Klare Gemüsesuppe 	8.50

Salate

Bunter Blattsalat 	6.50
Gemischter Salat 	10.50
Griechischer Salat 	
Tomaten, Oliven, Gurken, rote Zwiebeln, Feta-Käse	13.50
Löwen-Salat 	
Avocado, Rucola, Pfirsich, Kernen	12.50
Tomaten-Mozzarella 	
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Zwiebeln, Basilikum-Öl	13.50

Salatsaucen nach Wahl

French- oder Balsamico-Dressing, Zitronen- oder Honigvinaigrette



Vorspeisen

		CHF
Rinds-Carpaccio mit Rauchsatz, Olivenöl, Grana-Padano und kleinem Salatbouquet an Balsamico-Dressing	klein	17.50
	gross	25.50
Rindstartar mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot, Butter und Chili	klein	25.00
	gross	31.00
Graved Lachs mit Meerrettichschaum und Toastbrot	klein	15.50
	gross	20.50
Burgunder Schecken (6 Stück) mit Kräuterbutter überbacken		17.50
Tomaten-Bruschetta  2 Brot mit Tomaten und 1 Brot mit Oliven-Tapenade		14.50
Rustiko-Pomodori-Ravioli  gefüllt mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln an Pesto-Sauce		14.50



Klassiker

	CHF
Schweins-Steak «Walliser Art» mit Gemüse und Beilage	34.50
Schweins-Rahmschnitzel , mit Gemüse und Beilage	25.50
Panierte Schweinsschnitzel , mit Gemüse und Beilage	25.50
Schweins-Cordon-bleu , mit Gemüse und Beilage	31.50
Kalbs-Leberli mit Rösti und grillierten Cherry-Tomaten in Butter und frischen Kräutern gebraten	42.50
Kalbsschnitzel «Wiener Art» , mit Gemüse und Beilage	41.50
Kalbs-Cordon-bleu , mit Gemüse und Beilage	42.50
Rinds-Filet an Bernaise-Sauce , mit Gemüse und Beilage	44.50
Rinds-Entrecote (250 gr.) mit Kräuterbutter überbacken mit Gemüse und Beilage	45.50
Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce mit Gemüse und Beilage	41.50
Leue Burger	29.50
Hausgemachtes Rindshacksteak mit Käse überbacken Scharlotten, Tomaten, Essiggurken mit Kräuter-Cocktail- Sauce, im Brötchen serviert mit Pommes-Frites und Beilagen-Salat	

Beilage nach Wahl

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



Fitness / Sommerlich

Fitness - Teller

	CHF
Poulet-Brust mit Kräuter-Butter	27.50
Schweins-Steak mit Kräuter-Butter	28.50
Paniertes Schweins-Schnitzel	24.50
Schweins-Bratwurst	22.50
Rinds-Filet mit Knoblauch-Butter	38.50
Rinds-Entrecote mit Kräuter-Butter	36.50
Riesen-Crevetten (7 Stück) mit Knoblauch-Butter	28.50
Zander-Knusperli	23.50

Sommerlich

		CHF
Wurstsalat	einfach / garniert	14.50 / 21.50
Wurst-Käsesalat	einfach / garniert	16.50 / 23.50
Siedfleisch-Salat	einfach / garniert	17.50 / 28.50
Caesar-Salat mit Poulet-Streifen		25.50
Melonen-Rohschinken-Spiessli mit Mozzarella und Ei		19.50



Fisch


	CHF
Zanderknusperli Pommes-Frites und Tartarsauce	26.50
«Sinsler» MASU-Lachs-Filet Gebratenes Masu-Lachs-Filet an Weisswein-Sauce Bratkartoffeln Blattspinat	41.50
Grillierte Riesen-Crevetten auf gebratenem Gemüse-Reis grillierte Cherry-Tomaten	39.50

Vegetarisch/Vegan

Rösti-Pastetli mit Pilz-Ragout  an Rahmsauce mit Gemüse-Bouquet	26.50
Rustiko-Pomodori-Ravioli  gefüllt mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln an Pesto-Sauce mit grilliertem Maiskolben und Cherry-Tomaten	24.50
Spaghetti-Bolognese  Tomaten-Sauce mit Linsen und Gemüswürfel	21.50
Aargauer-Gemüseteller mit Rösti-Kroketten   Gemüse auf dem Grill zubereitet	23.50
Gebratene Polenta-Gnocchi   Sautiertem Gemüse und Tomatensauce (laktosefrei)	22.50



Käse

Dessert-Käseteller 	CHF
Käsevariation (4 Sorten / 200 gr.) mit Nüssen, Früchten garniert und Brot	13.50

Süss-Speisen

Sorbet-Teller	13.50
mit Mango-Passion-Himbeer-Zitronensorbet und frischen Früchten	
Coupe Pfirsich-Melba	12.50
mit Vanille-Glace, marinierte Pfirsich, Himbeer-Sauce, Rahm	
Vacherin-Torte	11.50
mit Vanille-Glace, Stracciatella-Glace, Joghurt-Erdbeer-Glace	
Panna-Cotta	10.50
mit Waldbeer-Kompott (zuckerfrei)	
Joghurt-Limetten-Mousse	8.50
Schoko-Koko	12.50
Schokoladen-Kuchen mit Kokosnuss-Glace und frischen Früchten	
Gebrannte Creme	10.50
mit Rahm und gerösteten Mandeln	
Caramelköpfl	11.00
mit frischen Früchten und Rahm	

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