



Speisekarte Buurestube



Inhaltsverzeichnis

Seite	3	Philosophie und Ethos
Seite	4	Kalte Vorspeisen
Seite	5	Salate / Warme Vorspeisen
Seite	6	Spezialitäten
Seite	7	Fleischliebhaber
Seite	8	Fische / Vegetarisch
Seite	9-17	Leuen-Lieferanten
Seite	18	Herkunftsdeklaration



Philosophie und Ethos

Im Herbst 2019 hat Remo Schällibaum mit seiner Immobiliengesellschaft Liegenschaft und Grundstück vom langjährigen Besitzer Hans-Jörg Bernegger erworben.

Ab Juni 2020 übernimmt die neugegründete Schälli Leuen AG den Betrieb des Landgasthofes Leuen. Die langjährig bewährte Crew in der Küche und im Service freut sich, Sie, geschätzte Gäste, herzlich willkommen zu heissen.

Wir haben den Leuen übernommen, weil wir überzeugt sind, dass wir den Landgasthof auch weiterhin erfolgreich führen können. Es ist uns viel mehr wert, eine Institution beizubehalten und somit ein einzigartiges Gastro-Angebot in der Region anzubieten, als aus dem Leuen-Gebäude ein potentielles Immobilien-Renditeobjekt zu machen. Wir glauben, dass wir dadurch einen wesentlichen Beitrag zum gesellschaftlichen Leben und Zusammenhalt leisten.

Die Verarbeitung von Lebensmitteln aus der Region (Eier, Glacé, Gemüse, Früchte etc.) oder der Schweiz (Brot, Fleisch, Getränke) wollen wir noch stärker in den Vordergrund rücken, als es bisher schon getan wurde. Finessen wie etwa das Tessiner „Gazosa“, das vielfältige Erinnerungen weckt, sollen die nahe Zukunft unseres Angebotes prägen.

Nebst dem Schweizerfleisch auf unserer Karte erfreut sich seit Jahren das US-Rindfleisch hoher Beliebtheit bei vielen Stammgästen. Aus persönlicher Überzeugung erweitern wir das Fleischangebot mit vorzüglichen Angus-Erzeugnissen aus Uruguay. Der Duft von Weidegras entfaltet sich auch auf Ihrem Teller!

Wir sind zusammen mit dem ganzen Team ausserordentlich stolz, Ihre Gastgeber zu sein. Tagtäglich setzen wir uns mit grösstmöglichem Effort dafür ein, dass Sie, geschätzte Gäste, sich bei uns wohl fühlen und Ihr Aufenthalt zu einem überzeugenden Erlebnis wird.

Remo Schällibaum, Thomas Kündig und die leuenstarke Leuen-Crew.



Kalte Vorspeisen

		(als Hauptgang)
Geräucherter Lachs serviert mit Toast und Meerrettich	21.50	31.50
Hausgemachtes Lachsmousse serviert mit Toast und Butter	17.50	27.50
Crevetten mit Cocktailsauce serviert mit Toast und Butter	18.50	
Beefsteak Tartar serviert mit Toast und Butter	18.50	34.00
Rindscarpaccio mit Parmesan und Olivenöl	18.50	



Salate

Blattsalat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Tomatensalat mit Zwiebeln	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	15.50
Caesars Salad Romanasalat, Brotcrôutons, Knoblauch und geriebenen Parmesan	13.00

Warme Vorspeisen

Bouillon mit Ei	9.50
Bouillon mit Sherry	10.00
Bouillon mit Mark	12.50
Hausgemachte Tagessuppe	11.00
½ Dutzend Weinbergschnecken an der typischen Kräuterbutter	16.50
Gambas y Sepia León gebratene Crevetten und Sepia mit Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Peperoncini	18.50



Spezialitäten

	(kleine Portion)	
US-Filetgulasch Stroganoff Rindsfiletwürfel an Paprikasauce mit Peperoni, Essiggurken und Champignons, serviert mit Butternudeln		49.50
Rindsfilet Sauce Béarnaise 160gr. serviert mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und reichhaltiger Gemüse garnitur		
mit US-Rindsfilet		62.50
mit Paraguay oder Uruguay-Rindsfilet (Angus Tacaraembo)		52.50
Tafelspitz à la Leuen mit Apfelkren, Gemüse und Salzkartoffeln		44.50
Geschnetzelter Kalbsleberli serviert mit knuspriger Rösti	29.00	39.50
Panierte Kalbsschnitzel serviert mit Gemüse garnitur und Pommes-frites	34.50	42.50
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Schinken und Gruyère-Käse serviert mit Gemüse garnitur und Pommes frites		47.50
Kalbs-Piccata Kalbsschnitzel mit Ei und Parmesan-Käse ummantelt serviert mit Tomatenspaghetti	34.50	42.50
Geschnetzelter Kalbfleisch « Zürcher Art» serviert mit knuspriger Rösti	33.50	39.50
Schweizer Kräuterschweinkotelett ca. 350gr. serviert mit Trüffel-Parmesan Pommes-frites		42.50
Schweizer Pouletbrust im Pankomantel serviert mit rassisger Currysauce, frischen Früchten und Reis		32.50



Fleischliebhaber

Chateaubriand

Ab 2 Personen / Preis pro Person

Dazu servieren wir Ihnen eine reiche Gemüsegar nitur.

Sauce Béarnaise und eine Beilage nach Wahl

300 gr. US-Rindsfilet	62.00
450 gr. US-Rindsfilet	76.00
600 gr. US-Rindsfilet	90.00
300 gr. PY/UY-Rindsfilet	54.00
450 gr. PY/UY-Rindsfilet	68.00
600 gr. PY/UY-Rindsfilet	82.00

Leuen Steak

tranchiert, auf rassisger Café de Paris Butter

dazu serviert mit Pommes Allumettes

mit US-Entrecôte	51.50
mit US-Rindsfilet	56.00
mit PY/UY-Rindsfilet	49.50

Steaks vom Grill

Serviert mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und

Pommes Allumettes

160 gr. US-Rindsfilet	56.00
300 gr. US-Rindsfilet	82.00
200 gr. US-Entrecôte	51.50
160 gr. PY/UY-Rindsfilet	49.50
300 gr. PY/UY-Rindsfilet	74.50
180 gr. Kanadisches Bison Filet	67.00

US = USA

PY/UY = Paraguay/Uruguay (Angus Tacaraembo)



Fisch

Frisches Zanderfilet gebraten	43.50
Serviert mit Lauchsauce, Salzkartoffeln oder Reis	
Frisches Zanderfilet gebraten	43.50
Auf Beluga-Linsen mit Gemüse, rassig gewürzt	
Tuna Steak	43.50
mit Zitronenpfeffer, serviert auf asiatischem Gemüse	
Crevetten gebraten	41.50
Gebratene Crevetten mit Knoblauch und Kräutern, serviert mit Salzkartoffeln oder Reis	

Vegetarisch / Vegan

	(kleine Portion)	
Saisonales Safranrisotto	23.50	28.50
Gemüseteller mit Spiegelei		32.50
Reichhaltiges Ratatouille Leuen mit Reis	22.50	27.50
Beluga-Linsen mit Gemüse rassig gewürzt (vegan)		31.50
Rotes Thai-Curry mit Gemüse serviert mit Reis (vegan)	27.50	32.50



Lieber Gast

Für Informationen zu Allergenen
in den einzelnen Gerichten wenden
Sie sich bitte an unser Personal.

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch Schweiz
Rindfleisch USA (einzeln deklariert)
Rindfleisch Uruguay /Paraguay Tacaraembo (einzeln deklariert)
Kalbfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Poulet Schweiz
Lachs Schottland
Crevetten Vietnam
Tuna Philippinen
Zander Estland
Zanderknusperli Deutschland
Bison Kanada