

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im traditionellen Restaurant
Leue in Waldenburg

Einfach oder gediegen genau so wie Süss oder Sauer, diese Mischung gehört zu unserem Hauskonzept. Dementsprechend verknüpfen wir Weltküche mit einheimischen Produkten, achten auf die Qualität unserer Zutaten und bieten Ihnen diese zu zahlbaren Preisen an. Wir hoffen, unsere hausgemachten und liebevoll zubereiteten Gerichte machen Ihren Besuch zu einer Besonderheit.

Sie als Gast sollen Ihren Aufenthalt in unserem Gasthaus geniessen. Deshalb legen wir grossen Wert darauf, Ihnen jeden Tag freundlich und zuvorkommend zu begegnen. Ebenso gehört es zu unserem Credo, uns ständig weiterzuentwickeln, um Ihnen ökologische wie innovative kulinarische Köstlichkeiten auf hohem Niveau servieren zu können. Nicht zuletzt bereitet es uns grosse Freude, Ihre Gastgeber der Zukunft auszubilden. Die gute und fundierte Ausbildung unserer Lernenden ist unsere wichtigste Investition.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Besuch und freuen uns, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen.

Sabine und Marcel Blättler

apero & gebäck

pro Stück

Blätterteigroulade Schinken Tomate	3
Ganze Tortillas Guacamole	8
Leue-Frühlingsrolle Süss-Sauer-Sauce	4
Belegter Toast Lachs Schinken Sellerie Ei Thon	7
Gefoomte Sticks Tomaten Mozzarella Speck	3

kindermenu's

»Heidi« Rahmschnitzel Marlis Pappardellen Rüebli	14
»Schällen Ursli« Schnitzel paniert Pommes-frites Rüebli	14
»Hippi Gspängstli« Chicken-Nuggets Pommes-frites Rüebli	14
»Räuberteller«	2

hau**p**t & g**a**ng

Heisser Beinschinken Leue-Kartoffelsalat	22
Hähnchengeschnetzeltes Champignonsrahmsauce Marlis Pappardellen	24
Hähnchengeschnetzeltes Mandarinen-Currysauce Reis	24
Asiatisches Reisgericht Geschnetzelte Hähnchenbrust Gemüsestreifen Süss-Sauer-Sauce Reis	24
Schweins-Rahmschnitzel Champignonsrahmsauce Marlis Pappardellen	25
Glacierter Schweinsbraten Kartoffelstock Gemüse	26
Black Angus Geschnetzeltes Thailändische Cola-Sojasauce Reis knackige Gemüsestreifen	28
Biergulasch Schweinefleisch Kartoffelpüree Gemüse	28

New Orleans Riesencrevetten Hähnchenwürfel Marlis Pappardellen Cajunrahmsauce	29
Rindsgeschnetzeltes Pommery-Senfsauce Marlis Pappardellen Gemüse	33
Sauerbraten Dörrbirnensauce Quarkspätzli Gemüse	33
Rindshuftsteak Cognacrahmsauce Marlis Pappardellen Gemüse	35
Hohrückenbraten (durchzogen) Braumeister-Art Schalenkartoffeln Gemüse	35
Rindsgeschnetzeltes Whiskyrahmsauce Marlis Pappardellen Gemüse	36
Oris Forelle Schnittlauchbutter Bratkartoffeln Gemüse	38

Bicol Express 38
Kalbfleischwürfel | Crevetten | Gemüse
Kokosnuss-Zitronengrassauce | Basmati-Reis

Kalbssatay 38
Zitronengras | Erdnuss-Kokosnusssauce
Basmati-Reis

Bärenwiler Damhirschschnitzel 38
Preiselbeersauce | Quarkspätzli | Rotkraut

Kalbssteak 45
Morchelrahmsauce | Marlis Pappardellen

Marlis Pasta (vegi) 19
Pesto | Mammutkäse

Leue Frühlingsrollen (vegan) 21
Süss-Sauer-Sauce | Basmati-Reis

Zucchetti-Piccata (vegi) 22
Quinoa | Tomatensauce

Mandarinencurry (vegan) 24
Gemüse | Früchte | Reis

menu eins für 30

Potage Leopold 6

Backofen Fleischkäse 18

Spinat | Bratkartoffeln

1 Kugel Glace 6
nach Wahl | Rahm | Früchte

menu zwei für 38

Gemischter Salat 10

Hackbraten | Jägersauce | Kartoffelstock | Gemüse 20

Kleiner Danemark 8

menu drei für 52

Bunter Blattsalat | Kräutervinaigrette 9

Bouillon | hausgemachte Flädli 7

Schweinssteak | hausgemachte Kräuterbutter 28
Gemüse garnitur | Bratkartoffeln

Caramelköpfler | Rahm 8

menu vier für 57

Gemischter Salat	10

Kalbsplätzli Champignonsrahmsauce	35
Gemüse garnitur Marlis Pappardellen Pommes-frites	
Nachservice	

Schoggimousse Rahm Früchte	12

menu fünf für 58

Bunter Blattsalat Kräutervinaigrette	9

Biercremesuppe Brotcroutons	9

Kalbs- und Schweinsbraten Gemüseplatte	31
Kartoffelgratin Marlis Pappardellen Nachservice	

Joghurtglace warme Kirschen Rahm	9

menu sechs für 58

Sellerie-Apfelschaumsuppe	12
Rauch-Lachsstreifen	

Hohrückenbraten (durchzogen) Braumeister Art	35
gebratene Schalenkartoffeln Gemüse	

Buttermilch Panna Cotta	11
Zwetschgenkompott Rahm	

menu sieben für 61

Bunter Blattsalat Kräutervinaigrette	9

Randensuppe Rahm	7

Schweinsfiletmedaillon Waldpilzrahmsauce	33
Gemüse garnitur Marlis Pappardellen	
Pommes-frites Nachservice	

Profiteroles	12
Schoggimousse Vanilleglace Rahm	

menu acht für 61

Waldmeistersalat	15
Pilze Brotcroutons	

Lammrückenfilet Kashmiri	34
Pappadum Curry-Kartoffel-Rahmspinatbeet	

Caramelisierte Ananas	12
Rosmarin Zitronengrassorbet	

menu neun für 63

Hausgebeizter Gravedlachs	19
Honig-Senf sauce Salatbouquet Toast Butter	

Sauerbraten Quarkspätzli Gemüse	33

Gebrannte Creme	11
Vanilleglace Früchte	

süss & sünde

menu zehn für 65

Caesarsalat hausgemachte Tortillas ***	10
Kartoffel-Kurkuma-Suppe Pappadum ***	9
Rindshuftsteak Cognacrahmsauce Marlis Pappardellen Gemüse ***	35
Katalanische Vanillecreme caramelisiert Früchte Vanilleglace	11

menu elf für 71

Bunter Blattsalat Speck Croutons Kräutervinaigrette ***	10
Rahmsüppchen Dielenberger Riesling ***	11
Bärenwiler Damhirschnitzel Preiselbeersauce Quarkspätzli Saisongemüse ***	38
Sorbet-Teller Früchtedeko	12

Leue - Cremeschnitte	7
Chriesi Prägel Joghurtglace Rahm	14
Tonkabohnentiramisu	10
Zwetschgenballon Vanilleglace Rahm	11
Gebrannte Creme Vanilleglace Rahm	11
Buttermilch Panna Cotta Zwetschgenkompott Rahm	11
Sorbet-Teller Früchte	12
Vacherin Glace	12
Schoggimousse Rahm Früchte	12
Caramelisierte Ananas Rosmarin Zitronengrassorbet	12
»Leue«-Überraschungsdessert	13

Alle Preise inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

organisa & torisches

Menüvorschläge ab 10 Personen

Einheitliches Menü ab 10 Personen | 14 Tage im Voraus bestellen
Abmeldungen am Tag werden zu 100 % verrechnet

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag
von 9.00 - 24.00

Warme Küche

11.30 - 14.00 | 17.30 - 22.00

Sonn- und Feiertage 11.30-22.00

Freinachtsbewilligungen

Ab Mitternacht müssen Verlängerungen eingegeben werden.

Blumendekoration

Flora Fortissima | Arrangements ab 60

Zahlungsbedingungen

Rechnung | Bar | ec-direkt | Postcard

Tischplan

Nach Ihren Wünschen

Schlossgartensaal

Bühne | Felsen-Apero-Bar

Hochzeit | Geburtstag | Sitzungen,...

30 - 80 Personen

Leue-Stübli

Geburtstag | Taufe | Sitzung | bis 26 Personen

La Galleria

10 Plätze

Romantik-Egge

6 Personen

Gaststube

Rustikales Beizli | 26 Plätze

Solexmuseum

verschiedene Typen | Jahrgänge

Führung | Apero

was & woher

Black Angus | Sonnenhof

Hähnchen | Schweiz

Kalbfleisch | Schweiz

Schweinefleisch | Schweiz

Lammfleisch | Irland | Australien | Neuseeland

Damhirsch | Hof Gotterbarm Bärenwil

Orisforelle | Familie Mändli Liestal

Crevetten | Thailand | Vietnam

Pappardellen | Marlis Degen Niederdorf

Milch | Hof Spittel Lagenbruck

Mammutkäse | Hirschi Express Pieterlen

Eier | Hof Herrenmatt Bennwil

Mehl | Mühle Maisprach

menu & besprechung

Name: _____

Zeit: _____ Datum: _____

Telefon Privat: _____

Anz. Personen: _____

Art des Anlasses: _____

Zahlungsart: Rechnung Bar

Aperitif

Weisswein: _____ Rotwein: _____

Menu

Blocktisch

Blumen

U-Form

Menukarten

Einzeltische

Verlängerung