



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:

**«ROLLE, ROLLE, ROLLE
DER TOPF IST SO VOLLE,
DER MAGEN IST SO LEER,
ICH HAB HUNGER WIE EIN BÄR.»**

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 u. Egli / *Fanggebiet FAO04/FAO05*
Masu-Lachs / *Sins*
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

Bier- Süppchen

mit

Egli-Filet

und

Lauch-Heu garniert

Rauchlachs

mit

Randen-Würfeli

und

Meerrettich-Orangen-Schaum

Schweins-Filet im Speck-Mantel

an

Morchel-Rahmsauce

mit

Rösti- Krokette

und

Federkohl / Baby- Rüebli / Schwarzwurzel

Zimt-Schnitte


mit

Champagner-Gelée, Apfel-Würfeli u. Cookie-Crunch

CHF 52.50



Suppen

	CHF
Rindsbouillon Nature	6.50
mit Ei	plus 1.50
mit Flädli	plus 1.50
Topinambur- Suppe 	11.50
mit Rahmhaube und Austernpilz	
Bier- Süppchen	13.50
mit Egli-Filet und Lauch- Heu	

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
Randen-Carpaccio / Rüebli-u. Blattsalat mit Crevetten	15.50
<i>(3 gebratene Crevetten)</i>	
an Senf- Honig- Dressing	

Salatsaucen nach Wahl

French- oder Balsamico-Dressing, Senf-Honig-Dressing



Vorspeisen

	CHF
Rauch-Lachs	klein 17.50
mit Randen-Würfel und Orangen-Meerrettich-Schaum	gross 25.50
Egli-Filet (3 Filet)	18.50
in Mandelbutter gebraten mit Spinat	
Rindstartar	klein 25.00
mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot, Butter und Chili	gross 31.00
Rinds-Carpaccio mit Rauchsatz, Olivenöl, Grana-Padano und kleinem Salatbouquet an Balsamico-Dressing	klein 17.50
	gross 25.50
Burgunder Schnecken (6 Stück)	17.50
mit Kräuterbutter überbacken	
Schwarzwurzel-Risotto	13.50
mit Salbei-Zitronen-Butter	
Trüffel-Ravioli 	14.50
mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana-Padano	
Steinpilz-Ravioli 	klein 13.50
an Salbeibutter	gross 19.50



Löwen-Klassiker

	CHF
Poulet-Brust, Kräuterbutter mit Gemüse und Beilage	28.50
Poulet-Brust gefüllt (<i>Dörr-Tomaten u. Frischkäse</i>) 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, Bernaise-Sauce , mit Gemüse und Beilage	200 gr. 46.50 300 gr. 54.50
Rinds-Entrecote (250 gr.) mit Kräuterbutter überbacken mit Gemüse und Beilage	42.50
Rindsfiletwürfel an Stroganoff-Sauce mit Gemüse und Beilage	41.50
Leue Burger Hausgemachtes Rindshacksteak mit Käse überbacken Scharlotten, Tomaten, Essiggurken mit Kräuter-Cocktail- Sauce, im Brötchen serviert mit Pommes-Frites und Beilagen-Salat	28.50
Chateau-Briand an Sauce- Béarnaise mit Gemüse und Beilage (ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert)	56.00

Beilage nach Wahl

Risotto, Reis, Nudeln, Eier-Spätzli, Pommes-Frites, Rösti-Pommes-Frites, Krokette, Bratkartoffeln, Rösti-Krokette



Fisch

	CHF
Zanderknusperli Pommes-Frites und Tartarsauce	26.50
Egli-Filet Gebratene Egli-Filet in Mandelbutter Reis Blattspinat	38.50
«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 Dörrotomaten und gehobeltem Grana- Padano	24.50
Schwarzwurzel-Risotto  mit Salbei-Zitronen-Butter	21.50
Aargauer-Gemüseteller mit Rösti-Kroketten   Gemüse auf dem Grill zubereitet	23.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott 	gross 19.50
Gebratene Polenta-Gnocchi   mit sautiertem Gemüse und Tomatensauce (laktosefrei)	22.50



Fondue und Raclette

	CHF
Käse-Fondue mit Brot, Gschwellti, Salami-Würfel und Pfirsich-Würfel <i>ab 2 Personen</i>	28.50
Fondue-Chinoise à Discretion Poulet, Rind, Schwein (handgeschnitten) 4 verschiedene Saucen Pommes-Frites und/oder Reis <i>ab 2 Personen</i>	44.50
Raclette  5 Käsesorten: <i>Klassiker, Pfeffer, Geräucht, Chili, Trüffel</i> mit Gschwellti (Kartoffeln)	30.50
Zutaten-Beilagen: Essiggurken, Essigmais, Zwiebeln, Silberzwiebeln, Peperoni Champignons, Oliven <i>ab 2 Personen</i>	

Käse

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



Süss-Speisen

Mandel- Financier	12.50
mit Süsswein, Orangenmarmelade, Glace-Chocolat Blanc und Caramel-Splitter	
Eiercognac- Sinfonie	15.50
mit Glace-Knusperkugel, Eiercognac-Küchlein u. Eiercognac- Shot	
Zimt-Schnitte	12.50
mit Champagnergelée, Apfel-Würfeli u. Cookie-Crunch	
Rumtopf-Parfait	13.50
mit Quittensüppchen, Birnenkompott u. Korallen-Hüppen	
Exoten-Kompott mit Waffeln	11.50
Mango-u. Passionsfrucht-Kompott mit Vanillerahm und Zuckerheu	
Lebkuchen-Parfait	13.50
mit warmen Zwetschgen, Fleur de Sel, Lebkuchen-Würfeli u. Rahm	
Vermicelle	9.50
mit Meringue und Rahm	
mit Zimt- oder Vanilleglace und Rahm (Coupe Nesselrode)	
Kaiserschmarrn	12.50
mit Zwetschgen-Kompott	
Dessert von der Platte	5.50
diverse Mousse`s und Cremes	

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