

!Herzlich willkommen im „Leue in Chiese“!

Wir legen Wert auf marktfrische, saisongerechte Produkte mit höchster Qualität. Köstlich zubereitete Klassiker wie auch traditionelle Spezialitäten zeichnen unsere Küche aus.



**Viele Speisen sind glutenfrei und/oder lassen sich auch auf Ihre persönlichen Wünsche anpassen.
Sprechen Sie uns bitte darauf an, danke.
!En guäte!**



Salate

Bunter Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 8.50
Tomatensalat mit Büffelmozzarella & Rucola	Fr. 14.50
Salatteller, garniert mit Ei & frischen Früchten	Fr. 16.--

Die Salate servieren wir mit hausgemachten Dressings nach Ihrem Wunsch

- Französischer Dressing
- Italienische Vinaigrette
- Himbeer-Walnuss-Dressing

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 9.50
Kokos-Curry-Suppe mit Pouletspiessli	Fr. 10.50



Vorspeisen



Crevetten- und Avocadococktail
zubereitet mit Sesam-Dressing & Toast

Fr. 14.50

Zartes Chisetaler Rindscarpaccio
serviert mit Rucola Parmesanspänen & weissem Trüffelöl

Fr. 19.50

Fr. 26.50

Traditionelles Walliser Teller

Walliser Trockenfleisch - Hamma - Speck - Hauswurst - Bergkäse
garniert mit Dörrfrüchten

Fr. 19.--

Fr. 26.--



Vegetarisches

Flammierte Nudeln mit Grappa, Parmesan & Trüffelöl

Fr. 26.--

Leue Rösti mit Marktgemüse & Bergkäse

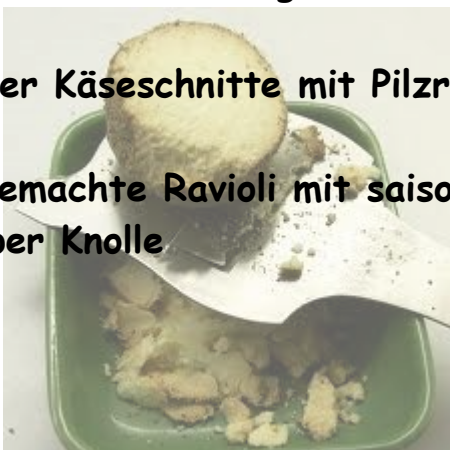
Fr. 23.--

Walliser Käseschnitte mit Pilzragout & Birnen

Fr. 24.--

Hausgemachte Ravioli mit saisonalem Gemüse
& Belper Knolle

Fr. 24.50





Hauptgerichte Fleisch

Kalbs-Cordon-Bleu „Villa d'Este“
mit Parma, Taleggio & Marktgemüse

Fr. 34.--

Kalbfleisch Zürcher Art, geschnetzelt und abgerundet
an einer Pilzrahmsauce, serviert mit einem Tomaten- &
Zucchettispiess

Fr. 32.--

Frische Kalbsleber in Butter sautiert mit caramelisierten
Äpfeln abgeschmeckt mit einem Porto-Jus

Fr. 29.50

Schweinssteak „Walliser Art“, überbacken mit Bergkäse
serviert mit Aprikosen-Chutney & mit Marktgemüse

Fr. 29.50

Chisetaler Rindsfilet grilliert, mit hausgemachter
Kräuterbutter, serviert mit Marktgemüse

Fr. 39.50



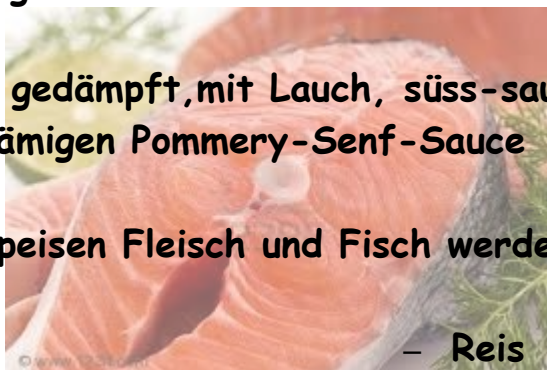
Hauptgerichte Fisch

Seezungenfilet in Goldfolie gebacken,
auf Kräutergemüse serviert

Fr. 32.--

Lachssteak gedämpft, mit Lauch, süß-sauer abgeschmeckt, Fr. 28.--
mit einer sämigen Pommery-Senf-Sauce

Die Hauptspeisen Fleisch und Fisch werden serviert nach Ihrer Wahl
mit



- Reis
- Rösti
- Pommes Frites
- Nudeln

BITTE AUF VORBESTELLUNG ab 2 Personen

Fondue Chinoise
300 gr pro Person

Fleischsorten:

Rind - Schwein - Truthahn - Pferd

Salate

Pommes-Frites & Reis

Verschiedene Beilagen



Fr. 29.50



Unsere Preise verstehen sich alle
inkl. 8 % Mehrwertsteuer

Fleischdeklaration
Herkunft Fleisch

Schweinefleisch - Schweiz

Pouletfleisch - Schweiz

Lamm - Neuseeland, Australien

Pferdefleisch - Deutschland, USA, Kanada

Kalbfleisch - Schweiz z.T. aus Südamerika

Rindfleisch - Schweiz, z.T. aus Südamerika

(Fleisch aus Übersee kann mit Hormonen als Leistungsförderer
erzeugt werden)