



LEO

DEIN RESTAURANT

# HERZLICH WILLKOMMEN IM LEO

*Hausgemacht, frisch und mit Liebe für Dich zubereitet.*

*Schalte ab, lass Dich von Christian - unserem Küchenchef und seinem Team überraschen und verwöhnen.*

*Du planst Dein Familienfest, Deine Firmenfeier oder einen entspannten Abend mit Freunden?*

*Sprich uns an!*

*Gerne gestalten wir mit Dir ein individuelles Menü - passend zu Deinem Anlass.*

## VORSPEISEN

TATAR VOM SCHWEIZER LIMOUSIN-RIND  
*überbackenes Markbein & Briochetoast 26.00*

*als Hauptgang 38.00*

GEBACKENER BRIE  
*Mango-Chutney & Salatbouquet 18.00*

KAROTTEN-INGWER-SUPPE  
*Kokosnussmilch 12.00*

*zusätzlich mit gebratenen Crevetten +6.00*

SPARGELCREME-SUPPE  
*Croûtons & Frühlingszwiebeln 14.00*

GEMISCHTER BLATTSALAT  
*Gemüse der Saison & wahlweise mit italienischem oder Parmesan-Dressing 12.00*

SPARGELSALAT  
*Rohschinken, Frühlingszwiebeln & Blattsalat 18.00*

LEO'S KNOBLIBROT  
*Helles Baguette mit Knoblauchbutter und Gartenkräutern 8.50*

# HAUPTGÄNGE

FRÄNKISCHE HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE  
*gebackene Zwiebelringe & Gartenkräuter* 24.00

FLAACHER SPARGELN  
*Butterkartoffeln, zerlassene Butter & Sauce Hollandaise* 32.00

*als Variation mit*

*Saiblingsfilet* 48.00 | *Wiener Schnitzel* 48.00 | *Rohschinken* 38.00

*Lammhuft* 44.00 | *Rindsentrecôte* 54.00 | *Rindsfilet* 69.00

GEBRATENES SAIBLINGSFILET  
*Blattspinat, Reis & Weissweinschaum* 42.00

GRÜNES THAI-STYLE CURRY  
*Pfannengemüse, Reis & wahlweise*

*Falafel* 28.00 | *Crevetten* 36.00 | *Maispoularde* 33.00

CORDON BLEU VOM SCHWEIN  
*Appenzeller, Mostbröckli, glasierte Rüeblī & Pommes Frites* 38.00

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL  
*vom Kalb, Preiselbeeren & Butterkartoffeln* 44.00

GESCHMORTER KALBSRAHMBRATEN  
*grüne Spargeln & Spätzle* 44.00

ZWIEBELROSTBRATEN  
*vom Rinds-Entrecôte, Schmelzzwiebeln, gebackene Zwiebelringe & Spätzle* 48.00

SURF & TURF  
*Rindsfilet vom Schweizer Limousin-Rind & Crevetten*  
*Blattspinat, Sauce Hollandaise & Knoblibrot* 65.00

## DESSERT

APFELSTRUDEL  
*Vanille-Glace & Rahm* 12.00

LIMETTEN-PANNA COTTA  
*Himbeerpüree, Pistazien & Rahm* 9.00

SCHOGGI-LAVACAKE  
*Vanille-Glacé & Früchtekompott* 14.00

AFFOGATO  
*Vanille-Glacé & Espresso* 8.50

LEOCELLO  
*Zitronensorbet & Limoncello* 12.00

GLACÉ & SORBET  
*Vanille, Schoggi, Karamell-Krokant, Himbeer, Zitrone, Mango* je Kugel 4.00

## KÄSE

ZÜRIOBERLAND-KÄSEAUSSWAHL  
*von der Käserei Camenzind | mit Früchtebrot & Marmelade* 18.00

*Herkunft & Deklaration unserer Lebensmittel:*

*Rind, Schwein, Kalb, Maispoularde: Metzgerei Buffoni, Illnau | Schweiz*

*Ente: Frankreich Crevetten: Vietnam Lachs: Norwegen*

*Käse: Käserei Camenzind, Fehraltorf | Schweiz Parmesan: Italien*

*Brot: Bäckerei Rössler, Neftenbach | Schweiz*

*Bitte wende dich für Informationen zu Allergenen etc. an unser Team!  
All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1% MwSt.*