



Restaurant Leuehof, B. + J.-C. Brun, Dorfstrasse 39, 5425 Schneisingen  
[info@leuehof-schneisingen.ch](mailto:info@leuehof-schneisingen.ch) Tel. 056 241 19 41

## Fischgerichte vom Karfreitag, 30. März 2018

### VORSPEISEN

Nüsslisalat an Modenaessig-Dressing und Baumnussöl mit <b>Raumlachsstreifeli</b> vom Norwegischem Lachs	15.80
„Rita’s“ <b>Crevettenpfändli</b> , Black Tiger Crevetten mit Knoblauch, Chili, Olivenöl und frischen Kräutern	19.80
Thailändisches <b>Fischsüppchen</b> mit Zitronengras, Palmzucker, Seeteufel und Königscrevette	14.50
Chefs Liebling: <b>Thunfischcarpaccio</b> vom Mahi Tuna mit Fleur de Sel und ligurischem Olivenöl	19.80
Timbal gefüllt mit <b>Raumlachs – Mousse</b> und Spargelsalat im Ravioliteigkörnchen an Passionsfrucht-Dressing	18.50

### HAUPTSPEISEN

Gebratenes <b>Zander</b> Rückenfilet auf Lauchgemüse Feines Kartoffelpüree	38.50
<b>Welsfilets</b> an Champagnersauce mit Lauch, Pilzen und Tomatenwürfeli Gemüsekörbchen und Zitronenreis	36.50
Frische <b>Eglifilets</b> gebacken im Bierteig mit Salzkartoffeln und Sauce Tatar	34.50
Top frischer <b>Kanadischer Wildlachs</b> an erfrischender Grüntee-Limettensauce mit Gemüsestreifen und Trockenreis	39.50
Ganz gebratener <b>Baby Seeteufel</b> auf Balsamico Jus mit Kräutern und sizilianischen, getrockneten Tomaten dazu Trockenreis	42.50