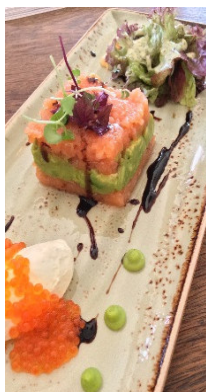


MITTAGS IM

HIN UND WEG ...

Leo's

19.06.2017 BIS 23.06.2017
VON 12:00 BIS 15:00 UHR



Austern „Fine de Claires“ N°1
frisch von der bretonischen Küste

Stück
4,00

Pfifferlingcrèmesuppe mit Räucherlachsstreifen

8,00

Kleiner „Superfood Salad“
Blattsalate mit Quinoa, roter Bete und gebratenen Pilzen

8,00

Büffelmlch-Mozzarella mit,
Ochsenherztomaten, Basilikum und altem Balsamico

14,00

Ziegenkäse -karamellisiert-,
auf Rote Bete Carpaccio mit Trüffeldressing und Rucola

14,00

Lachs-Tartar
mit Avocado, Sojasauce, Wasabicreme und Kaviar von der Forelle

16,00

Leo's Salat mit Joghurt-Kräuter Dressing
und knusprig gebratener Hühnchenbrust

16,00

Knuspriger Flammkuchen
mit mediterranem Gemüse, Pilzen, Pesto und Rucola -vegetarisch-

16,00

Carpaccio vom Simmentaler Weiderind,
mit nativem Olivenöl und Parmesanspäne

16,00

Spaghetti „Piri-Piri“
mit gegrillten Gambas, Datterini Tomaten und Chili -spicy-

18,00

Der Leo's Burger aus 200 g Beef vom Deutschen Weiderind
mit allem drum herum, dazu knusprige Pommes frites (medium)

20,00

Wiener Schnitzel vom Kalb -in Faßbutter gebraten-
dazu lauwarmer Kartoffelsalat und Preiselbeeren

24,00

Leo's Lunch: Ein Hauptgang + einem Cappuccino, Espresso, Tee...

Vegan: Rucola-Mangosalat, Maracujadressing, Croutons & geeistes Gurkensüppchen

10,50

Gnocchi à la Panna mit Schinken-Sahnesauce, Wiesenkräutern und Panchettachips

10,50

Sommerliche Blattsalate mit gegrilltem Rotbarbenfilet & Johannisbeer-Dressing

11,50

Kalbsleber -rosa gebraten- mit Apfel und Röstzwiebeln, dazu cremiges Kartoffelpüree

12,50

I love fish: Lachstranchen -gebraten- auf Ratatouille-Gemüse & Thymian-Tagliatelle

12,50

Knuspriges Stubenküken mit Kartoffel-Pfifferlingssalat & Zitronengras Beurre Blanc

12,50

Wie süß! ...und dann ist Schluss

Leo's Eiskaffee oder Eisschokolade

5,50

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Espresso Eiscrème

8,00

Sorbetauswahl : Yuzu-Limette | Mango | Himbeer

8,00

Schokoladen-Malheur mit Kirschbaumsorbet

10,00

Obacht! Es kommt frisch aus dem Ofen und ist daher leider nicht sofort bei Ihnen. Es beeilt sich aber

Verschiedene Sorten Eiscrème und Sorbet -Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter

Pro Kugel 2,00

Unsere Weinempfehlung

2015 Riesling trocken, Weingut Knapp, Baden, weiss

0,1 L 3,90

2016 Cabernet Sauvignon, Santa Digna, Chile, rosé

0,1 L 3,90

2015 Spätburgunder tr., Weinbau „Christoph“, Baden, rot

0,1 L 3,90

