

## Wochenkarte | Business Lunch | 28.10. bis 01.11.2024

### Montag

#### Gericht 1

Gebratene Doradenfilets  
mit Olivenvinaigrette,  
Paprikastreifen und Meersalz-Bratlingen

#### Gericht 2

Geschnetzeltes vom Jungschwein  
in Tomaten-Salbeisauce  
mit Zucchiniucken und Rigatoni

#### Gericht 3

Nudeltaschen in Schnittlauchsauce  
gefüllt mit Kürbis und Frischkäse

### Dienstag

#### Gericht 1

Würfel vom Kalb  
in Waldpilzsauce  
mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Scheiben vom Putenrollbraten  
an Sherrysauce  
mit Blumenkohl und Spätzle

#### Gericht 3

Gemüsefrikadellen  
auf Tomatenkompott

### Mittwoch

#### Gericht 1

Pochierte Fischroulade  
an Shrimpssauce  
mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln

#### Gericht 2

Scheiben vom Kasselernacken  
an Madeirajus  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

#### Gericht 3

Kleine Samosas mit Soja- oder Chilisauce  
dazu asiatisches Sprossengemüse

### Donnerstag

#### Gericht 1

Grillhähnchenstücke  
an grüner Pfeffersauce  
mit gebackenen Kartoffelspiralen

#### Gericht 2

Kalbsgeschnetzeltes  
„Züricher Art“  
dazu Brokkoliröschen und Röstli

#### Gericht 3

Steinpilzragout auf feinen Bandnudeln  
in Kräutersauce

### Freitag

Am Feiertag bleibt das Leo's Bistro  
geschlossen.

### Suppe & Dessert laut Tageskarte

*Bei Fragen zu Zusatz- und Inhaltsstoffen, insbesondere Allergene,  
wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal.*

### Business Lunch | 2-Gang Menü

Vorspeise/Hauptgang oder Hauptgang/Dessert

**24,00 € pro Person**

*Inkl. Mineralwasser und einer Kaffeespezialität pro Person*

*Alle Hauptgerichte auch einzeln bestellbar.*

*Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.*