



---

# Menüvorschläge ab 10 Personen



# Inhaltsverzeichnis

---

Seite 3-4 Apéro

Seite 5-8 Komplette Menüvorschläge (mit Pauschalpreisen)

Seite 9 Vorspeisen

Seite 10-11 Hauptgänge

Seite 12 Desserts

Seite 13 Herkunftsdeklaration



**Leuen-Plättli / klassisches kaltes Plättli (für 2 Personen)** pro Plättli 26.50  
Käse, Trockenfleisch, Salami, Manchego, Oliven  
"Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf" (Rehtobel, AR)

## Gemischte Apéro-Platten

Wählen Sie zwischen den untenstehenden Häppchen

Apéro - 5 verschiedene kalte Häppchen	pro Person	19.50
Apéro riche - 7 verschiedene Häppchen	pro Person	35.50
Apéro riche - 9 verschiedene Häppchen	pro Person	47.50

## Kalte Häppchen

Diverse Bruschetta (Olive, Tomate, Peperoni)	3.50
Melonen-Serrano-Spiessli	4.50
Mini-Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto	4.50
Gemischte Baguette-Canapés (Rauchlachs, Rohschinken, Käse & Ei)	5.50
Gebrochener Parmesan	3.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	3.50
Rindstartar auf Toast	5.50
Dörrtomaten-Tartar auf Brioche	5.50
Lachstartar auf Toast	6.50
Tortillas mit Guacamole	4.50
Crevetten-Cocktail mit Avocado	6.50
Couscous-Salat mit Grillgemüse	5.50
Marinierte Oliven	3.50



### Lauwarme Häppchen

Fischknusperli mit Tartarsauce	6.50
Hackfleischbällchen mit Tomatensauce	6.50
Gambas al ajillo	6.50
Quiche Lorraine	6.50
Poulet-Satay-Spiessli	6.50
Pimientos de Padrón mit Dipsauce	5.50
Saisonale Suppe im Espressotässli	4.50
Datteln im Speckmantel	4.50
Saisonaler Risotto in der Bowle	6.50
Hausgemachte Zwiebelringe im Bierteig	4.50
Kartoffeltortillas mit Knoblauchdip	5.50
Crevetten im Kokosnussmantel	6.50
Diverse Dips	pro Sauce 2.50
Sweet Chilli, Knoblauch, Cocktail, Guacamole, Tartar, Curry, Erdnusssauce	

### Dessert-Häppchen

Früchte-Tartelettes	5.50
Weisses und dunkles Schokoladenmousse	5.50
Fruchtsalat im Weckglas	4.50
Hausgemachte Erdbeercrème	5.50
Hausgemachter Cheesecake	4.50
Hausgemachtes Panna Cotta	5.50
Gebrannte Crème	4.50



# Menüvorschlag Herbst 1

---

## Kalte Vorspeise

### **Fenchel-Parmesansalat**

auf Radicchio mit Preiselbeeren

\* \* \*

## Hauptgang

### **Rosa gebratenes Lammentrecôte**

an einer Morchelsauce

serviert mit Tagliolini und frischem Gemüse

\* \* \*

## Dessert

### **Orangencrème**

garniert mit Orangenfilets

**87.00 pro Person, exklusiv Getränke**



# Menüvorschlag Herbst 2

---

## Vorspeise

### **Kürbiscrèmesuppe**

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

\* \* \*

## Hauptgang

### **Kalbsfilet am Stück gebraten**

an hausgemachter Kräuterbutter

serviert mit Pommes Duchesse und saisonalem Gemüse

\* \* \*

## Dessert

### **Marronimousse**

garniert mit Zwetschgenkompott

**87.00 pro Person, exklusiv Getränke**



# Menüvorschlag Herbst 3

---

## Vorspeise

### **Nüsslisalat**

mit sautierten Pilzen und Feigen  
an einem Himbeer-Balsamico-Dressing

\* \* \*

## Hauptgang

### **Rosa gebratenes Rehschnitzel**

an einem Preiselbeerjus  
serviert mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer und Apfel  
garniert mit Pilzen und Trauben

\* \* \*

## Dessert

### **Orangen-Vanille-Pannacotta**

mit Zwetschgenkompott

**87.00 pro Person, exklusiv Getränke**



# Menüvorschlag Herbst 4

---

## Vorspeise

### **Nüsslisalat**

mit Feigen und Nüssen an einer Sesam-Vinaigrette

\* \* \*

## Hauptgang

### **Brasato di Merlot**

serviert mit einer cremigen Polenta, winterliche Gemüse und kräftigen Merlot-Jus

\* \* \*

## Dessert

### **Hausgemachter, lauwarmer Marronikuchen**

mit einem Mandarinsorbet und Rahm

**87.00 pro Person, exklusiv Getränke**



## Kalte Vorspeisen

---

<b>Saisonaler Blattsalat</b> an unserem Hausdressing	11.50
<b>Gemischter Salat</b> an unserem Hausdressing	13.50
<b>Caesar Salad</b> Romanasalat, Brotcroûtons, Knoblauch und geriebenem Parmesan	13.00
<b>Nüsslisalat (nur im Herbst und Winter)</b> mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
<b>Hausgemachtes Lachsmousse</b> serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
<b>Flusskrebse mit Cocktailsauce</b> serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
<b>Gebratene Crevetten</b> serviert mit einem Avocado-Tatar und Zitrusfrüchten	21.50

## Warme Vorspeisen

---

<b>Hausgemachte saisonale Crèmesuppe</b>	11.00
<b>Bouillon mit Flädli</b>	10.00
<b>Pilz-Kräuterragout unter einer Blätterteig-Haube (vegetarisch)</b> mit frischen Preiselbeeren	16.50



# Hauptspeisen

---

## Fleisch

<b>Rindsfilet am Stück gebraten (Paraguay)</b>	56.50
an Sauce Béarnaise, serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	
<b>„Deux-Filet“</b>	67.00
<b>Filet vom Rind und vom Kalb in zwei Gängen serviert</b>	
<b>Kalbsfilet Mignon an Morchelsauce</b> serviert mit Taglierini und Gemüse (1. Gang)	
<b>Rindsfilet Mignon an Sauce Béarnaise</b> serviert mit Pommes Berny und Gemüse (2. Gang)	
<b>Kalbsteak 200 gr.</b>	59.00
mit sautierten Steinpilzen, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur und kräftigen Jus	
<b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b>	47.50
serviert mit knuspriger Rösti und buntem Gemüse	
<b>Schweinsfilet Medaillons</b>	43.50
an Pommery Senf-Sauce, serviert mit buntem Gemüse und Sellerie-Kartoffelstock	

## Fisch

<b>Seezunge</b>	49.50
auf Zitronenravioli an Salbeibutter mit geschmorten Cherry-Tomaten	
<b>Gebratene Dorade</b>	42.50
serviert mit Zitronenrisotto und Broccoli	



### Vegetarisch / vegan

<b>Pilz-Gemüse-Stroganoff</b> serviert mit Tagliolini		34.50
<b>Gebackener Räuchertofu</b> mit Pimentos, Rauchpaprika-Sauerrahmdip und roten Linsen serviert		34.50
<b>Asaf's hausgemachte Falafel (vegan)</b> an einer fruchtigen Currysauce mit Wild-Kräuterreis und frischen Früchten serviert		34.50
<b>Saisonale Ravioli</b> Steinpilzravioli mit Trüffel-Espuma und Lauch-Heu	als Vorspeise 29.50	34.50



## Desserts

---

<b>Hausgemachter Cheesecake</b> serviert mit Rahm	13.50
<b>Leuen Dessert</b> 3 verschiedene Mini-Desserts nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	14.50
<b>Grosi's Brännli Crème</b> serviert mit Rahm	12.50
<b>Panna Cotta</b> mit Zwetschgenkompott	12.50
<b>Vermicelles (nur im Herbst und Winter)</b> mit Merängge vom Kemmeribode und Rahm	13.50
<b>Hausgemachter, lauwarmer Marronikuchen (nur im Herbst und Winter)</b> mit Mandarinsorbet und Rahm	14.50
<b>Käsevariation</b> serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben	17.50



Sie haben nicht das gefunden, was Ihren Wünschen entspricht?

Gar kein Problem. Daniel Bürkli, Dennis Berli und das Leuen Team setzen alles daran Ihre Wünsche umzusetzen.

#### **Herkunftsdeklaration**

Rindfleisch - Paraguay

Kalbfleisch - Schweiz

Schweinefleisch - Schweiz

Lachs - Schottland

Sepia - Spanien

Dorade - Frankreich

Seeteufel - Holland

Wir verwenden qualitativ hochwertige, frische und wenn immer möglich regionale Produkt.

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.