

Menüvorschläge 2025

ab 10 Personen



Gasthaus Leimensteig GmbH

Lydia und Beni Rechsteiner

Leimensteigstrasse 25

9054 Haslen

b.rechsteiner@gasthaus-leimensteig.ch

Vorspeise

Salat

Blattsalat	6.00
Gemischter Salat	7.00

Suppe

Bouillon mit Flädli	6.00
Gerstensuppe	7.00

Hauptgang

Schwein

Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	21.50
Filetbrat mit Kartoffelsalat	28.50
Filetbraten mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	34.50
Hackbraten mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	23.50
Geschnetzeltes mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	25.50
Schweinebraten mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	29.50
Cordon Bleu mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	33.50
Rahmschnitzel mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	26.50

Rind

Hohrückensteak mit Kräuterbutter/Gemüse garnitur/1 Beilage	36.50
Entrecote mit Kräuterbutter/Gemüse garnitur/1 Beilage	39.50

Kalb

Kalbsbraten mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	38.50
Cordon Bleu mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	39.50
Rahmschnitzel mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	36.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Gemüse garnitur & 1 Beilage	44.50

Wurst

Siedwurst mit Kartoffelsalat	22.50
Siedwurst mit Chähörnli und Apfelmus	23.50

Poulet

Pouletbrust mit Kräuterbutter/Gemüse garnitur & 1 Beilage	28.00
---	-------

Fitness

Schweins schnitzel paniert	22.00
Schweins Cordon Bleu	30.00
Kalbs schnitzel natur	35.00
Kalbs Cordon Bleu	36.00
Hohrückensteak	33.00
Pouletbrust	24.50
Whyskiwurst	24.00
Siedwurst	19.00
Ofenfleischkäse	19.50
Schinken	21.50

Vegetarisch

Spagetti Napoli	20.50
Chäshörnli mit Apfelmus	18.50
Gemüseteller Pommes	22.50
Käse-Zwiebelkuchen mit Salat	20.50

Beilagen

Pommes
Kartoffelgratin
Spätzli
Teigwaren
Kartoffelstock
Croquetten

Nachservice: Fleisch, eine Gemüsesorte und eine Beilage nach Wahl

Buffet

Spagetti Buffet pro Person 35.00 – 40.00

Penne, Spagetti, 3-4 Verschiedene Saucen, 3-4 verschiedene Salate, Blattsalat, 2 Salatdressing, Brot, Croutons,

Grill Buffet pro Person 38.00 – 45.00

Verschiedenes Fleisch und Würste, 4-5 verschiedene Salate, Blattsalat, 2 Salatdressing, 2-3 Grillsaucen, Brot, Croutons, Körnermischung

Z'morge Bruch pro Person 30.50

Verschiedene Brote, Kleinbrote, Käse, Fleisch, Marmelade, Butter, Joghurt, Müesli, Früchte

Ei, Speck, Rösti

Orangensaft, Kaffee, Tee

Dessert

Fruchtfladen (Aroma nach Wunsch)	7.00
Schwarzwälder Torte	7.00
Quarktorte (Aroma nach Wunsch)	7.00
Caramelchöpfli	7.00
Zimt-Parfait mit Rotwein Zwetschgen	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	9.50
Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Fruchtsalat mit Glace und Rahm	10.50
Schokomousse mit Garnitur	8.50
Brownie mit Glace und Rahm	10.50
Cremrolle	4.00
Fruchtschnitte	7.00

Saisonal

Erdbeer Tiramisu	6.50
Romanoff	9.50
Nesselrode	9.50
Maronikuchen	7.00

oder ein Mini-Dessert aus unserer Coupkarte....