

Sehr geehrter Gast

Wir empfehlen uns für alle möglichen Anlässe wie z.B. Familienfeste, Hochzeiten, Jubiläen, Vereisanlässe, Firmenanlässe, Sitzungen und Leidmahle.

Arnold-Kübler-Stube:	45 bis max. 60 Personen
Leuen-Säli:	25 Personen
s`Cheller-Gwölb:	30 Personen
Gartenrestaurant:	50 Personen

Sie haben bei uns für ein festlichen Anlass angefragt oder bereits reserviert?

Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und werden bemüht sein, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause angenehm zu gestalten.

Nachstehend haben wir Ihnen unsere Menu-Vorschläge zusammengestellt, um Ihnen bei der Planung Ihres Anlasses viele Informationen geben zu können.

Bitte beachten Sie dabei folgendes:

Vorspeisen und Dessert können je nach Saison ändern.
Die Menuvorschläge gelten ab 10 Personen.
Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MWSt.
Die angegebenen Menus verstehen sich als Tellerservice.

Bitte geben Sie Änderungen frühzeitig bekannt. Personenzahl bitte 24 Stunden vor Beginn des Anlasses melden.
Bei allgemeinen Fragen stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung.

Auf Ihre Reservation freuen sich

Lorraine Lüthi & Beat Venosta

Suppen:

Bouillon mit Eierstich	CHF 8.00
Bouillon mit Flädli	CHF 8.00
Bouillon mit Backperlen	CHF 8.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	CHF 8.00
Walliser Weinsuppe mit Brotwürfeln	CHF 8.50
Rüeblicrème mit grünem Pfeffer	CHF 9.50
Tomatencrème mit Basilikum	CHF 9.50
Kartoffelcrème mit Steinpilzen	CHF 9.50

Vorspeisen kalt:

Alaska Rauchlachs mit Sahnemeerrettich	CHF 16.50
Melone mit Rohschinken	CHF 16.50
Crevettencocktail	CHF 16.50

Salate:

Saisonsalat	CHF 8.50
Gemischter Salat	CHF 9.50
Nüsslisalat Mimosa	CHF 10.50
Nüsslisalat Grossmutterart	CHF 10.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	CHF 10.50

Hauptgerichte:

Schweinefleisch:

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	SFr. 28.50
Schweinsbraten mit Kartoffelkroketten und Gemüse	SFr. 28.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce Butternudeln und Gemüse	SFr. 28.50
Schweinssteak" Princess" mit Champignons überbacken, Kartoffelkroketten und Saisongemüse	SFr. 30.00
Schweins-Cordonbleu mit Pommes frites und Saison-Gemüse	SFr. 29.50
Schweinsfilet an Calvadosauce Nudeln und Gemüse	SFr. 36.00

Kalbfleisch:

Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock und Bohnen	SFr. 30.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Rösti und Gemüse	SFr. 35.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	SFr. 35.00
Kalbssteak mit Morchelsauce, Butternudeln und Gemüse	SFr. 47.00

Rindfleisch:

Ungarisches Paprikagulasch mit Spätzli, Erbsen und Rüebl	SFr. 28.50
Rindsfiletwürfel- Stroganoff mit Nudeln und Saisongemüse	SFr. 38.00
Entrecôte „Madagaskar“ mit Reis und Gemüse	SFr. 38.00
Rindsfilet Café de Paris mit Pommes frites und Saisongemüse	SFr. 45.00

Poulet:

Pouletgeschnetztes Casimir im Reisring mit Früchten	SFr. 28.50
Pouletgeschnetztes mit Paprika Nudeln und Gemüse	SFr. 28.50
Pouletbrüstli mit Estragonsauce, Reis und Broccoli	SFr. 28.50

Vegetarisch:

„Spätzliteller“ an Käserahmsauce mit Zwiebelschwitze	SFr. 24.00
„Röstiteller“ mit Tomaten und Käse überbacken	SFr. 24.00
Gemüseteller	SFr. 25.00
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Rahmsauce	SFr. 24.00

Kalte Speisen:

Löwenteller	(Schinken, Aufschnitt, Trockenfleisch und Käse garniert.)	SFr. 22.00
Roastbeefteller	(Roastbeef mit Tartarsauce und Salate garniert.)	SFr. 29.00
Knechteteller	(Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat.)	SFr. 22.00
Bureteller	(Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat.)	SFr. 25.00
Sommerteller	(Paniertes Schweinsschnitzel mit Salaten garniert.)	SFr. 28.50
Fitnesssteller	(Schweinsschnitzel mit Kräuterbutter und Salaten garniert.)	SFr. 28.50

Leuen Spezial:

Fondue - Bachus

Mit einem aromatischen Sud aus Rotwein und Weisswein. Dazu servieren wir:

Saucen:	Garnituren:	Beilagen:	Fleisch:
Knoblsauce	Perlzwiebeln	Reis	Schwein
Currysauce	Maiskolben	Pommes frites	Kalb
Tartarsauce	Gurken		Rind
Cocktailsauce			
Leuensauce			
Preis pro Person:	Fleischteller gemischt 200 gr.		SFr. 42.00
	Fleisch bis zum Abwinken		SFr. 45.00

Fondue - Chinoise

Mit einer feinen Fleischbouillon. Auf Wunsch wird der Sud am Schluss mit einem Ei serviert.
Dazu servieren wir:

Saucen:	Garnituren:	Beilagen:	Fleisch:
Knoblsauce	Perlzwiebeln	Reis	Schwein
Currysauce	Maiskolben	Pommes frites	Kalb
Tartarsauce	Gurken		Rind
Cocktailsauce			
Leuensauce			
Preis pro Person:	Fleischteller gemischt 200 gr.		SFr. 42.00
	Fleisch bis zum Abwinken		SFr. 45.00

Desserts:

diverse Torten	SFr. 7.50
Karamellköpfler mit Rahm und Früchten	SFr. 7.50
Pannacotta	SFr. 7.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirschen oder Rahm	SFr. 9.50
Frische Ananas mit Glacé	SFr. 10.50
Hausgemachte Schoggimousse mit Rahm	SFr. 10.50
Cassata mit Rahm	SFr. 8.50
Nougateistorte mit Rahm	SFr. 8.50
Sorbetteller mit Früchten	SFr. 10.50
Dessertbuffet ab 20 Pers.	SFr. 14.50