



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



Apéro

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 Winter 1

Kalte Vorspeise

Steinpilzcrèmesuppe
mit Parmesanchip

* * *

Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust
Orangenjus
serviert mit Wildreis und Wurzelgemüse

* * *

Dessert

Zwetschgen Panna Cotta
mit Minze-Pesto und Früchten

87.00 pro Person, exklusiv Getränke



Menüvorschlag Winter 2

Vorspeise

Nüsslisalat

mit sautierten Pilzen und Feigen
an einem Balsamico-Dressing

* * *

Hauptgang

Wiener Kalbsrahmgulasch

mit hausgemachten Spätzli und winterlichem Gemüse

* * *

Dessert

Lauwarme Apfelküchlein

mit Zimtucker, dazu Vanillesauce und Früchten

75.00 pro Person, exklusiv Getränke



Menüvorschlag Winter 3

Vorspeise

Hausgemachtes Lachsmousse

mit Brioche und Mesclumsalat

* * *

Hauptgang

Rindsfilet am Stück gebraten

mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

* * *

Dessert

Mandarine-Mascarponecrème

mit Schokoladencrunch und Minze

95.00 pro Person, exklusiv Getränke



Menüvorschlag Winter 4

Vorspeise

Kürbiscrèmesuppe

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

* * *

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

Saisonaler Blattsalat an unserem Hausdressing	11.50
Gemischter Salat an unserem Hausdressing	13.50
Caesar Salad Romanasalat, Brotcroûtons, Knoblauch und geriebenem Parmesan	13.00
Hausgemachtes Lachsmousse serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
Flusskrebse mit Cocktailsauce serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
Gebratene Crevetten serviert mit einem Avocado-Tatar und Zitrusfrüchten	21.50

Warme Vorspeisen

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



Hauptspeisen

Fleisch

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

Fisch

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



Vegetarisch / vegan

Pilz-Gemüse-Stroganoff serviert mit Tagliolini	34.50
Gebackener Räuchertofu mit Pimentos, Rauchpaprika-Sauerrahmdip und roten Linsen serviert	34.50
Asaf's hausgemachte Falafel (vegan) an einer fruchtigen Currysauce mit Wild-Kräuterreis und frischen Früchten serviert	34.50
Saisonale Ravioli Trüffel-Cacao-Ravioli an Nussbutter mit Ofenkürbis und Pinienkernen	als Vorspeise 29.50 34.50



Desserts

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