

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. 8,1 % 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

Patrick Lüthi & Beat Venosta

Suppen:

Bouillon mit Flädli	CHF 9.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	CHF 9.00
Walliser Weinsuppe mit Brotwürfeln	CHF 9.50
Cremesuppe nach Wahl	CHF 9.50
Tomatencreme mit Basilikum	CHF 10.50

Vorspeisen kalt:

Melone mit Rohschinken	CHF 16.50
------------------------	-----------

Vorspeisen warm:

Papardelle mit Steinpilzen	CHF 16.50
Pilztoast	CHF 14.50

Salate:

Saisonsalat	CHF 9.50
Gemischter Salat	CHF 10.50
Nüsslisalat Mimosa	CHF 11.50
Nüsslisalat Grossmutterart	CHF 11.50
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	CHF 11.50

Hauptgerichte:

Schweinefleisch:

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und <i>Gemüse</i>	SFr. 29.50
Schweinsbraten mit Spätzli und <i>Gemüse</i>	SFr. 29.50
Schweinsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce Butternudeln und <i>Gemüse</i>	SFr. 29.50
Schweins-Cordonbleu mit Pommes frites und Saison- <i>Gemüse</i>	SFr. 30.50
Schweinsfilet an Calvadosauce Nudeln und <i>Gemüse</i>	SFr. 38.00

Kalbfleisch:

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit Rösti und <i>Gemüse</i>	SFr. 36.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	SFr. 36.00
Kalbssteak mit Morchelsauce, Butternudeln und <i>Gemüse</i>	SFr. 48.00
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und <i>Gemüse</i>	SFr. 40.50

Rindfleisch:

Ungarisches Paprikagulasch mit Spätzli, Erbsen und Rüebl	SFr. 29.50
Rindsfiletwürfel- Stroganoff mit Nudeln und Saisongemüse	SFr. 39.00
Rindsfilet an Pfefferhollandaise mit Pommes frites und Saisongemüse	SFr. 46.00

Poulet:

Pouletgeschnetzeltes Casimir im Reisring mit Früchten	SFr. 29.50
Pouletgeschnetzeltes mit Paprika Nudeln und Gemüse	SFr. 29.50
Pouletbrüstli mit Estragonsauce, Reis und Gemüse	SFr. 29.50

Vegetarisch:

„Spätzliteller“ an Käserahmsauce mit Zwiebelschwitze	SFr. 25.00
„Röstiteller“ mit Tomaten und Käse überbacken	SFr. 25.00
Gemüseteller	SFr. 26.00
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung an Rahmsauce	SFr. 25.00

Kalte Speisen:

Heisser Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat	SFr. 24.00
Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat	SFr. 26.50
Gemischter Fleischteller mit Käse	SFr. 24.00

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. 8.50
Karamellköppli mit Rahm und Früchten	SFr. 8.50
Pannacotta	SFr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm	SFr. 11.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	SFr. 12.50
Cassata mit Rahm	SFr. 8.50
Nougatetorte mit Rahm	SFr. 8.50
Sorbetteller mit Früchten	SFr. 12.50
Dessertbuffet ab 20 Pers.	SFr. 16.00