



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</i> / <i>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. Finesse 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 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	23.50	36.00
Tartare de bœuf avec truffes <i>Servi avec toast et du beurre</i>		
Salmon Tartare served with toast and butter	23.50	36.00
Tartare au saumon <i>servi avec toast et du beurre</i>		
Salmon mousse served with toast	19.50	
Mousse au saumon <i>servi avec toast</i>		
Beef carpaccio Parmesan and olive oil	19.50	34.00
Carpaccio de bœuf parmesan et huile d'olive		

Salads / Salades

Green salad / Salade verte	11.50
Mixed salad / Salade mêlée	13.50
Caesar salad starter/ Caesars Salad entrée	13.50
Field salad / Mâche	13.00
with egg / avec oeufs	14.50
with egg, bacon and bread croutons / avec oeufs, lard et croutons	16.50



Warm Starters / Entrées chaudes

Half a dozen snails / Demi douzaine d'escargots served in a herb butter / servi dans au beurre et aux herbes	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
Bouillon with egg / <i>avec oeufs</i> whit sherry / <i>avec sherry</i> whit flädli / <i>avec flädli</i> whit beef marrow bone / <i>avec os à moelle de boeuf</i>	9.50 10.50 10.50 10.50 13.50

Cristmas time in the Leuen

Veal cream gulash / Gulasch de veau à la crème served with mashed potatoes and colourful vegetables <i>sert une purée de pommes de terre et des légumes colorés</i>	45.50
Brasto di Merlot Classic beef pot roast served with mashed potatoes and colourful vegetables <i>Rôti de bœuf braisé classique servi avec une purée de pommes de terre et des légumes colorés</i>	46.50
Rack of lamb / Carré d'agneau served with tagliatelle and roasted pumpkin <i>servi avec des tagliatelles et du potiron rôti</i>	54.50
Pink roasted duck breast / Magret de canard rôti rose served with an orange sauce, pilaf rice and colourful vegetables <i>servi avec une sauce à l'orange, du riz pilaf et des légumes colorés</i>	55.50
Surf & Turf 160 g beef fillet and 2 prawns served with champagne risotto, beans and herb butter <i>160 g de filet de bœuf et 2 crevettes servi d'un risotto au champagne, de haricots et de beurre aux herbes</i>	56.00

Specialities / Specialités

(small Portion)



„Wiener Kalbsschnitzel“	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>	
Cordon-Bleu	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>	
Spicy Leuen Sausage / Saucisse de Leuen piquante	29.00
served with saffron risotto and tomato ragout <i>servie avec risotto au safran et ragout de tomates</i>	
“Züri-Geschnetzeltes”	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 et champignons, servi avec des rösti et des légumes</i>	
Kalbsleberli	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>	
Chicken Casimir	34.50
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>	
Stroganoff fillet goulash/ Goulasch de filet Stroganoff	52.50
Beef fillet cubes in a paprika cream sauce with chilli peppers, gherkins and mushrooms, served with tagliarini <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 tagliarini</i>	
Leuen meatloaf/ Rôti de viande hachée maison de Leuen	36.00
served in a mushroom cream sauce with mashed potatoes and colourful vegetables <i>avec une sauce à la crème aux champignons, servie avec une purée de pommes de terre et des légumes colorés</i>	
Boiled beef / Boeuf boilli	47.50
with guinea pig, vegetables and potatoes <i>avec des pommes de terre, des légumes</i>	
Cream cutlets à la Teresa / Escalope à la crème de Teresa	46.50
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>	



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

Zander fillet / Filet de sandre	46.50
served with sage butter and cherry tomato	
service avec du beurre à la sauge et des tomates cerises	
Monkfish / Loup de Mer	46.50
with Lemon butter, ratatouille and potatoes	
avec du beurre citronné et une ratatouille de pommes de terre	
Egli fillet in beer batter / Filet d'Egli en pâte à la bière	33.50
served with tartar sauce and chive potatoes	38.50
servi avec une sauce tartare et des pommes de terre à la ciboulette	

Vegetarian / Vegan/ Végétarien / Végan

(small Portion)

Smoked tofu / Tofu fumé	34.50
with piementos, smoky paprika dip and served with red lentils	
servir avec piementos, dip au paprika et lentilles rouges	
Risotto da Kenoa	34.50
Asaf's homemade falafel/ Falafel maison d'asaf	34.50
Wild herb rice and fruits	
Riz herbes sauvages et fruits	
Dried tomato tartare (vegetaria)/ Tartare de tomates séchées (vegetaria)	16.50
served with mango chutney, gherkins, toast and butter	29.50
servi avec chutney de mangue, cornichons, toast et beurre	29.50
Pumpkin Ravioli / Ravioli de courge	29.50
served sage butter and sauteed mushrooms	35.50
servir avec du beurre à la sauge et des champignons sautés	



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. 7.7 % VAT

Tous les prix sont en CHF, TVA de 7,7 % incluse