

Restaurant



Peter's Grillhouse

Speisekarte



Liebe Gäste

Herzlich willkommen in unserem Restaurant zum Leist – Peter's Grillhouse

Für festliche Anlässe empfehlen wir Ihnen unser nostalgisches und charmantes Eventlokal zur Sattelkammer, im ehemaligen Pferdestall, sowie unsere Räumlichkeiten im Landhaus Adler, wie der Adlersaal und unser Gourmetstübli. Verlangen Sie unsere Bankettkarte, gerne beraten wir Sie unverbindlich!

Wir laden Sie zum Geniessen und Schlemmen ein und wünschen Ihnen «E Guetä».

Familie Peter Schmid

&

Ihr Leist-Team

Vorspeisen und kleine Speisen



Salat vom Buffet

Stellen Sie sich Ihren Salat am Buffet selber zusammen:

klein
mittel

Nüsslisalat

Nüsslisalat mit Croûtons, Speck und Ei

Gemüse-Bouillon

Bouillon mit einem Schuss Sherry

Tomatensuppe mit Gin

Hausgemachte Tomatensuppe mit einem Schuss Gin

Curry-Crèmesuppe

Lachs nature, knusprig frittiert

mit leichter Tartarsauce

Angus Beefsteak Tatar (auf Anfrage)

gewürzt nach Ihrem Gusto, dazu Toast

70 g / 140 g

Zuschlag für Whisky oder Cognac

Peter's Feuerspiesse

Ein feuriges Erlebnis - einzigartig in der Region

Feuerspiesse (à 120 g) nach Ihrer Wahl
zum Selberbraten am Tisch

Zum Voraus Salat vom Büffet

- 1 Spiess Schwein
- 1 Spiess Truten
- 1 Spiess Pferd
- 1 Spiess Black Angus Rind
- 1 Tofuspiess (vegetarisch)
- 1 Gemüsespiess (vegetarisch)

Zusatzspiesse:

- 1 Spiess Schwein
- 1 Spiess Truten
- 1 Spiess Pferd
- 1 Spiess Black Angus Rind
- 1 Tofuspiess (vegetarisch)
- 1 Gemüsespiess (vegetarisch)

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:
Country Cuts, Pommes Frites, Röstini, Nüdeli oder Tri-Colore-Reis

Unsere drei hausgemachten Saucen:
Kräuterbutter, Sour-Cream und Barbecue

Unser Highlight:

Feuerspiess à discrétion

(ab 2 Personen)

Assortierte Fleischplatte mit
Black Angus Rind, Pferd, Truten, Schwein

Salat vom Büffet

Pommes Frites

Tri-Colore-Reis

Gemüse zum Grillieren

Dazu unsere hausgemachten Saucen:
Kräuterbutter, Sour-Cream und Barbecue

Zarte Fleischspezialitäten vom Grill



Entrecôte vom Schweizer Rind

Entrecôte 200 g

Leist-Gemüse

Beilage nach Wahl (siehe unten)

dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Black Angus Entrecôte

Black Angus Entrecôte 200 g | 300 g

Leist-Gemüse

Beilage nach Wahl (siehe unten)

dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Black Angus Filet

Zartes Rinds-Filet 150 g | 200 g

Leist-Gemüse

Beilage nach Wahl (siehe unten)

dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Pferde Entrecôte

Pferde Entrecôte 200 g | 300 g

Leist-Gemüse

Beilage nach Wahl (siehe unten)

dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Stärkebeilagen:

Pommes Frites, Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis,
Country Cuts oder Baked Potato mit Sour-Cream

Saucen: Kräuterbutter, Barbecue und Sour-Cream

Schweinssteak

Schweinssteak 200 g
Leist-Gemüse
Beilage nach Wahl (siehe unten)
dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Lammkoteletts

Rosa gebratene Lammkoteletts 200 g
Leist-Gemüse
Beilage nach Wahl (siehe unten)
dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Kalbs-Schweinswurst-Schnägg

Frutigtaler Wurst-Schnägg "vom Hämi" ca. 180 g
Leist-Gemüse
Beilage nach Wahl (siehe unten)
dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Trutensteak

Hausmariniertes Trutensteak 150 g | 200 g
Leist-Gemüse
Beilage nach Wahl (siehe unten)
dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Lachs

Lachstranche in Kräuterschaum
Leist-Gemüse
Beilage nach Wahl (siehe unten)

Stärkebeilagen:

Pommes Frites, Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis,
Country Cuts oder Baked Potato mit Sour-Cream

Saucen: Kräuterbutter, Barbecue und Sour-Cream

Fleischdeklaration:

Schwein, Kalbs-Schweinswurst-Schnägg: Schweiz | Truten: Deutschland

Pferd: Spanien/Frankreich | Lachs: Norwegen (Zucht)

Rinds-Entrecôte: Schweiz | Black Angus Rind: Argentinien* | Lamm: Australien*/Neuseeland*

*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Vegetarische Gerichte



Stellen Sie sich Ihren Salat am Büffet selber zusammen

Grosser Salatteller

Gemüsepfanne

Gegrilltes Gemüse mit Champignons und Maiskolben

Portion Stärkebeilage

Pommes Frites, Country Cuts,
Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis

Baked Potato mit Sour-Cream

Vegetarische Feuerspieße

Siehe Angebot Feuerspiess...

Frutigtaler Tofu

Grillierter Frutigtaler Tofu

Leist-Gemüse

Beilage nach Wahl

dazu unsere drei hausgemachten Saucen

Stärkebeilagen:

Pommes Frites, Röstini, Nüdeli, Tri-Colore-Reis,
Country Cuts oder Baked Potato mit Sour-Cream

Saucen: Kräuterbutter, Barbecue und Sour-Cream

Süss & fein



Brownies

Hausgemachte Brownies
mit Schokoladensauce und Vanilleglacé

Vermicelles

halbe Portion
ganze Portion

Coupe Nesselrode

halbe Portion
ganze Portion

Ämmitaler Meringue

Grosse Ämmitaler Meringue mit Rahm
halbe Portion
ganze Portion
Glacé dazu, pro Kugel

Diverse Glacésorten

Pro Kugel
Rahmzuschlag

Weiteres Angebot nach unserer Glacékarte