

WOCHENMENÜ

10.-14.11.2025

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

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

Ravioli al Brasato • Salbeibutter • gerösteter Blumenkohl 29.00
Braised beef ravioli • sage butter • roasted cauliflower

Gebratene Crevetten • Asia Gemüse • Koriander • Jasminreis (lf,gf) 27.00
Pan-seared prawns • Asian vegetables • cilantro • Jasmine rice

Gemüse Capuns • Rahmsauce • Bergkäse • Röstzwiebeln • Schnittlauch (v) 21.00
Vegetable Capuns • cream sauce • mountain cheese • roasted onions • chive

Quarkcreme • Pfirsich • Schokoladen Kürbiskerne 9.00
Curd cream • peach • chocolate covered pumpkin seeds

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

Rind: Schweiz
Crevetten: Vietnam

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