

# Grüezi und herzlich willkommen

Wir verwöhnen Sie gerne mit vielseitigen  
und gutbürgerlichen Menü's sowie einer grossen Auswahl an Desserts`s.

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie ihren Besuch  
in gemütlicher, harmonischer Atmosphäre.



Danke und...

**«rächt en Guete!»**

wünschen Paul Waser und das Leue-Team

## **Deklarationen:**

Schnecken / *Frankreich*  
Rind, Kalb, Schwein, Poulet / *Schweiz, (Auw u. Muotathal)*  
Rind / *Argentinien, Uruguay*  
Zander u. Egli / *Fanggebiet FAO04/FAO05*  
Masu-Lachs / *Sins*  
Crevetten / *Vietnam*  
*Brot und Backwaren / Schweiz (Sins und hausgemacht)*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren  
Sie unsere Mitarbeitenden sehr gerne.

Alle Preise inkl. 8.1 % MWST

## **S`Leue - Menü**

### **Wassermelonen-Feta-Salat**

*mit*  
Zwiebel-Ringen  
*an*  
weissem Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

### **Kalbs-Cordon-Bleu-Rolle**

*gefüllt*  
Bündner- Trockenfleisch und Greyerzer- Käse  
*mit*  
saisonaem Früchte-Spiessli  
*dazu*  
Country- Potatoes  
*und*  
Sommer-Gemüse vom Grill

\*\*\*\*\*

### **Pfirsich-Streusel-Kuchen**

*mit*  
Sauerrahm-Glace  
*und*  
weisser Schokoladen- Sauce

CHF 49.50

# Wein-Empfehlung

«saisonal, regional, preiswert»

	CHF	10 cl
<b>WEISSWEIN</b>		
<b>Abt Jodok AOC Luzern</b>	54.00	7.90
Weingut: Weingut Klosterhof		
Rebsorte: Pinot Gris		
Herkunft: Luzern, Schweiz		
<b>ROSÉWEIN</b>		
<b>Ambros Rosé AOC Luzern</b>	49.50	7.60
Weingut: Weingut Klosterhof		
Rebsorte: Pinot Noir		
Herkunft: Luzern, Schweiz		
<b>ROTWEIN</b>		
<b>Cuvée Abt Dominikus AOC Luzern</b>	49.50	7.60
Weingut: Weingut Klosterhof		
Rebsorte: Diolinoir, Gamaret, Pinot Noir, Cabernet Dorsa		
Herkunft: Luzern, Schweiz		

## «Weingut Klosterhof Aesch»

Das Weingut Klosterhof in Aesch, Luzern, blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bis ins 16. Jahrhundert reicht. Ursprünglich gehörte der Hof zum Benediktinerkloster Muri, das 1027 gegründet wurde und zahlreiche Güter in Aesch besass. Im Jahr 1604 liess Abt Johann Jodok Singisen eine Weintrotte errichten, die bis heute erhalten ist. Nach dem Erwerb des Hofes durch die Familie Huwiler im Jahr 1905 wurden die Weinreben 1906 entfernt, und der Betrieb konzentrierte sich auf Milchwirtschaft und Obstbau.

Erst 2002 wurden wieder Reben gepflanzt, und seit 2004 produziert die Familie Huwiler erneut Wein auf dem Klosterhof.

## Suppen

	CHF
<b>Rindsbouillon Nature</b>	6.50
mit Ei	plus 1.50
mit Flädli	plus 1.50
<b>Gazpacho</b>	9.50
«kalte Tomatensuppe» mit Tomaten-Concassée und Basilikum	
<b>Sommerliche Sellerie-Suppe</b>	11.50
mit Speckwürfel	

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b>	7.50
<b>Gemischter Salat</b>	
kleine Portion	9.50
grosse Portion	15.50
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b>	
mit Tomaten, Büffel-Mozzarella, Zwiebeln und Basilikum	
kleine Portion	14.50
grosse Portion	21.50
<b>Wassermelonen-Feta-Salat</b>	13.50
mit Zwiebel-Ringen an weissem Balsamico- Dressing	

### ***Salatsaucen nach Wahl***

*French- oder Balsamico-Dressing, Senf-Honig-Dressing*

## Vorspeisen

CHF

<b>Graved Lachs</b>	klein	16.50
mit Meerrettich-Schaum und Toastbrot	gross	22.50
<b>Poulet-Flügeli</b> (ca. 150 gr. / 3-4 Stück)		13.00
Sweet and Sour- Sauce und Salat-Garnitur		
<b>Rindstartar</b>	klein	25.00
mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot, Butter und Chili	gross	31.00
<b>Rinds-Carpaccio</b> mit Rauchsatz, Olivenöl, Grana-Padano und kleinem Salatbouquet an Balsamico-Dressing	klein	17.50
	gross	25.50
<b>Burgunder Schnecken</b> (6 Stück)		17.50
mit Kräuterbutter überbacken		
<b>Avocado-Traum</b> 		17.50
Cremige Avocado-Pasta (Tagliatellen) mit Cherry-Tomaten		
<b>Trüffel-Ravioli</b> 		14.50
mit Dörrotomaten und gehobeltem Grana-Padano		

## Löwen-Klassiker

	CHF
<b>Poulet-Brust, Kräuterbutter</b> mit Gemüse und Beilage	28.50
<b>Poulet-Flügeli</b> (ca. 250 gr. / 5-6 Stück) Sweet and Sour-Sauce mit Grillgemüse und Beilage	26.50
<b>Schweins-Rahmschnitzel</b> mit Gemüse und Beilage	25.50
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> mit Gemüse und Beilage	25.50
<b>Schweins-Cordon-bleu</b> mit Gemüse und Beilage	31.50
<b>Kalbs-Leberli mit Rösti und grillierten Cherry-Tomaten</b> in Butter und frischen Kräutern gebraten	42.50
<b>Kalbsschnitzel «Wiener Art»</b> mit Gemüse und Beilage	41.50
<b>Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art»</b> mit Gemüse u. Beilage	42.50
<b>Rinds-Filet, Kräuterbutter</b> mit Gemüse u. Beilage	200 gr. 46.50 300 gr. 54.50
<b>Rinds-Entrecote (250 gr.) mit Kräuterbutter überbacken</b> mit Gemüse und Beilage	42.50
<b>Rindsfiletwürfel an Stroganoff-Sauce</b> mit Gemüse und Beilage	41.50
<b>Leue Burger</b> Hausgemachtes Rindshacksteak mit Käse überbacken Scharlotten, Tomaten, Essiggurken mit Kräuter-Cocktail- Sauce, im Brötchen serviert mit Pommes-Frites und Beilagen-Salat	28.50

### *Beilage nach Wahl*

*Risotto, Reis, Nudeln, Eier-Spätzli, Pommes-Frites, Kroketten, Bratkartoffeln, Rösti auch als Fitness-Teller erhältlich*

## Sommer-Klassiker

<b>Wurstsalat</b>	einfach / garniert	14.50 / 21.50
<b>Wurst-Käsesalat</b>	einfach / garniert	16.50 / 23.50
<b>Siedfleisch-Salat</b>	einfach / garniert	17.50 / 24.50
<b>Roast-Beef-Teller</b> mit Tartarsauce u. Salatgarnitur		26.50

## Fisch

	CHF
<b>Zanderknusperli</b> Pommes-Frites und Tartarsauce	26.50
<b>Egli-Filet</b> Gebratene Egli-Filet in Mandelbutter Reis Blattspinat	38.50
<b>«Sinser» MASU-Lachs-Filet</b> Gebratenes Masu-Lachs-Filet an Weisswein-Sauce Bratkartoffeln Blattspinat	41.50
<b>Grillierte Riesen-Crevetten im Pfändli</b> (7 Stück) mit Tagliatellen an Kräuter-Knoblauch-Öl	34.50

## Vegetarisch/Vegan

<b>Pilz-Ragout im Rösti-Pastetli an Rahmsauce</b>  mit Sommer-Gemüse	26.50
<b>Gemüse-Curry (rot)</b>  <sup>Vegan</sup> mit Reis	22.50
<b>Löwen-Salat-Teller</b>  mit Ei, Melone und Frühlings-Rollen an Sweet and Sour-Sauce	23.50
<b>Trüffel-Ravioli</b>  mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana-Padano	24.50
<b>Kaiserschmarrn mit Kirschen-Kompott</b> 	gross 19.50
<b>Gebratene Polenta-Gnocchi</b>  <sup>Vegan</sup> mit sautiertem Gemüse und Tomatensauce (laktosefrei)	22.50

## Süss-Speisen

	CHF
<b>Pfirsich-Streuselkuchen</b>	13.50
mit Sauerrahm-Glace, Pfirsichkompott u. weisser Schokoladensauce	
<b>Mascarponecreme auf Mandel-Biskuits</b>	12.50
mit Aprikosenkompott u. gerösteten Mandel-Blättli	
<b>Rote Beeren-Variation</b>	14.50
Brombeer-Schnitte, Himbeersorbet u. Beerenkompott	
<b>Coupe Saison</b>	12.50
mit Marzipan-Sauerkirschen-Glace, Vanille-Glace, Kirschen-Kompott u. Rahm	
<b>Coupe Sommer</b>	13.50
2 Kugeln Vanille-Glace mit frischen Zwetschgen, Mirabellen, Aprikosen, Kirschen u. Rahm	
<b>Caramel-Köpfli</b>	11.00
mit frischen Früchten u. Rahm	
<b>Kaiserschmarrn</b>	12.50
mit Kirschen-Kompott	

# Glace-Karte

	CHF
<b>Coupe Danemark</b>	
<i>Vanille-Rahmglace mit Schokoladensauce u. Rahm</i>	
kleine Portion	9.80
grosse Portion	11.80
<b>Banana Split</b>	
<i>Bananen-u. Vanille-Rahmglace mit Bananen, Schokoladensauce u. Rahm</i>	
kleine Portion	10.50
grosse Portion	12.50
<b>Coupe Eis-Kaffee</b>	
<i>Café-Rahmglace mit Kaffee-Topping u. Rahm</i>	
kleine Portion	9.80
grosse Portion	11.80
<b>Coupe Caramello</b>	
<i>Vanille-u. Caramel-Rahmglace mit Caramel-Sauce u. Rahm</i>	
kleine Portion	9.80
grosse Portion	11.80
<b>Coupe Cinéma</b>	
<i>Stracciatella-u. Schokoladen-Rahmglace mit Schokoladensauce u. Rahm</i>	
kleine Portion	9.80
grosse Portion	11.80
<b>Coupe Alpina</b>	
<i>Vanille-u. Eiercognac-Rahmglace mit Rahm</i>	
kleine Portion	10.80
grosse Portion	12.80
<b>Glace Meringues</b>	
<i>Vanille-u. Erdbeer-Rahmglace mit Meringues u. Rahm</i>	
kleine Portion	9.80
grosse Portion	11.80
<b>Coupe Pilatus</b>	
<i>Joghurt- Erdbeer-u. Vanille- Rahmglace mit frischen Früchten u. Rahm</i>	
kleine Portion	10.00
grosse Portion	12.00

	CHF
<b>Coupe des Alpes</b>	
<i>Schokoladen-, Walnuss-u. Caramel-Rahmglace mit Rahm</i>	
kleine Portion	9.80
grosse Portion	11.80
<b>Coupe Baileys</b>	
<i>Vanille- u. Café-Rahmglace mit Baileys u. Rahm</i>	
kleine Portion	10.50
grosse Portion	12.50
<b>Frappés</b>	8.80
<i>Banane, Erdbeer oder Vanille u. Rahm</i>	
<b>Sorbet Colonel</b>	12.50
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	
<b>Sorbet Pruneau</b>	12.80
<i>Zwetschensorbet mit Vieille Prune</i>	

## Glace-Kugeln

Vanille	Schokolade	Erdbeer	
Vanille (laktosefrei)	Stracciatella	Caramel	
Walnuss	Café	Eiercognac	
Banane	Joghurt-Erdbeer	Marzipan-Sauerkirsche	
Himbeersorbet	Zwetschensorbet	Zitronensorbet <sup>Vegan</sup>	
			CHF
<b>Preis pro Kugel</b>			4.20
<b>Rahm-Zuschlag</b>			1.50
<b>Schokoladensaucen-Zuschlag</b>			1.80