WOCHENMENÜ 16.-20.11.2026

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

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

***

Rindsfiletwürfel • Pommery Senfsauce • Flower Sprouts • Polenta 29.00
Beef filet squares • Pommery mustard sauce • flower sprouts • Polenta

Meeresfrüchte • Safranrisotto • Wurzelgemüse • Kräuter (gf) 27.00
Sea food • saffron risotto • root vegetables • herbs

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

***

NY Cheesecake• Karamellglacé • Schlagrahm 9.00
NY Cheesecake • caramel 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

Rind: Schweiz
Meeresfrüchte: 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