



WILLKOMMEN

Hier wird alles frisch gekocht!



LEUE  SCHERZ

Unter den Linden



Öffnungszeiten:



MO + DI Ruhetag

MI - FR 09:00-14:00 / ab 17:00 Uhr

SA ab 9:00 Uhr durchgehend offen

SO 10:00-20:00 Uhr

SA + SO durchgehend warme Küche

(Nachmittags für Gruppen auf Anfrage)

Sommerkarte

Tagessuppe (fragen Sie unseren Service)	7.50
„Bruschetta“ mit Tomatenwürfel	8.50
*Vitello Tonnato an feiner Thonsauce	29.50
Roastbeefsteller mit Sauce Tartar	27.50
Rinds-Carpaccio mit Parmesan-Flocken (Vorspeise)	22.50
*Rinds-Tatar mit Butter & Toast	31.50

Frische Salate

Saison Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Griechischer Salat <i>mit Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Oliven & Feta</i>	19.50
Insalata „Caprese“ <i>mit Tomaten, Buffalo - Mozzarella, Oliven & frischen Basilikum</i>	16.50
Chefsalat <i>mit Pouletstreifen, Peperoni & Zwiebeln</i>	21.50
Ochsenmaulsalat einfach	16.50
Ochsenmaul garniert	19.50
Wurstsalat einfach	15.50
Wurstsalat garniert	18.50
Wurst-Käse-Salat einfach	17.50
Wurst-Käse-Salat garniert	20.50
Siedfleischsalat einfach	17.50
Siedfleischsalat garniert	20.50
Thonsalat garniert	19.50

Vegigerichte

Gemüseteller mit Spiegelei	23.50
*Prosecco-Risotto mit Parmesan Flocken	22.50
Vegi-Burger (Beyond Beef)	21.50

Vom Schwein

*Panierte Schnitzel mit Pommes Frites	23.50
*Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons	25.50

Vom Kalb

Kalbsleberli „Provençales“ <i>mit Butterrösti</i>	33.00
Wienerschnitzel	33.50
„Züri“ Geschnetztes <i>mit Butterrösti</i>	35.50

Vom Rind

Rindsfilet vom Grill (250 gr.) <i>mit Hausgemachter Kräuterbutter</i>	43.50
Filetspitzen „Stroganoff“	38.50

Vom Huhn

Danny's Club-Sandwich	23.50
<i>„wer es kennt liebt es, wer noch nicht, wird es lieben lernen“</i>	
Pouletflügeli 6 Stk. mit kleiner Port. Pommes Frites	19.50
Pouletflügeli 8 Stk. ohne Pommes Frites	19.50
Grosse Portion Pommes Frites	9.00
Kleine Portion Pommes Frites	5.50

Beilagen nach Wunsch

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Röstikroketten	0.00
Zusätzliches Gemüsebouquet	6.00
Folienkartoffel mit Sauerrahm, Butterrösti	3.50

* **Kleinere Portion minus 3.50**

Fitnesssteller

**Unsere Fitnesssteller sind garniert mit frischen Salaten
& hausgemachtem Kräuterschaum, Hausdressing oder French nach
Wahl**

-Schweinssteak	30.50
-Schweinsschnitzel paniert	23.50
-Pouletbrust	23.50
-Rinds-Filet	41.50
-Kalbs-Paillard	30.50
-Egeli-Knusperli, Sauce Tartar	24.50

Leue-Hit

Black Tiger Crevetten Pfännli gebraten mit Knoblauch an einer sämigen Sc. Provençales	26.50
--	-------

Für unsere kleinen Gäste

„Schnipo“	11.50
„Knuspi“ <i>Pouletflügeli, Pommes</i>	10.50
„Micky-Maus“ <i>Spaghetti Napoli</i>	9.50
„Donald Duck“ <i>Chicken-Nuggets mit frites</i>	14.50
„Kleiner Bär“ <i>Kleines Cordon-bleu mit frites</i>	14.50
Biene Maya	4.50

Cordon-bleu Variationen

Cordon-bleu « Danny's Art » <i>mit Kräuterbutter & knuspriger Panade</i>	32.50
Cordon-bleu « so wie man's kennt »	29.50
Cordon-bleu « Bella Italia » <i>mit Mozzarella & gedörrten Tomaten</i>	30.50
Cordon-bleu « Helvetia » <i>mit Emmentaler & Schinken</i>	31.50
Cordon-bleu « Senner Art » <i>mit Zwiebeln, Speck, Kartoffeln</i>	31.50
Cordon-bleu « Sole mio » mit Salami & Gorgonzola	32.50
Cordon-bleu « Grischuna » mit Bündnerfleisch & rezentem Sbrinz	34.50
Cordon-bleu „Diavolo“ mit Schinken, Tilsiter, Knoblauch & hausgemachter Chillipaste	33.50
Cordon-bleu „XXL“ 600gr. <i>pro 100 gr. plus</i>	48.50 7.50
Selbstverständlich können alle unsere Cordon-bleu auch mit Kalbfleisch hergestellt werden. Zuschlag	10.00

Beilagen nach Wahl

**Haben Sie einen besonderen Wunsch?
Wir fragen gerne unseren KÜ-Chef**

**Rindfleisch: Schweiz, Paraguay, Argentinien
Poulet, Kalb, Schwein: Schweiz
Crevetten: Vietnam**

Sind Sie Allergiker? Fragen Sie unsere Mitarbeiter/in

Getränkekarte

Kaffee, Espresso, Schale	4.10
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino, Macchiato	4.90
Tee, diverse Sorten	4.10
Kaffee Coretto	6.80
Kaffe Fertig/Lutz	6.20
Milch, kalt/warm 2 dl.	3.80
Ovo, Schoggi 2 dl.	4.10
Leue Kaffee (Hausmischung)	7.50

Wasser und Süssgetränke

	3 dl	5 dl	1 l
Offenausschank	4.10	5.10	10.00
Mineralwasser, Sprite			
Coca-Cola, Apfelschorle			
Rivella, Fanta, Lupfiger Most			
Fläschli			
Orangensaft 2 dl.			4.80
Traubensaft rot			4.80
Tomatensaft 2 dl.			4.80
Schweppes Tonic			4.80
Bitter Lemon			4.80
Coca Cola, Cola Zero,			4.80
Rivella blau/rot			4.80
Sanbitter			5.50

Bier und Most

Herrgöttli	2 dl	3.60
Stange Feldschlösschen Lager	3 dl	4.10
Stange Quellfrisch	3 dl	4.10
Grosses Bier offen	5 dl	5.30
Feldschlösschen original	5 dl	5.50
Appenzeller Weizen	5 dl	7.00
Quellfrisch Trüb	5 dl	6.00
Leermond oh. Alkohol	33 dl	4.60
Suure Moscht (mit/ohne Alkohol)	5 dl	5.50

Apéritif

Campari	18 %	4 cl	6.50
Martini bianco	16 %	4 cl	6.50
Cynar	18 %	4 cl	6.50
Ramazotti	15 %	4 cl	7.50
Apérol Spritz			9.00
Pastis	15 %	2 cl	6.50
Limoncello	25 %	2 cl	5.50
Gespritzter Weisswein			7.00

Spirituosen

Appenzeller	29 %	4 cl	6.50
Amaretto	28 %	4 cl	6.50
Baileys	18 %	4 cl	6.50
Calvados	40 %	4 cl	7.50
Williams	40 %	2 cl	7.50
Vielle Prune	38 %	2 cl	8.50
Grappa Brunello	40 %	2 cl	10.00
Grappa Moscato	40 %	2 cl	10.00
Marc Bourgogne	40 %	2 cl	8.50
Zwetschgen	40 %	2 cl	4.50
Chrüter	40 %	2 cl	4.50
Kirsch	40 %	2 cl	4.50
Remy Martin	40 %	2 cl	9.00
Gordons Gin Tonic	37.5 %	4 cl	11.00
Vodka Jus	37.5 %	4 cl	11.00
Bacardi white/black Cola	37.5 %	4 cl	11.00
Whisky Gold Label	40 %	4 cl	10.00
Whisky Red Label	40 %	4 cl	10.00
Jack Daniel's	40 %	4 cl	10.00
Glanmorangie	42%	4 cl	15.00
Oban Single Malt	42%	4cl	15.00

Weinkarte

Offene Weine

Weiss	1 dl	5 dl	7.5 dl
Schinzacher RxS « Schwalbenschwanz »	4.60	21.80	
Kerner aus Schinznach	4.80	24.00	34.00
Johannisberg VS	4.50	22.50	
Yvorne AVY	5.00	24.50	
Rosé			
Oeil de Perdrix VD	5.00	24.50	
Rot			
Schinzacher PN « Pfauenauge »	5.00	23.50	
Dôle Du Valais	4.20	19.50	
Yvorne Rouge AVY	5.20	25.00	
Schinzacher PN Excellence (Korken)		29.50	
Prosecco di Treviso DOC Brut	8.50	41.00	

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt

Flaschenweine

Weiss Schweiz	1 dl	7.5 dl
Kerner aus Schinznach	4.80	34.00
Epesses le Replan Lavaux Waadt	6.50	41.00
Château Malessert Fechy 1 ^{er} Grand Cru		44.00
Cure d'Attalens AOC Grand Cru		49.00

Rot Schweiz

Schinzacher Cuvée Rouge 1 Jahr Barrique Malbec, Cabernet Sauvignon, Gamaret		49.00
Lucifer Pinot Noir Valais AOC A. Mathier		43.00
Malanser Pinot Noir AOC		49.00
Gamar'One Inspiration La Côte AOC		55.00
Merlot Ronco d'Arzo Ticino DOC		46.00

Rot Italien

Primitivo di Manduria DOP Papale Oro		42.00
Ripasso del Veneto		45.00
Barbera d'Alba Pescaja	7.00	44.00

Rot Spanien

Valtravieso Crianza Ribera del Duero DO		52.00
Tobelos Crianza Rioja DOCa	7.00	44.00
Thaôn de Tobelos Reserva Rioja DOCa		68.00