

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 SFranken inkl. 7.7% 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. Bitte informieren Sie uns über allfällige **Vegetarier** oder **Allergien**. 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.

Apero Auf Wunsch bereiten wir Ihnen einen wunderbaren Aperero mit Hüppli vor. Diesen dürfen Sie auch gerne im Weinkeller (bis 22 Pers.) geniessen oder bei schönem Wetter im Schössligarten.

Kinder sind bei uns willkommen. Für Kinder haben wir auch eine spezielle Kinderkarte und Desserts. 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 mit allenfalls anfallenden Warenkosten (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 oder ein Apero surprise auch möglich.

Tapas Menu nach Absprache mit Chef

Kalte Vorspeisen

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

Suppen

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

Warme Vorspeisen

Rindfleischravioli in Kräuterrahm mit Wachtelspiegelei	19.50
Ein Traum: Crespelle gefüllt mit Ricotta, Pilzen und Kräutern überbacken mit Tomaten und Käse	15.50
Kleines Blätterteigpastetli gefüllt mit Milken, Kalbfleisch und Pilzrahmsauce	18.50
Chefs Penne Calvados / Ein Traum! Herrliche Penne mit Tomatensauce, Schinkenstreifen, frischen Kräutern und Calvados	17.50

Fischgerichte

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

Herrlich erfrischend

Ananas-Carpaccio mit Zucker überbrannt
und Vanilleglace 12.50

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 13.50

Traumhafte Panna Cotta mit feinen Früchten garniert 11.50

Mandel-Nougatparfait mit Früchten garniert 12.50

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser 12.00

Creme Brûlée (unsere Catalana) 12.50

Hausgemachtes Zimtparfait mit Zwetschgenkompott 12.50

So herrlich festlich

Unsere hausgemachte Vacherintorte

garniert mit Früchten pro Person 13.00

Frisches Caramelköpfli mit einem Tupf Rahm 9.50

Nach Saison:

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

Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm 12.50

Marinierter Blutorangensalat

Vanilleglace mit Sao Tomé (edle Schokoladensauce) 12.50

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