



Grüezi und herzlich willkommen

Wir verwöhnen Sie gerne mit klassischen
und herbstlichen Menü's sowie einer grossen Auswahl an Dessert'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

Steinpilz-Ravioli

an

Salbei-Butter und Parmesan

Hirsch-Schnitzel an Pilz-Rahmsauce

mit

Eier-Spätzli

und

Rotkraut, Rosenkohl

Marroni, Preiselbeer-Apfel und Rotwein-Birne

Vermicelle

mit

Meringue

und

Schlagrahm

oder

Marroni-Küchlein

mit

Hagenbutten-Creme

und

Zwetschgen-Kompott

CHF 49.50



Suppen

CHF

Rindsbouillon Nature

6.50

mit Ei

plus 1.50

mit Flädli

plus 1.50

Kürbis-Cremesuppe

11.50

mit Kürbis-Kernen und Rahmhaube

Bündner Gersten-Suppe

12.50

mit Rohschinken-u. Bündnerfleisch-Streifen

Salate

Bunter Blattsalat

7.50

Gemischter Salat

kleine Portion

9.50

grosse Portion

15.50

Nüsslisalat

12.50

mit Ei

plus 1.50

mit Speck

plus 2.00

mit Brotcroutons

plus 1.00

mit Kernen

plus 1.20

mit gebratenen Pilzen

plus 2.20

Herbstlicher Pflaumensalat

13.50

mit Pflücksalat, Feigen, Pflaumen, Randen, Frischkäse

Salatsaucen nach Wahl

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



Vorspeisen

CHF

Hirsch-Carpaccio	klein	17.50
Grana-Padano und kleinem Salatbouquet an Balsamico-Dressing	gross	25.50
Rindstartar	klein	25.00
mit kleinem Salatbouquet, Toastbrot, Butter und Chili	gross	31.00
Burgunder Schnecken (6 Stück) mit Kräuterbutter überbacken		17.50
Pilz- Ragout auf Toastbrot 		13.50
garniert mit Marroni und Preiselbeeren		
Trüffel-Ravioli 		14.50
mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana-Padano		
Steinpilz-Ravioli 	klein	13.50
an Salbeibutter	gross	19.50



Löwen-Klassiker

CHF

Poulet-Brust, Kräuterbutter mit Gemüse und Beilage	28.50
Schweins-Rahmschnitzel mit Gemüse und Beilage	25.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Gemüse und Beilage	25.50
Schweins-Cordon-bleu mit Gemüse und Beilage	31.50
Kalbs-Leberli mit Rösti und grillierten Cherry-Tomaten in Butter und frischen Kräutern gebraten	43.50
Kalbsschnitzel «Wiener Art» mit Gemüse und Beilage	41.50
Kalbs-Geschnetzeltes «Zürcher Art» mit Gemüse u. Beilage	42.50
Rinds-Filet, Kräuterbutter mit Gemüse u. Beilage	200 gr. 46.50 250 gr. 51.50 300 gr. 56.50
Rinds-Entrecote (250 gr.) mit Kräuterbutter überbacken mit Gemüse und Beilage	42.50
Rindsfiletwürfel an Stroganoff-Sauce mit Gemüse und Beilage	41.50
Leue Burger 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



Wild-Genuss

CHF

Vegetarischer Wild-Teller an Pilzrahmsauce	25.50
Reh- Pfeffer «Jäger Art»	37.50
Reh- Schnitzel an Pilzrahmsauce	39.50
Wild-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce	32.50
Wildschwein-Filet an Portwein-Sauce	36.50
Hirsch- Filet an Rotwein-Preiselbeersauce	42.50
Hirsch- Entrecote an Pfeffer-Rahmsauce	38.50
Wild-Bratwurst an Rotwein-Sauce	29.50

Unsere Wildgerichte servieren wir mit folgenden Beilagen.

*Eier-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeer-Apfel,
Rotwein-Birne*

Reh- Rücken « Remy Martin» an Pilz-Rahmsauce mit Eier-Spätzli (1. Gang) u. Tagliatelle (2.Gang) Rotkraut, Rosenkohl Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rotwein-Birne (ab 2 Personen, in 2 Gängen serviert)	54.50
--	-------



Fisch

CHF

Zanderknusperli	26.50
Pommes-Frites und Tartarsauce	
«Sinser» MASU-Lachs-Filet	41.50
Gebratenes Masu-Lachs-Filet an Weisswein-Sauce	
Bratkartoffeln	
Blattspinat	
Grillierte Riesen-Crevetten im Pfändli (7 Stück)	34.50
mit Tagliatellen an Kräuter-Knoblauch-Öl	

Vegetarisch/Vegan

Rösti-Pastetli mit Pilz-Ragout 	26.50
an Rahmsauce mit Gemüse-Bouquet	
Trüffel-Ravioli 	24.50
mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana- Padano	
Pilz-Risotto 	21.50
mit Grana- Padano	
Spätzli-Pfanne 	25.50
mit Pilzen, Rosenkohl und Käseflocken	
Herbstlicher-Gemüseteller 	23.50
mit Rösti-Kroketten	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott 	gross 19.50
Gebratene Polenta-Gnocchi  	22.50
mit sautiertem Gemüse und Tomatensauce (laktosefrei)	



Süss-Speisen

	CHF
Nuss-Variation	14.50
Baumnuss-Parfait, Birnenwürfeli, Praline-Mousse, Pistazien-Glace	
Cappuccino-Soufflé	12.50
Schokoladen-Cookie, Cassis-Trüffel und süsse Apfelschnitze	
Kaiserschmarrn	12.50
mit Zwetschgen-Kompott	
Vermicelles	
mit Meringue und Rahm	9.50
mit Zimt- oder Vanilleglace und Rahm (Coupe Nesselrode)	12.50
Lebkuchen-Creme im Glas	12.50
mit Quitte-u. Lebkuchen-Würfeli	
Marroni-Küchlein	9.50
mit Hagenbutten-Creme und Zwetschgen-Kompott	



Glace-Karte

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



CHF

Coupe des Alpes

Schokoladen-, Walnuss-u. Caramel-Rahmglace mit Rahm

kleine Portion 9.80

grosse Portion 11.80

Coupe Baileys

Vanille- u. Café-Rahmglace mit Baileys u. Rahm

kleine Portion 10.50

grosse Portion 12.50

Frappés

8.80

Banane, Erdbeer oder Vanille u. Rahm

Sorbet Colonel

12.50

Zitronensorbet mit Wodka

Sorbet Pruneau

12.80

Zwetschensorbet mit Vieille Prune

Glace-Kugeln

Vanille

Schokolade

Erdbeer

Vanille (laktosefrei)

Stracciatella

Caramel

Walnuss

Café

Eiercognac

Banane

Joghurt-Erdbeer

Marzipan-Sauerkirsche

Himbeersorbet

Zwetschensorbet

Zitronensorbet 

CHF

Preis pro Kugel

4.20

Rahm-Zuschlag

1.50

Schokoladensaucen-Zuschlag

1.80