



---

# Menu

## *Carte de menu*



## Contents / *Table des matières*

---

Page	3-4	Philosophy and ethos / <i>Philosophie et ethos</i>
Page	5	Cold startes / <i>Entrées froides</i>
Page	6	Salads / <i>Salades</i>
Page	7	Specialities / <i>Spécialités</i>
Page	8	Meat Lovers / <i>Les amateurs de viande</i>
Page	9	Fish / <i>Poisson</i> / Vegetarian / Vegan/ <i>Végétarien / Végan</i>



## Philosophy and ethos

---

In autumn 2019, Remo Schällibaum and his real estate company acquired the property and land from longtime owner Hans-Jörg Bernegger.

From June 2020 the newly founded Schälli Leuen AG takes over the business of the country inn Leuen. The long-standing, proven crew in the kitchen and service are looking forward to giving you, dear guests, a warm welcome.

We took over the Leuen because we are convinced that we can continue to lead the country inn successfully. It's worth a lot more to us to have an institution and thus create a unique gastronomic range of offers in the region, than to turn the Leuen Building into a potential real estate investment property. We believe that by doing so, we're creating a significant contribution to social life and cohesion.

We want to put even more emphasis on the processing of food from the region (eggs, ice-cream, vegetables, fruit, etc.) or from Switzerland (bread, meat, drinks) than previously. Finesses such as the Ticino "Gazosa", which brings back many memories, should shape the near future of our range of products.

In addition to the Swiss meat on our menu, US beef has enjoyed great popularity with many regular guests for years. Out of personal conviction, we are expanding our meat range with excellent Angus products from Uruguay. The scent of pasture grass also unfolds on your plate!

Together with the whole team we are extremely proud to be your hosts. Every day we do our utmost to ensure that you, our valued guests, feel at home with us and that your stay will be a convincing experience.

---

**Remo Schällibaum and the whole Leuen crew.**



## *Philosophie et ethos*

---

*En automne 2019, Remo Schällibaum et sa société immobilière ont acquis la propriété et le terrain du propriétaire de longue date, Hans-Jörg Bernegger.*

*À partir de juin 2020, la nouvelle société Schälli Leuen AG reprendra l'exploitation du l'auberge de campagne Leuen.*

*L'équipe de cuisine et de service, qui a fait ses preuves depuis longtemps, se réjouit de vous accueillir chaleureusement, chers invités.*

*Nous avons repris le Leuen parce que nous sont convaincus que nous avons trouvé l'auberge de campagne peut continuer à diriger avec succès. Il est beaucoup plus utile pour nous de maintenir une institution et de créer ainsi une l'offre gastronomique de la région, lorsque le bâtiment Leuen est devenu un potentiel pour réaliser un investissement immobilier. Nous pensons qu'en agissant ainsi, nous pouvons apporter une contribution significative à la vie de la société et la cohésion.*

*Nous voulons mettre encore plus l'accent sur la transformation des aliments de la région (œufs, glaces, légumes, fruits, etc.) ou de la Suisse (pain, viande, boissons) que ce qui a été fait jusqu'à présent. Des objets tels que la "Gazosa" tessinoise, qui rappelle de nombreux souvenirs, devraient façonner l'avenir proche de notre gamme.*

*En plus de la viande suisse sur notre menu, le bœuf américain jouit d'une grande popularité auprès de nombreux clients réguliers depuis des années. Par conviction personnelle, nous élargissons notre gamme de viande avec d'excellents produits Angus d'Uruguay. L'odeur de l'herbe des pâturages se dévoile aussi dans votre assiette!*

*Avec toute l'équipe, nous sommes extrêmement fiers d'être vos hôtes. Chaque jour, nous faisons tout notre possible pour que vous, nos précieux invités, vous sentiez chez vous chez nous et que votre séjour soit une expérience convaincante.*

---

**Remo Schällibaum et le Leuen-Crew avec ses membres forts.**



## Cold startes / Entrées froides

---

	Starter	Main
<b>Beefsteak Tatar</b> served with toast and butter <b>Tartare de boeuf avec truffes</b> servi avec du salad, toast et du beurre	21.50	34.00
<b>Beef carpaccio</b> Parmesan and olive oil <b>Carpaccio de bœuf</b> parmesan et huile d'olive	19.50	34.00
<b>Crayfish with cocktailsauce</b> served with a salad bouquet and brioche <b>Ecrevisses à la sauce cocktail</b> servi avec un bouquet de salade et de la brioche	19.50	

## Salads / Salades

---

<b>Green salad / Salade verte</b>	11.50
<b>Mixed salad / Salade mêlée</b>	13.50
<b>Caesars Salad / Salade César</b>	13.50
<b>Fresh asparagus salad</b> with morels, smoked salmon and cherry tomatoes	23.50
<b>Salade d'asperges fraîches</b> avec morilles , saumon fume et tomates cerises	
<b>Without smoked Salmon</b> <b>Sans saumon fumé</b>	19.50



## Warm Starters / Entrées chaudes

---

<b>Half a dozen snails / Demi douzaine d'escargots</b>	19.50
served in a herb butter / <i>servi dans au beurre et aux herbes</i>	
<b>Gambas y Sepia León</b>	21.50
fried shrimps and cuttlefish with garlic, olives, cherry tomatoes and peperoncini <i>crevettes et seiches frites</i> <i>avec de l'ail, des olives, des tomates cerises et des piments</i>	
Homemade lobster soup / <i>Soupe de homard faite maison</i>	15.50
<b>Homemade soup of the day / la soupe du jour faite maison</b>	11.00
<b>Cream of asparagus soup with asparagus garnish</b>	12.50
<i>Soupe à la crème d'asperges</i>	

## Specialities / Spécialités

---

(small Portion)

<b>“Wiener Kalbsschnitzel“</b>	45.50	
Breaded veal escalope served with cucumber salad and potatoes <i>Escalope de veau panée servie avec des salade de concombres et pommes nature</i>		
<b>Cordon-Bleu</b>	49.50	
Veal with ham and Gruyère cheese, served with vegetables and French fries <i>Veau avec du jambon cuit et du Gruyère, servi avec des légumes et des frites</i>		
<b>Spicy Leuen Sausage / Saucisse de Leuen piquante</b>	29.00	
served with saffron risotto and tomato ragout <i>servie avec risotto au safran et ragoût de tomates</i>		
<b>“Züri-Geschnetzeltes“</b>	39.50	47.50
Sliced veal Zurich-style in a cream sauce with mushrooms served with rösti and vegetables <i>Émincé de veau à la Zurichoise avec une sauce à la crème</i> <i>et champignons, servi avec des rösti et des légumes</i>		
<b>Veal liver / Foie de Veau</b>	35.50	45.50
Veal liver served with rösti and vegetables <i>Foie de veau servi avec des rösti servi avec des rösti et des légumes</i>		



**Homemade meatloaf / Rôti de viande hachée maison** 34.50  
 Served in a mushroom cream sauce with mashed potatoes and colourful vegetables  
 Avec une sauce à la crème aux champignons, servie avec une purée de pommes de terre des légumes colorés

**Chicken Casimir** 34.50  
 Swiss Chickenbreast (nuggets) in Panko coating  
 with curry sauce, fresh fruits and rice  
 Suisse morceau de poitrine de poulet (chapelure panko)  
 avec sauce curry, fruit frais & riz



## Meat Lovers / Les amateurs de viande

---

with Sauce Béarnaise, herb butter and shoestring fries  
 avec une sauce Béarnaise, du beurre aux herbes et des pommes allumettes

160 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	49.50
200 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	61.50
300 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	74.50

### Chateaubriand

**(min. 2 persons)**

with vegetables, sauce béarnaise and one additional side dish of your choice  
 avec légumes, sauce Béarnaise et une garniture au choix

450 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	76.00 per Person
600 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	86.00 per Person

Gram understands for 2 persons / Le gramme est pour 2 personnes

### “Leuen Steak”

Sliced steak served in Café de Paris sauce, with shoestring fries  
 tranchée et servie dans une sauce Café de Paris avec pommes allumettes

PY Sirloin-Steak (Entrecôte) / PY Entrecôte de boeuf	51.50
160 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	49.50
200 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	61.50
300 gr. PY Beef fillet / PY-Filet de bœuf	74.50

PY = Paraguay (“Chorty Beef”)



## Fish / Poisson

---

<b>Fried Gotthard pikeperch / Sandre du Gotthard rôti</b>	48.50
on asparagus risotto and confit cherry tomatoes <i>sur risotto aux asperges et tomates cerises confites</i>	
<b>Trout from "Luzern" / Truite de "Luzern"</b>	44.50
served with wild garlic ravioli and grated parmesan cheese <i>servi avec des raviolis à l'ail des ours et du parmesan rapé</i>	
<b>Egli fillet in beer batter / Filet d'Egli en pâte à la bière</b>	33.50    38.50
served with tartar sauce, chive potatoes and spinach <i>servi avec une sauce tartare et des pommes de terre à la ciboulette</i>	

## Vegetarian / Vegan/ Végétarien / Végan

---

<b>Asparagus gratin / Gratin d'asperges</b>	34.50
with white and green asparagus and gratinated parmesan cheese <i>blanches et vertes avec du parmesan gratiné</i>	
Asaf's homemade falafel / <b>Falafel maison d'asaf</b>	34.50
Wild herb rice and fruits Riz herbes sauvages et fruits	
<b>Asparagus risotto / Risotto aux asperges</b>	34.50
with braised chicory and cress avec chicorée braise et cresson	
<b>Mushroom Stroganoff / Champignons Stroganoff</b>	36.50
in a paprika cream sauce with chilli peppers, gherkins and spaetzli à la crème de poivrons avec poivrons, cornichons et spätzli	



**Dear guest**

For information on allergens  
in individual dishes,  
please contact our staff

**Declaration of origin**

Beef Paraguay  
(individually declared)  
Veal Switzerland  
Pork Switzerland  
Chicken Switzerland  
Salmon Scotland  
Shrimps Vietnam  
Pike perch Estonia  
Monkfish Great Britain

**Cher invité**

*Pour des informations sur les allergènes  
présents dans les plats individuels,  
veuillez contacter notre personnel*

**Déclaration d'origine**

*Bœuf Paraguay  
(déclaré individuellement)  
Veau Suisse  
Porc Suisse  
Poulet Suisse  
Saumon Ecosse  
Crevettes Vietnam  
Brochet d'Estonie  
Baudroie Grande-Bretagne*