



LEUE-GOURMET-MENÜ

EIN KULINARISCHER GENUSS!

RAUCHLACH-RANDEN-CARPACCIO
MIT DILLPESTO UND GERÖSTETEN MANDELSTIFTEN
FRÜHLINGSSALATSTRÄUSSCHEN

SÜSSKARTOFFEL-SÜPPCHEN
- RAFFINIERT ZUBEREITET MIT EINEM HAUCH ZIMT -
ZITRONENRAHMHAUBE UND KNUSPRIGEM CHIPS

RINDSFILET MIT SPECK-KÄSE-TOMATENKRUSTE GRATINIERT
AN KALBSJUS
SÄMIGER CHAMPAGNER-RISOTTO
UND FRISCHER GRÜNSPARGEL

DESSERT-KREATION
MIT NUSS-NOUGAT-MOUSSE
PASSIONSFRUCHT- UND KIRSCHEN-SORBET

PREIS MENÜ 4-GANG: FR. 72.50
PREIS MENÜ 3-GANG: FR. 63.50
(OHNE SUPPE ODER DESSERT)

EINZELPREISE:

1. VORSPEISE: FR. 13.50
2. VORSPEISE: FR. 10.50
HAUPTGANG: FR. 42.50
DESSERT: FR. 10.50

JEDER GANG VOM GOURMET-MENÜ KANN AUCH EINZELN BESTELLT
UND/ODER MIT DEM AKTUELLEN À-LA-CARTE-ANGEBOT KOMBINIERT WERDEN.

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT AN IHREM WUNSCH-DRESSING *:
FR. 8.50

GEMISCHTER SALAT AN IHREM WUNSCH-DRESSING *:
FR. 10.–

KNACKIGER NÜSSLISALAT MIT SPECKWÜRFELI
BROTCROÛTONS UND GEHACKTEM EI
AN IHREM WUNSCH-DRESSING *:
FR. 13.50

*** WÄHLEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN:
FRENCH ODER HONIG-BALSAMICO**

«BUURE-WEICHCHÄSLI» IM FILOTEIG-PÄCKLI KNUSPRIG GEBACKEN
AUF MARINIERTEM SPARGELSALAT MIT ERDBEERWÜRFELI
FR. 14.50

IM GUSSEISENTÖPFLI SERVIERT:
RIESENCREVETTES MIT GEBRATENEM KNOBLAUCH
AN GESCHMOLZENER KRÄUTERBUTTER
FR. 17.50

* RINDS-TATAR AUS FRISCHEM SCHWEIZER RINDSFILET
— HANDGESCHNITTEN —
NACH EIGENEM «LÖWEN-REZEPT»
UND EINEM SCHUSS COGNAC
MIT GARNITUREN UND TOASTBROT SERVIERT

80 GR FLEISCH	140 GR FLEISCH
FR. 21.50	FR. 37.50

* BESTELLEN SIE IHR TATAR MILD, MITTEL ODER PIKANT

SUPPEN

BOUILLON MIT HAUSGEMACHTEN FLÄDLI
UND EINEM SCHUSS SHERRY
FR. 9.–

BÄRLAUCHSÜPPCHEN MIT RINDFLEISCH-HEU
FR. 11.50

SAMTIGE MEERRETTICH-SCHAUMSUPPE
MIT GEBRATENEM EGLIFILET
FR. 13.50

FLEISCHLOS

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-SPÄTZLI AN KÄSE-RAHMSAUCE
MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN IM TÖPFLI SERVIERT
FR. 22.50

SPARGELN IM TEMPURA-TEIG GEBACKEN MIT KRÄUTER-MAYO-EI-DIPP
UND NEUEN ROSMARIN-BRATKARTÖFFELCHEN
FR. 26.50

REICHHALTIGER GEMÜSETELLER MIT SÜSSKARTOFFELSTÄBCHEN
FR. 28.–

FISCH

RÖLLCHEN VOM POCHIERTEN SCHOLLENFILET
MIT SAUTIERTEN MORCHELN UND LEICHTEM SHERRYSCHAUM
AUF SPARGEL-BÄRLAUCH-RISOTTO
FR. 38.50

TAGLIATELLE MIT RAUHLACHSSTREIFEN
AN LEICHTEM ZITRONENSCHAUM
UND SPARGELSPITZEN MIT GERÖSTETEM SESAM
FR. 38.50

EMPFEHLUNG DES HAUSES:

EGLI-KNUSPERLI IM HAUSGEMACHTEN BIERTEIG GEBACKEN
MIT SAUCE TARTARE UND SALZKARTOFFELN
FR. 39.50

FLEISCH

SCHWEINSSTEAK AN GESCHROTETER BUNTER PFEFFERRAHMSAUCE
MIT GRÜNEN SPECKBOHNEN
UND FRITTIERTEN KARTOFFELSCHNITZEN
FR. 34.50

POULETBRUST AUF BÄRLAUCHSAUCENSPIEGEL
DAZU KIRSCHTOMATEN-RISPE UND POMMES ALLUMETTES
FR. 35.50

CORDON BLEU VOM SCHWEIN
MIT SCHINKEN UND REZENTEM BÜNDNER BERGKÄSE GEFÜLLT
SERVIERT MIT POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE
FR. 35.50

STROGANOFF AUS ZARTEN STRAUSSENFILETSTREIFEN
IM BUTTER-REISRING ANGERICHTET
FR. 37.50

«LEUE-TÖPFLI»

GRILLIERTE SCHWEINSFILET-MÉDAILLONS AUF BÄRLAUCH-SPÄTZLI
AN KÄSE-RAHMSAUCE UND GERÖSTETEN ZWIEBELN
FR. 38.–

GESCHNETZELTE KALBSLEBERLI
MIT KRÄUTERN IN DER BUTTER GESCHWENKT
UND KNUSPRIGER BUTTERRÖSTI
FR. 38.–

ZARTES KALBSSTEAK AUF GRILLIERTEM SPARGEL
AN MORCHELRAHMSAUCE
SERVIERT MIT NEUEN BRATKARTÖFFELCHEN
FR. 47.50

BUTTERZARTES US-BLACK ANGUS RINDSFILET
AN GESCHMOLZENER BÄRLAUCHBUTTER
PAPPARDELLE-NUDELN UND GEMÜSEBOUQUET

US-RINDSFILET 150 GR	FR. 46.50
200 GR	FR. 51.50
250 GR	FR. 56.50

US-BLACK ANGUS BEEF CREEKSTONE

DIE AUFGUCHT ERFOLGT IN FREILANDHALTUNG. DIE RINDER,
DEREN FLEISCHSTÜCKE IN DIE SCHWEIZ EXPORTIERT WERDEN, ERHALTEN IN DER
ENDMAST EINE AUSGEWOGENE GETREIDEMISCHUNG ALS FÜTTERUNG.
OHNE LEISTUNGSFÖRDERER UND OHNE HORMONE!

EINE KÖSTLICHKEIT AB 2 PERSONEN

- AM TISCH TRANCHIERT
- SERVIERT IN ZWEI GÄNGEN

Chateaubriand

DOPPELTES US-RINDSFILET (CA. 200 GR)
AM STÜCK GEBRATEN
MIT EXZELLENTER HAUSGEMACHTER BÉARNAISE-SAUCE
GARNIERT MIT BUNTEM SAISONGEMÜSE

FR. 63.50 PRO PERSON

BEILAGEN:

- POMMES FRITES
- POMMES ALLUMETTES
- POMMES TWISTERS
- POMMES SOUFFLÉES
- RÖSTI-KROKETTEN
- PAPPARDELLE-NUDELN
- TROCKENREIS

ZEITLOS BELIEBT

PORTION POULETFLÜGELI
PIKANT GEWÜRZT NACH ART DES HAUSES IM CHÖRBLI SERVIERT
FR. 21.–

PORTION POMMES FRITES
FR. 6.50

FITNESS-TELLER

MIT REICHHALTIGER GEMISCHTER SALATGARNITUR
ODER
GEMÜSEGARNITUR UND...

- | | |
|-------------------------------------|-----------|
| ...SCHWEINSSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER | FR. 27.50 |
| ...GEBRATENER POULETBRUST U. KB | FR. 29.50 |
| ...EGLI-KNUSPERLI MIT SAUCE TARTARE | FR. 35.50 |

DESSERTS

«ES LEUEMÜÜLI VOLL»

EINE SÜSSE KREATION FÜR DEN KLEINEN «GLUSCHT»
FR. 7.–

SCHOGGICRÈME À LA MAISON MIT BIRNENFÄCHER
UND PISTACHE-GLACE
FR. 10.50

DESSERT VOM LEUE-GOURMET-MENÜ:

DESSERT-KREATION
MIT NUSS-NOUGAT-MOUSSE
PASSIONSFRUCHT- UND KIRSCHEN-SORBET
FR. 10.50

EISKAFFEE MIT KAHLUA-KAFFEELIKÖR UND RAHMGARNITUR
KLEIN GROSS
FR. 9.– FR. 12.–

EISCARAMEL MIT CAMELSAUCE UND RAHMGARNITUR
KLEIN GROSS
FR. 9.– FR. 12.–

«NOCINO»

BAUMNUSSGLACE MIT HAUSGEMACHTEM NOCINO
KLEIN GROSS
FR. 9.50 FR. 12.50

COUPE DÄNEMARK

VANILLEGLACE MIT SCHOKOLADENSAUCE UND RAHMGARNITUR
KLEIN GROSS
FR. 9.50 FR. 12.50

COUPE BAILEYS

MOCCA- UND VANILLEGLACE MIT BAILEYS-LIKÖR

KLEIN	GROSS
FR. 10.–	FR. 13.–

ZITRONENSORBET MIT APÉROL UND PROSECCO

KLEIN	GROSS
FR. 10.–	FR. 13.–

SORBET-FEUERWERK

ALLE 6 SORBETSORTEN ALS KLEINERE KUGELN MIT FRUCHTGARNITUR
FR. 12.50

MERINGUES GLACE

VANILLE- UND ERDBEERGLACE
MIT «AEMMITALER»-MERINGUES-SCHALEN UND RAHM
FR. 13.50

UNSERE GLACEAROMEN:

CAMEL, ERDBEER, KOKOS, MOCCA, BAUMNUSS
YOGHURT, SCHOKOLADE, VANILLE

SORBETS:

ANANAS, APFEL, APRIKOSE, HIMBEER, TRAUBE, ZITRONE

PRO KUGEL	FR. 2.90
RAHMZUSCHLAG	FR. 1.50

ALLE PREISE INKL. MWST.