# *Herzlich Willkommen*

Es freut uns, Sie bei uns willkommen zu heissen und wir wünschen Ihnen einen ruhigen, angenehmen und köstlichen Aufenthalt.

**Isabella Rack, Chris Brunner**

und das Leuehof Team

Sie leiden unter einer Allergie oder Unverträglichkeit?
Kein Problem.

Unsere Saucen usw. werden von Grund auf von uns hergestellt.
Wir legen Wert auf frische und hausgemachte Produkte.

Ihnen und ihrer Gesundheit zuliebe.

Wir sind gegen Foodwaste.
Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie etwas nicht mögen.
So können wir das Wegwerfen von Lebensmitteln verringern.

Unser Service informiert Sie gerne über die **Inhaltsstoffe** unserer Gerichte.
Auch bei **Allergien** oder **speziellen Kostformen** bitten wir Sie, uns zu informieren, damit wir entsprechend darauf eingehen können.

# Nüsslisalat

**Nüsslisalat**
mit Apfelstücken, gemischten Kernen und Weinbeeren

**13.50**

**Nüsslisalat**
mit Parmesanhobel und Kürbiskernen

**14.50**

**Nüsslisalat**
mit gehacktem Ei und Croûtons

**12.50**

**Nüsslisalat**
mit gehacktem Ei, Croûtons und gebratenem Speck

**15.50**

# *Vorspeise*

---

**Knackige, bunte Blattsalate an Hausdressing**
mit gemischten Kernen

**10.50**

**Frischer, gemischter Salat an Hausdressing**

**12.50**

**Knoblauchcreme-Suppe**
mit Rahmhaube und Croutons

**12.50**

**Tagessuppe nach Angebot**
* so lange Vorrat

**7.50**

# *Wild*

---

**Hausgemachte Wild-Consommé**
mit mini Wild-Tortellini als Einlage

**16.50**

**Rehschnitzel an Gin-Rahmsauce**
mit Spätzli, Marroni, Rotkraut und Apfel gefüllt mit Preiselbeere

**44.50**

**Medaillons vom Hirsch Entrecôte**
**an Speck-Traubensauce,**
mit Spätzli, Marroni, Rotkraut und Apfel gefüllt mit Preiselbeere

**46.00**

**Hausgemachte Pappardelle**
mit gezupftem Wildschweinragout

**32.00**

**Vegetarischer Wild-Beilagen Teller**
mit Kräuterrahmsauce, Spätzli, gebratenen Pilzen,
Marroni, Rotkraut und Apfel gefüllt mit Preiselbeere

**27.50**

**Rehrücken ab 2 Personen**
**Nur auf Vorbestellung**
serviert in 2 Gängen mit klassischer Wildgarnitur und Beilage

**59.50** pro Person

# *Fleisch*

---

**Pouletflügeli im Chörbli**
mit Haussauce und Pommes Frites

**27.00**

**Schweinsfiletmedaillons**
an Champignon-Rahmsauce,
mit Spätzli und Gemüse

**37.50**

**Kalbsleberli**
an Kräuterjus mit Zwiebeln,
serviert mit hausgemachter Rösti und Gemüse

**(nur solange Vorrat)**

**37.00**

**Wienerschnitzel vom Kalb**
mit Pommes Frites und Gemüse

**42.00**

**Zürcher Kalbsgeschnetzeltes**
an Champignon-Rahmsauce,
mit Rösti und Gemüse

**42.50**

# *Fisch und Vegetarisch*

---

**Thunfisch Carpaccio**
mit Olivenöl und grobem Meersalz

**29.50**
22.50 / Vorspeise

**Crevetten im Pfännchen**
mit Knoblauch, Chili und Kräutern

**28.50**
20.50 / Vorspeise

**Gebratenes Bundbarschfilet**
an Pernod-Sauce,
mit Eierschwämmli-Risotto und Lauchstroh

**37.50**

**Hausgemachte Tortellini**
gefüllt mit Vegi «Bolognese» an Salbeibutter mit Reibkäse

**29.00**
21.00 / Vorspeise

**Indisches Linsen Dal**
serviert mit Reis
**25.00**

# Cordon Bleu

**Cordon Bleu klassisch**
gefüllt mit Gruyère Käse und Bauernschinken

**37.50**

**Cordon Bleu mit Appenzeller**
gefüllt mit Appenzeller Käse und Bauernschinken

**38.50**

**Cordon Bleu mit Chili**
gefüllt mit Gruyère Käse, Bauernschinken und Chilipaste

**38.50**

**Cordon Bleu mit Knoblauch**
gefüllt mit Gruyère Käse, Bauernschinken und Knoblauchpaste

**38.50**

**Cordon Bleu mit Speck**
gefüllt mit Gruyère Käse, Bauernschinken und Speck

**39.50**

**Auberginen Cordon Bleu**
gefüllt mit Gruyère Käse und Räuchertofu

**34.00**

Sämtliche Cordons Bleus werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert.

**Beilagen zur Auswahl:**
Pommes Frites, Pasta, Spätzli, Rösti, Reis, Gemüse, oder als Fitnessteller mit Salat

**Aufpreis Kalbfleisch + 8.-**

# *Tatar*

mit hausgemachtem Toastbrot und Butter

**Tatar Klassisch**

**34.50**

24.50 / Vorspeise

**Tatar mit Chili**

**35.50**

25.50 / Vorspeise

**Tatar mit frischem Meerrettich**

**35.50**

25.50 / Vorspeise

**Tatar mit Cognac**

**36.00**

26.00 / Vorspeise

**Tatar mit Parmesanhobel**

**36.00**

26.00 / Vorspeise