

WOCHENMENÜ

19.-23.01.2026

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

Blattsalat • Feigensenf dressing • geröstete Kerne (v,gf,lf) 9.00
Leaf salad • fig-mustard dressing • roasted seeds

Maispouardenbrust • Jus • Bimi Broccoli • Weissweinrisotto (gf) 29.00
Corn-fed chicken breast • jus • Bimi broccoli • white wine risotto

Gebratenes Doradenfilet • Zitronenbutter • Rahmspinat • Kartoffelstampf (gf) 27.00
Pan-seared gilthead filet • lemon butter • creamy spinach • mashed potatoes

Spaghettini • Zucchetticreme • Steinchampignons • getrocknete Tomaten • Parmesan (v) 21.00
Spaghettini • courgette cream • cremini mushrooms • dried tomatoes • Parmesan

Zwetschgen Crumble • Fior di Latte Glacé • Schlagrahm 9.00
Plum crumble • Frio di Latte ice cream • whipped cream

Kombinieren Sie einen Wochenteller mit der Tagessuppe oder Salat und profitieren Sie vom Spezialpreis.

Combine a weekly main course with a soup of the day or salad and profit from a price reduction.

2 Gang Fleischmenü	2 course meat menu	35.00
2 Gang Fischmenü	2 course fish menu	33.00
2 Gang Vegi Menü	2 course vegetarian menu	27.00

HERKUNFT

Poulet: Schweiz
Dorade: Türkei

Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. • Prices in CHF, incl. 8.1% VAT

(v) vegetarisch / vegetarian
(gf) glutenfrei / gluten free
(lf) laktosefrei / lactose free

Bitte teilen Sie uns Intoleranzen oder Allergien bei der Bestellung mit. Kontaminationen können aufgrund der Herstellung in derselben Küche trotz grösster Bemühung nicht ausgeschlossen werden.

Please inform us about allergies upon ordering. All meals are prepared in one kitchen, making it impossible to completely rule out cross-contamination.

LEAFS
RESTAURANT