



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
Cuvée Madame Rosmarie rouge AOC Valais	75 cl	68.00
Weingut: Adrian & Diego Mathier	10 cl	9.50
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir		
Herkunft: Wallis Schweiz		
Cuvée Madame Rosmarie blanc AOC Valais	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		
Cornalin Les Pyramides AOC Valais	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
Rindsbouillon Nature	6.50
mit Ei	plus 1.50
mit Flädli	plus 1.50
Kürbis-Cremesuppe 	10.50
mit Rahmhaube u. Kürbiskernen	
Herbst-Suppe	9.50
mit Apfel, Speck u. Kartoffeln	

Salate

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	
kleine Portion	9.50
grosse Portion	15.50
Nüsslisalat	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
Herbstlicher Pflaumensalat	12.50
mit Pflücksalat, Feigen, Pflaumen, Randen, Frischkäse-Würfel	

Salatsaucen nach Wahl

French- oder Balsamico-Dressing, Herbst-Vinaigrette



Vorspeisen

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



Löwen-Klassiker

	CHF
Poulet-Brust, Kräuterbutter 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
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» , mit Gemüse und Beilage	41.50
Rinds-Filet an Bernaise-Sauce , mit Gemüse und Beilage	46.50
Rinds-Entrecote (250 gr.) mit Kräuterbutter überbacken mit Gemüse und Beilage	42.50
Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce mit Gemüse und Beilage	41.50
Leue Burger	28.50
Hausgemachtes Rindshacksteak mit Käse überbacken Scharlotten, Tomaten, Essiggurken mit Kräuter-Cocktail- Sauce, im Brötchen serviert mit Pommes-Frites und Beilagen-Salat	
Chateau-Briand an Sauce- Béarnaise	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
Vegetarischer Wild-Teller an Pilzrahmsauce	25.50
Reh- Pfeffer «Jäger Art»	37.50
Reh- Schnitzel an Pilzrahmsauce	39.50
Wild-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	32.50
Wildschwein-Filet an Portwein-Sauce	36.50
Hirsch- Filet an Rotwein-Preiselbeersauce	42.50
Hirsch- Entrecote an Pfeffer-Rahmsauce	38.50
Entenbrust an Orangensauce	35.50

Unsere Wildgerichte servieren wir mit folgenden Beilagen

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

Rotwein-Birne

Reh- Rücken « Remy Martin» an Pilz-Rahmsauce 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
Zandernusperli Pommes-Frites und Tartarsauce	26.50
«Sinsler» MASU-Lachs-Filet Gebratenes Masu-Lachs-Filet an Weisswein-Sauce Bratkartoffeln Blattspinat	41.50
Grillierte Riesen-Crevetten (8 Stück) auf gebratenem Gemüse-Reis grillierte Cherry-Tomaten	34.50

Vegetarisch/Vegan

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



Käse

	CHF
Dessert-Käseteller 	14.50
mit Nüssen, Früchten garniert und Brot	

Süss-Speisen

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

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