



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

Salads / Salades

Green salad / Salade verte	11.50
Carrot salad / Salade de carottes with raisins / <i>avec raisins sec</i>	11.50
Mixed salad / Salade mêlée	13.50
Caesar salad starter/ Caesars Salad entrée	13.50



Warm Starters / Entrées chaudes

Half a dozen snails / Demi douzaine d'escargots	19.50
served in a herb butter / <i>servi dans au beurre et aux herbes</i>	
Gambas y Sepia León	22.50
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 soup of the day/ Soupe du jour maison	11.00
Homemade lobster soup / Soupe de homard faite maison	15.50
Bouillon	9.50
with egg / <i>avec oeufs</i>	10.50
whit sherry / <i>avec sherry</i>	10.50
whit flädli / <i>avec flädli</i>	10.50
whit beef marrow bone / <i>avec os à moelle de boeuf</i>	13.50

Canton Special / Canton spécial

Capuns (vegetarian) / Capuns (végétariens)	34.50
stuffed Swiss chard leaves with spaetzle dough and herbs served with a cream sauce	
<i>feuilles de bette farcies à la pâte de spätzli et aux herbes</i>	
<i>servies avec une sauce à la crème</i>	
Luzerner Pastetli / Vol-au-vent lucernois	34.50
Brätchügeli served in pastries with rice	
<i>Brätchügeli servi dans un vol-au-vent avec du riz</i>	
Vaud sausage / Saucisse vaudoise	34.50
served with boiled potatoes and sauerkraut	
<i>servie avec pommes de terre nature et choucroute</i>	
Graubünden Cordon Bleu / Cordon bleu des Grisons	34.50
stuffed with Bündnerfleisch and mountain cheese served with French fries and mixed vegetables	
<i>farci de viande des Grisons et de fromage de montagne</i>	
<i>servi avec des frites et des légumes colorés</i>	

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
Leuen meatloaf/ Rôti de viande hachée maison de Leuen 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>		36.00
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

servi avec une sauce tartare et des pommes de terre à la ciboulette

Zander fillet / Filet de sandre

45.50

with lemon butter served with creamy creamed spinach and rice

avec un beurre citronné accompagné d'épinards à la crème et de riz

Vegetarian / Vegan/ Végétarien / Végan

(small Portion)

Truffle and cocoa ravioli / Raviolis au cacao et à la truffe

34.50

with nut butter, roasted pumpkin and pine nuts

au beurre noisette avec courge au four et pignons de pin

Risotto da Kenoa

34.50

Saffron vegetable risotto from Brazil – our insider tip!

Risotto au safran et aux légumes du Brésil – notre recommandation !

Asaf's homemade falafel/ Falafel maison d'asaf

34.50

Wild herb rice and fruits

Riz herbes sauvages et fruits

**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