



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>Specialités</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
Beefsteak Tatar served with toast and butter Tartare de boeuf avec truffes <i>Servi avec toast et du beurre</i>	23.50	36.00
Crayfish with cocktail sauce served with a tomato and cucumber carpaccio and brioche Écrevisses à la sauce cocktail <i>Servi avec un carpaccio de tomates et de concombres et une brioche</i>	19.50	
Beef carpaccio Parmesan and olive oil Carpaccio de bœuf <i>parmesan et huile d'olive</i>	19.50	34.00

Salads / Salades

Green salad / Salade verte	11.50
Mixed salad / Salade mêlée	13.50
Caesar salad starter/Caesars Salad entrée	13.50
Couscous salad served with deep-fried asparagus and lemon dip Salade de couscous <i>servie avec des asperges frites et une sauce au citron</i>	15.50
Asparagus salad white and green asparagus, served with berries Salade d'asperges tiède <i>Asperges blanches et vertes, servies avec des baies et une vinaigrette au cerfeuil maison</i>	19.50



Warm Starters / Entrées chaudes

Half a dozen snails / Demi douzaine d'escargots served in a herb butter / <i>servi dans au beurre et aux herbes</i>	19.50
Gambas y Sepia León 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>	22.50
Homemade soup of the day/ Soupe du jour maison	11.00
Homemade lobster soup / Soupe de homard faite maison	15.50
Saffron soup / Soupe au safran served with fried asparagus <i>servie avec des asperges frites</i>	14.50

Asparagus and wild garlic at Leuen

Green and white asparagus duo (vegetarian) served with new potatoes with a choice of hollandaise sauce or wild garlic hollandaise Assortiment d'asperges vertes et blanches (végétarien) <i>servi avec des pommes de terre nouvelles</i> <i>au choix avec une sauce hollandaise ou une sauce hollandaise à l'ail des ours</i>	23.50	39.50
Spring veal stir-fry / Émincé de veau printanier Veal stir-fry and asparagus tips in a mushroom cream sauce served with rösti <i>Émincé de veau et pointes d'asperges dans une sauce à la crème aux champignons servi avec des röstis</i>		47.50
Pink-roasted beef entrecôte (200g) / Entrecôte de bœuf rosée (200 g) served with green and white asparagus and wild garlic tagliarini served with a choice of hollandaise sauce or wild garlic hollandaise <i>au choix avec une sauce hollandaise ou une sauce hollandaise à l'ail des ours</i>		55.50
Surf 'n' Turf 160g beef fillet and king prawns with porcini mushroom risotto served with green and white asparagus served with a choice of hollandaise sauce or wild garlic hollandaise <i>Filet de bœuf (160 g) et crevettes géantes accompagnées d'un risotto aux cèpes avec des asperges vertes et blanches au choix avec une sauce hollandaise ou une sauce hollandaise à l'ail des ours</i>		62.50

Specialities / Spécialités



	(small Portion)	
Kalbsleberli veal liver served with rösti and vegetables <i>foie de veau servi avec des rösti servi avec des rösti et des légumes</i>	35.50	45.50
“Züri-Geschnetzeltes” sliced veal Zurich-style in a cream sauce with mushrooms served with rösti and vegetables <i>emincé de veau à la Zurichoise avec une sauce à la crème et champignons, servi avec des rösti et des légumes</i>	39.50	47.50
Cordon-Bleu 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>		49.50
Spicy Leuen Sausage / Saucisse de Leuen piquante served with saffron risotto and tomato ragout <i>servie avec risotto au safran et ragoût de tomates</i>		29.00
Chicken Casimir swiss Chickenbreast (nuggets) in Panko coating with curry sauce, fresh fruits and rice <i>suisse morceau de poitrine de poulet (chapelure panko) avec sauce curry, fruit frais & riz</i>		34.50
Cream cutlets à la Teresa / Escalope à la crème de Teresa veal schnitzel served in a pan with cream sauce based on the original recipe and with permission from Teresa Wenger (formerly of the restaurant ‘Onkel Toms Hütte da Teresa’ in Zurich) served with tagliatelle <i>escalope de veau servie dans une poêle avec une sauce à la crème selon la recette originale et avec l'autorisation de Teresa Wenger (à l'époque restaurant « Onkel Toms Hütte da Teresa » à Zurich) accompagnée de tagliatelles</i>		46.50
Stroganoff fillet goulash/ Goulasch de filet Stroganoff beef fillet cubes in a paprika cream sauce with chilli peppers, gherkins and mushrooms, served with Spätzli <i>Dés de filet de bœuf dans une sauce à la crème de poivrons avec des poivrons, des cornichons et des champignons, servis avec des Spätzli</i>		52.50



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

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 / <i>PY-Filet de bœuf</i>	76.00
600 gr. PY Beef fillet / <i>PY-Filet de bœuf</i>	86.00

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) / <i>PY Entrecôte de boeuf</i>	51.50
160 gr. PY Beef fillet / <i>PY-Filet de bœuf</i>	49.50
200 gr. PY Beef fillet / <i>PY-Filet de bœuf</i>	61.50
300 gr. PY Beef fillet / <i>PY-Filet de bœuf</i>	74.50

PY = Paraguay



Fish / Poisson

	(small Portion)	
Egli fillet in beer batter / Filet d'Egli en pâte à la bière	33.50	38.50
served with tartar sauce and chive potatoes <i>servi avec une sauce tartare et des pommes de terre à la ciboulette</i>		
Zander fillet / Filet de sandre		45.50
served on asparagus risotto with confit cherry tomatoes <i>sur un risotto aux asperges et des tomates cerises confites</i>		

Vegetarian / Vegan/ Végétarien / Végan

	(small Portion)	
Asparagus ravioli / Raviolis aux asperges		34.50
served with wild garlic pesto and parmesan shavings <i>accompagnés d'un pesto à l'ail des bois et de copeaux de parmesan</i>		
Asparagus risotto / Risotto aux asperges		34.50
with braised chicory and cress <i>avec de la chicorée braisée et du cresson</i>		
Asaf's homemade falafel/ Falafel maison d'asaf		34.50
Wild herb rice and fruits <i>Riz herbes sauvages et fruits</i>		

**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*

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT

Tous les prix sont en CHF, TVA de 8.1 % incluse