



Vorspeisen – Starters

Meilener Weinsuppe mit Crouton und Trauben | 3

Local white wine soup served with breadcrumbs and grapes

Kalte Kartoffel Gurkensuppe mit Sauerrahm und Kräutern | 2

Chilled cucumber soupe with fresh herbs and sour cream

Büffelmozzarella mit Tomaten und Rucola | 8

Mozzarella di bufala with heirloom tomatoes and rocket salad

Veganes Gemüsetatar mit Avocadocreme | 8

Our special vegetable tatar



Saisonaler Blattsalat mit roh mariniertem Gemüse | 3

Fresh market salad with raw marinated vegetables

Salatdressing: Französisch, Italienisch oder «Haus» (mit Knobli und Paprika).

Unsere Salatdressings sind hausgemacht, gluten- und laktosefrei

Salad dressing: French, Italian or «house» (with garlic and pepper)

Our salad dressings are homemade, gluten- and lactose-free

Elsässer Flammkuchen mit Crème fraîche, ...

Alsace tarte flambée with crème fraîche...

... Zwiebeln und Speck 20

... onions and bacon

... Zwiebeln, Speck, Emmentaler 23

... onions, bacon and emmental cheese

... Zwiebeln, Rohmilch-Raclettekäse 23

... onions and raw milk raclette cheese

... Zwiebeln, Speck Rohmilch-Raclettekäse 25

... onions and raw milk raclette cheese

Pinsa ...

Luftiger Sauerteig. Durch die lange Gehzeit bis zu 120 Stunden ist die Pinsa leicht verdaulich.

Fluffy sourdough, thanks to the long walking time of up to 120 hours, the Pinsa is easy to digest

Leue Pinsa, Rauchraclette, Speck und Zwiebeln 25

Leue Pinsa with smoked chees, bacon and onions

Salatiges – Salad

Leue Salat...

Saisonale Blattsalate mit mariniertem Gemüse vom Markt!

Seasonal salad leafs and marinated market vegetables

... mit Blumenkohlsteak, Leue Churrisauce 26

... with couliflower steak homemade-churrisauce

... mit Egliknusperli und Tatar Sauce 39

... with deep fried Egli

... mit knusprigem Pouletbrüstli mit Kürbiskern Crunch 32

... with crispy pumkin kernel crunchy chicken breast

... mit Rindsfiletspitz und Leue Churrisauce 38

... with beef fillet tip and lion churrisauce

... hausgemachter Pressknödel Falafel Bowl mit Spicy Cashew Cream 28

... homemade leftover bread falafel bowl with spicy cashew cream sauce



Hauptgänge – Main Dishes

Hausgemachte Miso Ramen Bowl mit allerlei Kräutern, Gemüse und Edamame 28
Homemade miso ramen bowl with herbs, vegetables and edamame



Gemüsetatar mit Avocadocreme 26
Our special vegetable tatar



Auberginen Ravioli mit Beluga Linsen Bolognese und Spicy Kürbiskern Crunch 26
Egg plant ravioli with black lentil bolognese spicy pumpkin kernel crunch



Panierte Kalbsschnitzel, Pommes frites und Preiselbeeren 41
Bread crumbed veal escalope served with french fries

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art», Rösti 43
Sliced veal zurich style and swiss hash browns

Calvados-Kalbsleberli, Apfelschnitze und Rösti 41
Sliced veal liver fried with calvados, apple bites and swiss hash browns

Hausgemachter «Leue Burger» 200g, im Steinofen-Brötchen 29
Speck, Käse, Tomate, Zwiebeln, Red Slaw Salat und Pommes frites
*«Leue Burger» Local beef patty from grass feed beef
with bacon, cheese, tomato, onion, red slaw salad and french fries*

Hausgemachtes Rinds-Tatar, mild, rassig oder scharf, Toast und Butter 36
Homemade Beef Tatar mild or spicy, with toast and butter

Fisch – Fish ...

Egliknusperli, Salzkartoffeln, Blattspinat, Tatar Sauce 39
deep fried Egli (swiss perch), boiled Potatoes, spinach leaves, tatar sauce

Auf Wunsch servieren wir die Hauptgänge auch mit Rösti (Aufpreis) 6
Main courses can also be served with hash browns upon request (supplement) 6

Kleinere Portionen auf Anfrage (Preisreduktion) 4
Smaller portions on request (price reduction) 4

Fleisch vom heissen Stein – Meat on the Hot Stone

Ein reiner Natur-Granitstein. Diese Qualität gibt Ihnen die Sicherheit, dass es nicht raucht und spritzt

A pure natural granite stone. This high-quality material ensures that there is no smoke and splattering

Schweizer Rindsfilet 200g 55 / 300g 67

Swiss beef filet

Entrecote vom Wiesenschwein 250g 39

Entrecote from free range pork

Beilagen / Side dishes

drei verschiedene hausgemachte Saucen und Pommes frites oder Gemüse
three different homemade sauces and fries or vegetables

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zusätzliche Sauce (Aufpreis) 3

Additional sauce available on request (supplement) 3

Deklaration / *Meat declaration:*

Wenn nicht anders deklariert stammen unsere Produkte mehrheitlich aus der näheren Umgebung

Unless otherwise stated, the majority of our products come from the local area

Fleisch / Meat: Traifina Schweizer Fleisch

Fisch / Fish: Fischerei Grieser / Bianchi Egli (EST) / Dörig

Brot / Backwaren: aus der Schweiz / in der Schweiz hergestellt

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

We give you detailed information about possible allergens in each dish

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt