



Sonntag, 20. September 2026

LEUENBERGER'S SEELANDKÜCHE

Vorspeisen

Terrine und Galantine von Schweizer Fischen, Selleriesalat
und Preiselbeerdressing

oder

Weissweinsuppe mit Speckspiess

Menu 1

Rindsfilet «Surf and Turf» mit einem Schlössli Shrimp an Rotweinjus

Kroketten

Glasierte Gemüse

Tagesteller 58.50

Menu mit Vorspeise und Dessert 72.50

Menu 2

Gemischter Pfeffer (Reh und Hirsch)

Butterspätzli

Rotkraut mit Marroni

Tagesteller 39.00

Menu mit Vorspeise und Dessert 53.00

Menu 3

Goldforellenfilet an Prosecco-Schaumsauce

Salzkartoffeln

Rahm Wirz

Tagesteller 36.50

Menu mit Vorspeise und Dessert 50.50

Dessert

Holundertartellette mit Birnensorbet

oder

Oberwiler Käsevariation

Menuvorspeise oder Menusuppe à la Carte

11.50

Tagesdessert à la Carte

13.00

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

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit