



Dienstag, 7. Juli 2026

LEUENBERGER'S SEELANDKÜCHE

Tagessuppe bei allen Mittagsmenus inklusive
«Ajo Blanco» Kalte Knoblauch-Mandelsuppe

«Mushroom «Wiener Art»» Salatschale 20.50
Bunter Blattsalat mit frittierten Champignons, Kräutercreme fraîche
Sprossen und Zwiebeln

Menu 1 24.50
Truten Steak an Kräuterbutter
Reissalat und Blattsalatgarnitur

Menu 2 (vegetarisch) 22.50
Knusprige Blätterteig-Tarte mit Süsskartoffelcrème,
Grilliertem Sommergemüse,
Kräuteröl und Limetten-Crème fraîche

Businesssteller 37.50
Rosa gebratene Entrecôte-Streifen an Kräuterjus
Mit knuspriger Kartoffelrösti
Seeländer Sommergemüse

Saison-Hit 25.50
Siedfleisch Salat garniert
Pommes frites

Dessertempfehlung 10.50
Aprikosen-Sanddornmousse, garniert mit Früchten

Kaffee mit...
Kaffee, Tee oder Espresso mit einer 8.20
Süßen Dessertüberraschung
Mit Cappuccino/Latte Macchiato 9.40

JEDE DONNSCHTIG, ÄS HET SO LANG'S HET. 36.50
Frische Kalbsleber in Butter mit Rösti

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informiert Sie unser Team gerne.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit