



Suppe

Gaspacho Andaluz Fr. 9.80
kalte, Spanische Spezialitätensuppe

Vorspeisen

Caesars Salad Fr. 11.50

Vitello tonnato Fr. 15.50

Parmaschinken mit Melone Fr. 16.50

Avocados-Mango-Papayasalat Fr. 16.50
an Passionsfruchtdressing
mit Crevetten

Beefsteak Tartar Fr. 18.50
mit Toast und Butter

Rinds-Carpaccio Fr. 18.50
mit Parmesan und Olivenöl

Hauptspeisen

Geflügelsalat Bombay Fr. 29.50
Pouletgeschnetzeltes an rassisger Currymayonnaise, mit Früchten und Bananen garniert

Sommerteller Fr. 35.50
saftige Melonenschnitze mit Parmaschinken, Avocados, Tomaten mit Mozzarella , Hauspastete, Lachstartar und Crevetten

Roastbeefteller Fr. 34.50
fein geschnittenes rosé gebratenes Roastbeef. Serviert mit Tartarsauce

Der Italien Klassiker Vitello tonnato Fr. 34.50
feingeschnittenes Kalbfleisch an leichter Thunfischsauce garniert mit Zwiebelringen und Kapern

Beefsteak Tartar Fr. 34.--
mit Toast und Butter

Parmaschinken mit Melone Fr. 31.50
feingeschnittener Parmaschinken mit Melonenschnitzen

Caesars Salad Fr. 29.50
mit gebratener Poulardenbrust, Brotcroutons und Melonenschnitzen

Tagliatelli Gambarogno Fr. 37.50
frische Nudeln mit Steinpilzen und US-Rindsfiletwürfeln rassis gewürzt

Crevettenspiess mit Kräutersauce
serviert mit Salzkartoffeln oder Reis
Fr. 41.50



Landgasthof
LEUEN
Seit 1979

Vom Grill

Schweizer Prime Kalbskotelett 350 gr. Fr. 65.--

Schweizer Schweinssteak 250 gr. Fr. 35.--

US Rindsfilet 160 gr. Fr. 55.--

US Rindsfilet 300 gr. Fr. 75.--

US Entrecôte 200 gr. Fr. 49.50

US Rindsfiletspiess 200 gr. Fr. 49.50
mit Kräutersauce überbacken

Kanadisches Bison Filet 180 gr. Fr. 65.--

Kanadisches Bison Entrecôte 250 gr. Fr. 63.--

Neuseeland Lammentrecôte 180 gr. Fr. 41.50

Surf and Turf Fr. 65.--

US Rindsfilet 160 gr. und gebratene Riesencrevetten ca. 130 gr.

Alle Grilladen werden mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Pommes Allumettes serviert

7 dl Flaschenweine im Offenausschank

Weissweine

Yvorne Association 2012 (CH)
kräftig und robust mit angenehmer Säure.
1 dl Fr. 7.40

Chardonnay Hess 2010 (USA)
offenes üppiges Bouquet, intensive Toast und Vanillenote.
1 dl Fr. 7.50

Duett 2010 (CH)
60% Chardonnay, 40 % Sauvignon Blanc.
Zürcher Weisswein aus der Weinkellerei Zweifel
1 dl Fr. 7.60

Roséwein

Rosado DO Macia Batle (Spanien Mallorca)
Glänzendes Hellrot und fruchtiges Bouquet
1 dl Fr. 7.40

Rotweine

Ocioto Regensberg 2010 (CH)
körperreicher Rotwein aus Regensberg, aus der Weinkellerei
Zweifel.
Assemblage Marechal Foch Garanoir Pinot noir und Leon Millot
1 dl Fr. 7.30

Le Volte 2011 (Italien)
Spitzenwein aus der Tenuta dell`Ornellaia.
Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese.
1 dl Fr. 8.80

Rotweine

Maienfelder 2011 (CH)
fruchtiger beeriger Wein aus der Weinkellerei Cottinell
1 dl Fr. 7.30

Amarone l`anima di Vergani 2008 (Italien)
Am Gaumen zeigt er sich gleichzeitig elegant und
ausgewogenwie auch muskulös und wuchtig.
Tief rubinrote Farbe mit intensiven, violetten Reflexen.
1 dl Fr. 10.50

Merlot 2011 (Chile)
fruchtiger beeriger Wein mit weichen Taninen
aus der Weinkellerei Terra Noble.
1 dl Fr. 7.30

Cabernet Sauvignon Hess 2011 (USA)
ein fruchtiger Cabernet Sauvignon mit weicher Gewürznote.
1 dl Fr. 7.60

Ventus 2009 (Spanien)
dunkelrote bis violette Farbe. Sehr fruchtiger Auftakt.
Im Gaumen sehr feingliedrig. Aus der Bodega Venta
d'Aubert, Valderrobres.
1 dl 8.10

Rioja Crianza Luis Alegre 2009 (Spanien)
12 Monate im Barrique gelagert, Aromen von schwarzer reifer
Frucht mit Räuchernoten, sowie wahrnehmbare Vanille- und
Tabaknoten.
1 dl Fr. 7.30

Alle Preise inkl. 8% Mehrwertsteuer