



## **Herzlich Willkommen im Alpenblick Leuggelen**

Es freut uns, Sie in unserem Haus als Gast begrüßen zu dürfen.

Unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Unsere Speisen werden, wenn immer möglich aus frischen und regionalen Produkten hergestellt, unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Am Abend ausschliesslich Bio- und Weidefleisch.

Wir kochen mit viel Liebe, sollte trotzdem etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sagen Sie es uns bitte, Ihre Kritik macht uns noch besser. Wenn Sie zufrieden waren, freuen wir uns, wenn Sie es Ihren Freunden weitererzählen.

Ihre Gastgeber

Kim, Carmen, Nando, Roger und Team

**Bei uns sind auch Familien-Vereins- und Firmenanlässe willkommen**

**Reservationen unter**

**076 478 78 64**

ALPENBLICK LEUGGELEN • 076 478 78 64

Bitte melden Sie unserem Servicepersonal Allergien und Intoleranzen.



## ABEND-SPEISEKARTE

ab 18.00

### Vorspeisen

|  |           |
|--|-----------|
| Knackiger, bunter Blattsalat   | CHF 8.00  |
| Marktfrischer gemischter Salat   | CHF 10.00 |
| Nüsslisalat mit Ei und kleinen Tomaten   | CHF 13.00 |
| Nüsslisalat mit Wildlachsstreifen  | CHF 15.00 |
| Tomaten mit Buffalo Mozzarella und Balsamico                                     | CHF 15.00 |
| Alaska Wildlachs direkt aus Alaska<br>Zwiebeln, Tost, Meerrettichschaum, Zitrone | CHF 26.00 |

*Es stehen hausgemachte Haussauce/Französisch und Italienisch zur Wahl.*

ALPENBLICK LEUGGELEN • 076 478 78 64

Bitte melden Sie unserem Servicepersonal Allergien und Intoleranzen.



## Direkt vom Grill

**Wochenhit vom Grill, fragen Sie bitte unser Personal**

**Rindsfilet vom Weiderind, 220g** CHF 55.00  
Schweiz

**Rindsentrecote vom Weiderind, 220g** CHF 52.00  
Schweiz, mit Spezialgrill 850 Grad gegrillt

**Pouletbrust Freiland 180g** CHF 28.00  
Freiland, Schweiz

**Schweinsfilet Alpensau 220g** CHF 32.00  
Schweiz Alp

**Beilage: Pommes/Kroketten oder Salate, 3 hausgemachte Saucen**

**Leuggelä Schweinsbratwurst Spezial** CHF 17.00  
Pommes oder mit Salaten, Chillisauce

**Cervelats oder Bratwurst** CHF 13.00  
Pommes oder Salate

**Verschiedene Grillgemüse, Grillhärddöpfel,  
Kräuterquark** CHF 19.00



| <b>Heisser Stein, gemütlich selber grillen</b> | <b>180g</b> | <b>250g</b> | <b>400g</b> |
|--|-------------|-------------|-------------|
| Schweinfilet                                   | 32.00       | 38.00       |             |
| Pouletbrust                                    | 29.00       | 35.00       |             |
| Pferdefilet (bitte fragen ob verfügbar)        | 39.00       | 45.00       | 60.00       |
| Rindsfilet                                     | 48.00       | 56.00       | 69.00       |

Dazu servieren wir 3 Saucen. alle Saucen sind hausgemacht, frisches Gemüse, frische Früchte, Essiggurke. Silberzwiebeli, Oliven

Beilagen: Pommes Frites, Kroketten,

**Herkunft** Fleisch ausschliesslich Schweiz, wenn immer möglich aus der Region und Bio/Muttertierhaltung.

Angus Fleisch aus Muttertierhaltung und Weidehaltung  
Schweiz/USA

Fisch Schweiz aus den umliegenden Gewässer

Lachs Alaska Freifang



## Ab September im Fonduezelt

Alle Fondues à discretion

### Käsevariationen

#### **Haus Fondue**

CHF 28.-

Alpenland-Fondue - unsere Hausmarke. Tradition, Heimat, Würze, das sind die Eigenschaften unseres Hausfondues. Aus Schweizer Produkten sorgfältig in Familienbetrieben hergestellt garantieren uns die Zutaten beste Qualität. Rezent und gleichzeitig harmonisch.

#### **Bündner Bio Fondue**

CHF 30.-

Ein köstliches Fondue mit Bio-Zutaten aus den Bündner Bergen. Hergestellt mit Bio-Weisswein und Bio Kartoffelstärke. Nicht nur für Bio-Anhänger ein Genuss. Rund und harmonisch.

#### **Moitié-Moitié Fondue**

CHF 30.-

Wer kennt ihn nicht, diesen Leckerbissen der seinen Ursprung im Kanton Freiburg hat. Das bekannteste Käsefondue der Schweiz. Sämig, mit ausgewogenem Geschmack, ein Fondue für jede Fondueliebhaberin und jeden Fondueliebhaber.

#### **Glarner Fondue**

CHF 28.-

Allein schon der Glarner Schabziger gibt dem Fondue die kräftige Würze. Natürlich muss man Schabziger gerne mögen. Doch dann ist dieses Fondue ein Genuss. Als Basis dient uns unser Alpenland-Fondue

#### **Chili Fondue**

CHF 30.-

Sie mögens gerne scharf? Unser Chili-Fondue findet sich ziemlich genau in der Mitte von mild und ziemlich scharf. Es soll noch ein wenig "käsigt" schmecken. Wir würzen es mit Sambal Oelek. Falls es Ihnen zu wenig scharf ist, sind Sie sicher ein Chili-Spezialist und haben zuhause noch scharfes Chiligewürz.

Kinder bis 12 Jahren

CHF 15.-

### **Serviert mit Brot**

ALPENBLICK LEUGGELEN • 076 478 78 64

Bitte melden Sie unserem Servicepersonal Allergien und Intoleranzen.