



A la Carte

Grüezi und herzlich willkommen

Wir verwöhnen Sie gerne mit klassischen
und winterlichen 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

Kartoffel-Sellerie- Suppe

mit

Lauch-Streifen

und

Brot-Croutons

Schweins-Filet im Speck-Mantel

an

Morchel-Rahmsauce

mit

Rösti-Kroketten

und

Bohnen / glasierte Rüebli / Romanesco

Apfel-Zimt-Creme im Glas

mit

Marroni-Kuchen-Brösel

und

Apfel-Kompott

CHF 49.50



Suppen

CHF

Rindsbouillon Nature

6.50

mit Ei

plus 1.50

mit Flädli

plus 1.50

Herzhafte Minestrone-Suppe

13.50

mit Parmesan und Kräutern

Kartoffel-Sellerie-Suppe

12.50

mit Lauch-Streifen und Brot-Croutons

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

Randen-Carpaccio / Rüebli-u. Blattsalat mit Crevetten

15.50

(3 gebratene Crevetten)

an Senf-Honig-Dressing

Salatsaucen nach Wahl

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



Vorspeisen

		CHF
Rauch-Lachs	klein	17.50
mit Randen-Würfel und Orangen-Meerrettich-Sauce	gross	25.50
Rinds-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)		17.50
mit Kräuterbutter überbacken		
Cremiges Gemüse-Risotto 		13.50
mit Haselnuss-Salbei-Crunch		
Trüffel-Ravioli 		14.50
mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana-Padano		
Steinpilz-Ravioli 	klein	13.50
an Salzeibutter	gross	19.50



Löwen-Klassiker

CHF

Poulet-Brust, Kräuterbutter mit Gemüse und Beilage	28.50
Poulet-Brust gefüllt (<i>Dörr-Tomaten u. Frischkäse</i>) mit Gemüse und Beilage	34.50
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-Cordon-bleu 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
Rindsfilet-Würfel an Stroganoff-Sauce mit Gemüse und Beilage	41.50
Chateau-Briand an Sauce-Béarnaise (<i>ab 2 Personen</i>) mit Gemüse und Beilage (in 2 Gängen serviert)	58.50
Fondue-Chinoise à Discretion (<i>ab 2 Personen</i>) Poulet, Rind, Schwein (<i>handgeschnitten</i>) 4 verschiedene Saucen Pommes-Frites und/oder Reis	48.50
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, Rösti-Kroketten,
Bratkartoffeln, Rösti*









Fisch

CHF

Zanderknusperli Pommes-Frites und Tartarsauce	26.50
Egli-Filet Gebratene Egli-Filet an Mandelbutter mit Reis und Blattspinat	39.50
«Sinser» MASU-Lachs-Filet Gebratenes Masu-Lachs-Filet an Weisswein-Sauce mit Bratkartoffeln und Blattspinat	41.50
Grillierte Riesen-Crevetten im Pfändli (7 Stück) mit Tagliatellen an Kräuter-Knoblauch-Butter	34.50

Vegetarisch/Vegan

Rösti-Pastetli mit Pilz-Ragout  an Rahmsauce mit Gemüse-Bouquet	27.50
Trüffel-Ravioli  mit Dörrtomaten und gehobeltem Grana- Padano	24.50
Cremiges Gemüse-Risotto  mit Haselnuss-Salbei-Crunch	21.50
Winterlicher-Gemüseteller  mit Rösti-Kroketten	23.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Kompott 	gross 19.50
Gebratene Polenta-Gnocchi  Vegan mit sautiertem Gemüse und Tomatensauce (<i>laktosefrei</i>)	22.50



Dessert`s

	CHF
Schokoladen-Traum	14.50
Schokoladenkuchen, Pfefferminze-Glace Schokoladen-Creme mit Pfiff (<i>alkoholhaltig</i>)	
Vanille-Waffel	9.50
mit marinierter Birne und Caramel-Sauce	
Winter-Zauber	12.50
Warme Rotwein-Zwetschgen mit Zimt-Glace und Butter-Streusel	
Tropen-Sonne	11.50
Ananas-Orangen-Salat mit Kokosnuss-Glace	
Apfel-Zimt-Creme (<i>im Glas</i>)	10.50
mit Marroni-Kuchen-Brösel und Apfel-Kompott	
Kaiserschmarrn	13.50
mit Zwetschgen-Kompott	
Vermicelles	
mit Meringue und Rahm	9.50
mit Zimt- oder Vanilleglace und Rahm (Coupe Nesselrode)	12.50



Glace u. Coupe-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