

LEBERLI

Leberli



Wirtschaft zum
Schützenhaus



Kalbsleberli

in Variationen

*inkl. Salat vom Buffet (Dreieck-Teller)

Leberli „Provençale“ mit Rösti*	25.00
Geschnetzelt an Rotwein-Kräutersauce mit Zwiebeln	
Leberli „Jäger-Art“ mit Rösti*	25.00
Geschnetzelt mit Champignons, Speckstreifen, Zwiebeln, Kräutern und Jus	
Leberli „Pommery“ mit Rösti*	25.00
Geschnetzelt an Rotweinsauce mit Pommerysenf, Kräutern und Zwiebeln	
Leberli „Normande“ mit Rösti*	25.00
Geschnetzelt mit Apfelstückli, Zwiebeln, Kräutern und Rotweinsauce, verfeinert mit einem Schuss Calvados	
Leberli „Parma“ mit Rösti*	25.00
Geschnetzelt mit Parmaschinkenwürfeli, Zwiebeln und kräftiger Rotweinsauce	
Leberli „Stroganoff“ mit Rösti*	25.00
Geschnetzelt an rassischer Paprikasauce mit Peperoni Champignons, Essiggurken und Zwiebeln	
Leberli sweet & sour mit Nudeln*	25.00
Geschnetzelt mit Peperoni, Ananas und Zwiebeln gebraten, an würziger süss-sauer Sauce	
Leberli „all'arrabbiata“ mit Rösti*	25.00
Geschnetzelt mit Tomaten, Peperoncini, Knobli, Zwiebeln und Kräutern	
Leberli „Venezia“ mit Weissweinsrisotto*	25.00
Geschnetzelt mit Salbei und Zwiebeln in Butter gebraten	