



Sonntag, 30. August 2026

LEUENBERGER'S SEELANDKÜCHE

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck, gehacktem Ei und Buttercroutons

oder

Seeländer Gemüsesuppe mit gepickelten roten Zwiebeln

Menu 1

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

Hausgemachte Teigwaren

Glasierte Karotten

Tagesteller 38.50

Menu mit Vorspeise und Dessert 52.50

Menu 2

Rindsentrecote mit Kräuterbutter

Kroketten

Glasierte Sommergemüse

Tagesteller 46.50

Menu mit Vorspeise und Dessert 60.50

Menu 3

Sautierte Forellenfilets

Salzkartoffeln

Grüne Bohnen

Tagesteller 36.50

Menu mit Vorspeise und Dessert 50.50

Dessert

Apfelmüchlein mit Vanilleglace und Rahm

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