

# Mittags-Menüs

## Vorschläge für Ihren feierlichen Anlass wie Taufe, Konfirmation, Kommunion, Firmung, Geburtstag, Familienfeier etc.

Liebe Gäste

In unseren Festtags-Menüs sind die **Suppe und ein wunderschöner, frischer Salat im Preis** inbegriffen. Wir bitten Sie, diese auch einheitlich zum Hauptgang vorauszuwählen. Sie können gerne eine zusätzliche zum Menu passende Vorspeise für sich aussuchen. Fragen Sie nach unserem aktuellen Vorspeisenangebot. Auf Wunsch können wir Ihnen gerne einen **schönen Aperó mit wunderbaren Häpli** vorbereiten. Wir bitten Sie, nach Möglichkeit das Dessert auch schon vorgängig auszusuchen. Wir beraten Sie gerne.

**Kinder** Für Kinder haben wir auch eine spezielle Kinderkarte und Kinder-Desserts.

### Gültigkeit

Diese Menuvorschläge haben Gültigkeit für **Mittagessen** für Gesellschaften ab 10 Personen. Die Preise sind in Schweizerfranken inkl. 8%MwSt. **Preisänderungen vorbehalten.**

### Bestellung

Wir bitten Sie, uns spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass die Menuwahl bekannt zu geben. Wenn Sie Zeit haben, kommen Sie nach telefonischer Absprache vorbei. Gerne beraten wir Sie auch telefonisch, per Email oder Fax.

Die **24 Stunden vor Ihrem Anlass definitiv bestätigte Anzahl Personen dient als Grundlage für die Menuberechnung.** Eventuelle Vakanzen bitte melden. Ansonsten werden die fehlenden Personen mit allenfalls anfallenden Warenkosten verrechnet.

Gerne helfen wir Ihnen den passenden Wein zu Ihrem Menu auszusuchen, damit wir ihn für Sie reservieren können.

### Bezahlung

Wir bitten Sie, die Rechnung in bar, mit EC-Direct, Postcard oder Einzahlungsschein zu bezahlen. **Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten.**

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen ein fröhliches und gelungenes Fest im wunderschönen LEUEHOF.

Herzlich willkommen!

Beatrice und Jean-Claude Brun

## SUPPEN

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Frische Gemüsecremesuppe

Tomatencremesuppe mit Brotcroutons

Frühling: Spargelcremesuppe

Herbst/Winter: Kürbissuppe mit Curry und Ingwer

## SALATE

Schöner gemischter Salat mit Haussauce

Eisbergsalat mit Parmesan, Brotcroutons und Kürbiskernen an Modenaessigdressing

Blattsalate mit Zwiebelsprossen und Haussauce

Saison: Nüsslisalat mit Ei an Kräuterdressing

- MENU 1**    **Schweinsfilet-Medaillons** an feiner Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet Fr. 54.50
- MENU 2**    **Aargauer Zwetschenbraten**, saftig gebratenes Schweinsnierstück  
gefüllt mit Dörrzwetschgen auf Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet Fr. 52.50
- MENU 3**    **Glasierter Kalbsbraten** mit frischen Waldpilzen  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet Fr. 54.50
- MENU 4**    **Schweins-Rahmschnitzel** mit feiner Rahmsauce und Pilzen  
Nudeln  
Gemüsebouquet Fr. 49.50
- MENU 5**    **Roastbeef** vom Bio Rindsentrecôte mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet Fr. 64.50
- MENU 6**    **Welsfilets an Champagnersauce mit Lauch, Shitake und Tomatenwürfeli**  
Gemüsekörbchen  
Zitronenreis Fr. 52.50
- MENU 7**    **Kalbspiccata Cacciatore**  
mit Schinken-, Salamistreifeli, Champignons  
Safranrisotto Fr. 54.50

## DESSERTS

S'Träumli Herrlicher Dessertteller mit vielen kleinen Köstlichkeiten	15.00
Schokoladenmousse mit frischen Früchten	12.50
Leuehof-Gschlabber Das Herrenessert, das auch Frauen heiss lieben! Vanilleglace, Zitronensorbet, Whisky, Kirsch, Rum eingelegte Weinbeeren, alles miteinander verschlabbert	12.50
Traumhafte Panna Cotta mit frischen Früchten garniert	12.50
Mandel-Nougat-Parfait mit Früchten garniert und einem Tupf Rahm	12.50
Zwetschgen sorbet mit Zwetschgenwasser	11.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Creme brûlée (unsere Catalana)	12.50
Zimtparfait mit Zwetschgenkompott	12.50
Frisches Caramelköpflli mit Rahm	9.50
Nach Saison: Frische Erdbeeren mit Mascarponecreme und Amaretto	12.50
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	12.50
Maroni-Mousse mit frischen Feigen	12.50
Käse auf Anfrage	

Alle Preise in sFr. und inkl. 8% MwSt