



LEO
DEIN RESTAURANT

VORSPEISEN

KLEINES TATAR VOM SCHWEIZER LIMOUSIN-RIND
gratiniertes Markbein, Rotweinzwiebeln & Brioche-Toast 26.00

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

NÜSSLISALAT
gehacktes Ei, Crêtons, Speck & Parmesan-Dressing 14.00
zusätzlich mit Eierschwämmli 19.00

HOKKAIDO-KÜRBIS-KOKOSSUPPE
Geröstete Kürbiskerne & Kürbiskernöl 12.00

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
Salatbouquet mit Himbeerdressing, Baumnüsse & Balsamico-Creme 18.00

GRAVED LACHS
auf Röstitaler, Salatbouquet, Avocado & Meerrettich-Dip 18.00

WILDSPEZIALITÄTEN

HERBSTWALD & GARTEN
*Vegetarische Variation aus glasierten Marroni, Rüebl, Rosenkohl,
Eierschwämmli, Blaukraut & Haselnuss-Spätzli* 29.00

REHRAGOUT
Blaukraut, Preiselbeeren, glasierte Marroni & Haselnuss-Spätzli 43.00

HIRSCHENTRECÔTE
*Rosenkohl, Blaukraut, Rüebl, glasierte Marroni,
Zapfenkroketten & Portweinjus* 52.00

HAUPTGÄNGE

GROSSES TATAR VOM SCHWEIZER LIMOUSIN-RIND
gratiniertes Markbein, Rotweinzwiebeln & Brioche-Toast 38.00

MEZZALUNA ZUCCA
Gefüllte Pasta mit Kürbis, Ziegenkäse, Dörrtomaten & Baumnüssen 26.00
als Vorspeise 19.00

ZANDERFILET
Wurzelspinat, Basmati-Wildreis & Weissweinsosse 43.00

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS
am Spiess mit Speck, Champignon-Rahmsosse & Spätzli 38.00

MÜNCHNER SCHNITZEL
vom Schwein, Senfpanade & Kartoffel-Gurken-Salat 35.00

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

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL
vom Kalb, Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat 43.00

RINDSFILETWÜRFEL
in Pommery-Senfsoße, glasierte Rüeblis & Röstitaler 56.00

STEAK & SALAT
*Rinds-Entrecôte mit Nüsslisalat, gehacktem Ei, Crêtons, Speck,
Café de Paris & Parmesan-Dressing* 49.00

BEILAGEN

Gib Deinem Gericht eine kleine Extranote:

Rotkohl, Rosenkohl oder Rüeblis +5.00

Marroni, Preiselbeeren oder Café de Paris-Butter +2.00

Eierschwämmli oder Beilagensalat +7.00

DESSERT

BAUMNUSSPARFAIT
mit pochierter Birne & Vanillecrumble 12.00

TOPFENSTRUDEL
Zwetschgenröster & Rahm 14.00

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Rotweinkirschen & Rahm 9.00

AFFOGATO
Vanille-Glacé & Espresso 8.00

LEOCELLO
Zitronensorbet & Limoncello 11.00

GLACÉ & SORBET
Vanille, Schoggi, Karamell, Kokos
Himbeere, Zitrone, Mango je Kugel 4.00

Herkunft & Deklaration unserer Lebensmittel:

Rind, Schwein, Kalb, Wurstwaren: Metzgerei Buffoni, Illnau | Schweiz

Reh: Ramon Brandenberger Neftenbach | Schweiz

Hirsch: Transgourmet | Jagdgebiet Europa

Zander: Transgourmet | Estland

Lachs: Transgourmet | Norwegen

Käse: Schweiz Parmesan: Italien

Gemüse: Tenti | Schweiz

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.