

WOCHENMENÜ

23.-27.03.2026

Tagessuppe 9.00
Soup of the day

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

Schweinsplätzli vom Grill • Jus • Kräuterbutter • Gemüse-Kartoffel-Pfanne (gf) 29.00
Pork escalope from the BBQ • jus • herb butter • vegetable-potato stir fry

Tagliolini • Zitronenrahmsauce • Rauchlachsstreifen • Zucchetti 27.00
Tagliolini • lemon cream sauce • smoked salmon strips • courgettes

Geräuchertes Spargel Risotto • Erbsen • Frühlingszwiebeln • Parmesan (v,gf) 21.00
Smoked asparagus risotto • peas • spring onions • Parmesan

Mascarponecreme • Beeren • Schokoladen Crumble • Karamellsauce 9.00
Mascarpone cream • berries • chocolate crumble • caramel sauce

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

Schwein: Schweiz
Rauchlachs: Deutschland

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