

# MENUVORSCHLÄGE

Für Ihren feierlichen Anlass  
ab 10 Personen

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetage

Mittwoch bis Samstag 11.30 – 14.30 / 17.30 – 24.00

Sonntag 11.00 - 22.00

Für Gruppen ab 10 Personen  
auch möglich ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten

## Hinweise und Konditionen

Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für einen Anlass bei uns im wunderschönen Restaurant LEUEHOF interessieren. Gerne unterbreiten wir Ihnen folgende Menuvorschläge. Falls Sie spezielle Wünsche haben, die Sie hier nicht finden oder an ein bestimmtes Budget gebunden sind, lassen Sie es uns einfach wissen, wir beraten Sie gerne.

### Gültigkeit

**Diese Menuvorschläge haben Gültigkeit für Gesellschaften ab 10 Personen.**

**Die Preise sind für Bestellungen ab 10 Personen pro Person in Schweizerfranken inkl. 8% MwSt. Preisänderungen vorbehalten. Bei Einzelbestellungen können die Preise variieren.**

### Bestellung

Wir bitten Sie, uns die **Menubestellung spätestens 1 Woche vor Ihrem Anlass** mitzuteilen. Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, um mit Ihnen das Essen, die Getränke sowie die weiteren Details wie Dekoration, Ablauf etc. zu besprechen. Wir beraten Sie gerne persönlich. Wir bitten Sie, sich jedoch **vorher telefonisch anzumelden**. Selbstverständlich können wir es auch telefonisch oder per Mail besprechen.

**MENU SURPRISE:** Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Überraschungsmenu zusammen. Wie viele Gänge und die ungefähre Preisvorstellung teilen Sie uns mit. Lassen Sie uns wissen, was Sie besonders mögen oder gar nicht gernhaben.

**Kinder** sind bei uns willkommen. Für Kinder haben wir auch eine spezielle Kinderkarte. Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie einen Kinderstuhl benötigen.

Die uns **24 Stunden vor Ihrem Anlass definitiv bestätigte Anzahl Personen ist Grundlage für die Menuberechnung**. Wir bitten Sie deshalb, uns eventuelle Vakanzen zu melden. **Ansonsten werden die fehlenden Personen (Aufwand) verrechnet.**

### Wein

Wir verfügen über ein **sehr schönes Weinsortiment**. Wir helfen Ihnen gerne beim Aussuchen des passenden Weines.

### Parkplätze

Unseren Gästen steht unser **Parkplatz** neben dem Schössligarten sowie die Tiefgarage linke Seite zur Verfügung. Sie dürfen jedoch auch den Gemeinde-Parkplatz benützen. Ein paar Meter weiter oben beim Gemeindehaus.

### Nachtzuschlag

Sollte Ihr Anlass bis 01.00 Uhr dauern, berechnen wir Fr. 100.00, bis 02.00 Uhr Fr. 250.00 für die personellen und betrieblichen Mehrkosten.

### Bezahlung

Wir bitten Sie, die Rechnung bar, mit EC-Direkt oder Postfinance zu bezahlen. Gerne geben wir Ihnen auch einen Einzahlungsschein mit. **Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten.**

# Apero / Tapas

## Mit Blätterteig (hausgemacht)

Schinkenröleli, Fleisch-, Spinatchröpfli, Käsechüechli	pro Stück	2.00
--	-----------	------

## Mit Fleisch / Lachs

Hausgemachte Fleischbällchen	pro Stück	1.50
------------------------------	-----------	------

Canapées geviertelt mit Rauchlachs/Schinken/Käse/Rindstatar	pro Toast	4.80
--	-----------	------

Lomo oder Pata negra Schinken (Spanisch)	nach Aufwand	
--	--------------	--

## Asiatisch und vegetarisch

Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Chilisauce	pro Stück	1.80
--	-----------	------

Mini Samosas mit Chilisauce	pro Stück	1.50
-----------------------------	-----------	------

Pouletspiessli mit Erdnussauce	pro Stück	2.00
--------------------------------	-----------	------

Gemüse Dips mit Schnittlauch-Rahmquark	pro Person	4.00
--	------------	------

Canapées geviertelt mit Käse/Spargel/Ei	pro Toast	4.80
--	-----------	------

Hobelkäse /Parmesan	nach Aufwand	
---------------------	--------------	--

Oliven /Snacks	nach Aufwand	
----------------	--------------	--

Spanische Tortilla nach Chefs Rezept	nach Aufwand	
--------------------------------------	--------------	--

Pikante Crevetten mit Chili und Knoblauch	nach Aufwand	
---	--------------	--

Gerne bereiten wir Ihnen ganz auf ihr Menu abgestimmten „gemischten“ Apero vor.  
Pauschal-Preis nach Aufwand.

Apero riche (Überraschungs-Apero) auch gerne möglich.

## Kalte Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> aus nur frischen Salaten	12.80
<b>Blattsalate</b> an feinem Hausdressing mit Zwiebelsprossen	10.00
<b>In der Wintersaison</b> <b>Diverse Nüsslisalate (fragen Sie danach!)</b>	
<b>Salatbouquet</b> an Modenaessig und Baumnussöl mit gebratenen Pilzen	14.50
<b>Cäsar Salat Eisbergsalat</b> an Modenaessig und Baumnussöl mit Parmesan und Kürbiskernen	12.50
<b>Eisbergsalat</b> an feinem Kräuterdressing mit Nordmeer-Crevetten	15.50
<b>Salatkomposition</b> an weissem Modenaessig und Baumnussöl mit gebratenen Jakobsmuscheln	19.50
<b>Hausgemachte Gemüseterrine</b> mit Tomaten-Gemüse-Vinaigrette	15.50
<b>Rauchlachsrouladen gefüllt mit Rauchlachsmousse</b> Blattsalat im Ravioliteigkörbli an Modenaessigdressing	19.50
<b>Rauchlachs</b> von Matthias Arnold, Zurzach mit Toast und Butter	18.50
<b>Cocktail von Grönländer-Crevetten</b> an feinem Curry-Joghurt-Dressing mit Ananas und Apfel	17.50
<b>Beefsteak Tatar</b> pikant gewürzt mit Toast und Butter	22.50
<b>Lomo und Pata negra</b> (vom iberischen schwarzen Säuli) an der Luft Getrocknetes und Geräuchtes aus Spanien	22.50
<b>Thnfisch-Carpaccio</b> vom Mahi Tuna mit ligurischem Olivenöl und Maldon Salz	19.80

## Suppen

<b>Frisches Tomatensüppchen</b> mit Basilikum und Knoblauchbrot-Croûtons	9.50
<b>Frisches Gemüsecremesüppchen</b> mit Thymian	9.50
<b>Kraftbrühe</b> mit Gemüsestreifen und Käsestängeli	9.50
<b>Rahmsüppchen</b> mit Rauchforellenstreifen und Dill	11.50
<b>Thailändisches Fischsüppchen</b> mit Seeteufel und Crevetten	14.50
Nach Saison: <b>Frische Kürbiscremesuppe</b> mit Curry und Ingwer	10.50

## Warme Vorspeisen

<b>Rindfleischravioli</b> in Kräuterrahm mit Wachtelspiegelei	18.50
<b>Ein Traum: Crespelle</b> gefüllt mit Ricotta, Pilzen und Kräutern überbacken mit Tomaten und Käse	14.50
<b>Kleines Blätterteigpastetli</b> gefüllt mit Milken, Kalbfleisch und Pilzrahmsauce	18.50
<b>Chefs Penne Calvados / Ein Traum!</b> Herrliche Penne mit Tomatensauce, Schinkenstreifen, frischen Kräutern und Calvados	17.50

## Fischgerichte

<b>Welsfilets</b> an Champagnersauce mit Lauch, Shitake und Tomatenwürfeli Gemüsekörbli Zitronenreis	36.50
<b>Welsfilets an Chilirahmsauce</b> mit Basmatireis	34.50
Diese Gerichte können auch als Vorspeise genossen werden! <b>Weitere Fischgerichte nach Anfrage und Marktangebot</b>	21.50

## Vom Schwein

**Aargauer Zwetschgenbraten**, saftig gebratenes Schweinsnierstück,  
gefüllt mit Dörrzwetschgen auf Rotweinsauce

Marktgemüse

Topinambour-Kartoffelstock 34.50

**Ganzes Schweinsfilet im Blätterteig** - herrlich saftig -

Marktgemüse

Kartoffelkroketten 36.50

**Im Ofen glasierter Schweinshalsbraten an Rosmarinjus**

Marktgemüse

Kartoffelstock 32.50

**Chloschter Gheimnis**

**Schweinsfilet-Medaillons an Cognac-Pilzrahmsauce**

Marktgemüse

Frische Spätzli 36.50

**Rahmschnitzeli mit Pilzen**

Nudeln

mit Gemüse garnitur 32.50

**Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei**

Safranrisotto

36.50

## Vom Kalb

**Kalbsnierstückbraten mit provenzalischer Kräuterkruste**

Marktgemüse

Kartoffelkroketten 45.50

**Kalbssteak an Rotweinsauce mit gebratenen Pilzen**

Marktgemüse

Nudeln 48.50

**Kalbs-Piccata mit Steinpilzen**

Gemüse-Safranrisotto

36.50

**Kalbsfilet-Medaillons an Portweinrahmsauce**

Marktgemüse

Frische Spätzli oder Kartoffelkroketten 46.50

## Vom Rind

### **Klassischer Rindsschmorbraten mit Pilzen und Brotcroûtons**

Marktgemüse  
Kartoffelstock 34.50

### **Roastbeef vom Bio Bergrind mit Sauce Bearnaise**

Marktgemüse  
Kartoffelgratin 49.80

### **Rindsfilet vom Black Angus Bio Rind**

#### **Chef's Café de Paris oder Grünpeffersauce**

Marktgemüse  
Pommes frites oder Reis 52.50

## Vom Lamm

### **Im Ofen gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste**

Marktgemüse  
Kartoffelgratin 46.50

### **Gebratenes Lammrückenfilet auf Meaux - Senfsauce**

Marktgemüse  
Safran-Risotto 42.50

### **Lamm-Entrecote Provencale mit Kräutern, Knoblauch, Tomaten**

Gemüse  
Spätzli 44.50

## Geflügel

### **Masthuhnbrüstchen mit Rotweinsauce und Pilzen**

Marktgemüse  
Bratkartoffeln 32.50

## Desserts

### **S' Träumli**

Herrlicher Dessertteller mit vielen kleinen Köstlichkeiten 15.80

### **Schokoladenmousse**

mit frischen Früchten 12.80

### **Leuehof-Gschlabber**, das Herrendessert, das auch Frauen heiss lieben!

Vanilleglace, Zitronensorbet, Whisky, Kirsch, in Rum eingelegte Weinbeeren, alles miteinander verschlabbert 13.00

**Traumhafte Panna Cotta** mit feinen Früchten garniert 11.50

**Mandel-Nougatparfait** mit Früchten garniert 12.50

**Zwetschgenorbet** mit Zwetschgenwasser 11.80

**Creme Brûlée** (unsere Catalana) 12.50

**Hausgemachtes Zimtparfait** mit Zwetschgenkompott 12.50

**Kaiserschmarren** mit Zwetschgenkompott und Vanilleglace 13.00

### So herrlich festlich

#### **Unsere hausgemachte Vacherintorte**

garniert mit Früchten pro Person 13.00

**Frisches Caramelköppli** mit einem Tupf Rahm 9.50

### Nach Saison:

Frische **Erdbeeren auf Mascarponecreme** mit Amaretto 12.50  
Mit Blätterteigherzli

Feines **Maroni – Mousse** mit frischen Früchten 12.80