

Ü

Seelandstube



Seelandgaststube



Seelandzimmer



Sitzungszimmer 2 – 100 Personen



Preise CHF Inkl. MwSt.

**Leuenberger's Seelandküche
ist mehr als eine
kulinarische Handschrift –
sie ist eine Hommage an die
fruchtbare Region, die uns
umgibt.**

Preise CHF Inkl. MwSt.



Säubergmacht i Dessärts

Souffleglace «Biramel»	13.50
Eisauflauf mit Williams-Karamelllikör	
AGK	
Warme Apfelküchlein	13.50
mit Vanillesauce und Rahm	
ACGK	
Frischer Fruchtsalat Natur	
mit Rahm	10.50
mit Kirsch	12.50
mit Glace nach Wunsch	14.00
GKE	
Karamelköpfli der Klassiker	12.00
mit Rahm und Früchten garniert	
CGK	

Fragen Sie nach der Tagesempfehlung!

O fein, für Chli u Gross

Coupe Smarties	7.00
Vanille- und Erdbeerglace mit	
Smarties und Schlagrahm	
AKG	
Glace-Auswahl zum selber zusammenstellen	
Vanille-, Erdbeer-, Mocca-, Schokoladen-,	
Caramel-, Kokosnuss-, Haselnussglace,	
Stracciatella, Mango-, Zwetschgen-	
und Zitronensorbet	
AFGKL	
1 Kugel	4.00
2 Kugeln	7.70
Schlagrahm	2.00
Frappés Wählen Sie Ihr Aroma	8.50
CEGK	

Um die Hieroglyphen, Buchstabensalat zu entziffern,
verlangen Sie
bitte das Extrablatt beim Service.



Cupä

Seeländer Traum	13.00 / 10.50
Vanille-, Schokoladen-, Erdbeerglace,	
Fruchtsalat und Schlagrahm	
AFGK	
Rikardsholz	13.00 / 10.50
Schokolade-, Stracciatella und	
Caramelglace mit Schokoladenlikör	
und Schlagrahm	
AFGK	
Dreyhubel	14.00 / 11.50
Haselnuss-, Vanille, Mocca glace	
mit Baileys und Schlagrahm	
AFGK	
Bannholz	14.00 / 11.50
Kokosnuss-, Haselnuss- und	
Caramelglace mit gerösteten	
Nüssen, kandierten Baumnüssen	
und Schlagrahm	
AFGK	
Suchard	13.00 / 10.50
Vanilleglace mit heißer	
Schokoladensauce und Schlagrahm	
AFGH	
Eiskaffee «Seeland»	12.50 / 10.50
Mocca glace mit Schlagrahm und	
Schokomocca Bohne	
AFGK	
Seedorfer Löhrlpflaume	15.00 / 12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune und	
Rotweinzwetschge	
AFGK	
Aare Offizier	15.00 / 12.50
Zitronensorbet mit Seeländer Treber	
AFGK	

Chlei Chäs us Oberwil

Für Käseliebhaber stellen wir auf Wunsch Ihren
Käseteller zusammen

Ü

Ü