

WIR LIEBEN FLEISCH!

Fleisch ist unsere Leidenschaft – drum gibt es bei uns nur beste Stücke aus bester Zucht. Ohne Hormone und Antibiotika. Tiergerecht mit Freilauf aus den am besten dafür geeigneten Lagen und Ländern. Hochwertige Metzgerkunst, von unseren Köchen ebenso gekonnt zubereitet. Nach unserer lange entwickelten Lamm & Leu Technik. Freuen Sie sich auf das beste Fleisch weit und breit, freuen Sie sich auf einen wunderbaren Abend!



Maximilian Usleber, Küchenchef

Die vier Garstufen für Fleisch

bleu Das Fleisch wird kräftig angebraten und erreicht eine
rare Kerntemperatur von ca. 40° C und ist damit noch roh.
stark blutig Der austretende Fleischsaft ist dunkelrot.

saignant Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass der
medium rare Kern auf ca. 48° C kommt und erscheint dadurch blutig,
blutig Der austretende Fleischsaft ist rötlich.

à point Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze «auf den Punkt» gegart.
medium Die Kerntemperatur beträgt ca. 55° C und ist von innen
rosa nach aussen gleichmässig rosa gefärbt, wie die Farbe
des Fleischsaftes.

bien cuit Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam gebraten. Der
well done Kern weist eine Temperatur von ca. 65° C auf und ist nur
gut durch noch ganz leicht rosa, der austretende Fleischsaft ist klar.

SALAT

Ab zwei Personen auch in einer Schüssel zum Selberschöpfen

pro Person

Winterlicher Blattsalat mit Randen, eingelegtem Hokkaidokürbis und Kräuterseitlingen	14.–
Nüsslisalat mit frischen Crôutons, gehacktem Ei und Speck	14.–
Klassischer Russischer Salat mit marinierten Karotten	16.–
Französisches Hausdressing, italienische Balsamico-Sauce oder Estragonvinaigrette	

STARTER

Ceviche vom Bündner Bergsaibling, auf Focaccia serviert	18.–
Ganzer Calamar à la Plancha mit Kräuter-Olivenöl	17.–
Leicht grilliertes Tartar von US Prime Rindsfilet und Dry-Aged Beef	29.– / 42.–
Caprese «Lamm & Leu » mit Burrata und verschiedenen Tomaten	17.–
Fragen Sie nach unseren Tagesvorspeisen, es lohnt sich!	

BURGER

Back to the roots oder reudce to the Max, das ist unsere Burger Philosophie. Bester hausgemachter Bun, Patty aus Dry-Aged Galloway Rindfleisch von der Sonnenrüti (ca, 180gr) und unsere Lamm & Leu Burgersauce - fertig!

Plain Burger	35.–
zusätzlich mit Salat, Tomate und Essiggurke	+ 3.–
zusätzlich mit Bergkäse von der Alp Maran	+ 3.–
zusätzlich mit Avocadostreifen	+ 3.–
zusätzlich mit gebratener Entenleber	+ 12.–

POULET

Zartes Brüstli vom Französischen Freilauf - Schwarzfederhuhn (ca. 200gr) vom Grill mit Trüffelsauce	32.–
---	------

HUMMER

3 gebratene Hummerschwänze (ca. 300gr) auf sautiertem Blattspinat mit Sauce Béarnaise	64.–
1 Hummerschwanz zu einem Stück Fleisch als Surf & Turf	22.–

UNSER FLEISCH

Kanadisches Pferdefilet 200g / 250g 39.– / 49.–
Die einzigen Pferdezüchtern, die eine Produktion ohne Chemie garantieren!
Butterzartes Filet.

Schweizer Rinderfilet «Lamm & Leu» 200g / 250g 65.– / 82.–
während 2 - 3 Wochen mit Trüffeln verfeinert und im Talg affiniert. Perfekt
grilliert ist es ein butterzartes Stück Fleisch mit einem unvergleichlichen
Geschmack.

Heritage Range Angus Beef aus Kanada

Rib Eye 250g 66.–
von Rindern, die ganzjährig im Freien weiden und in der intakten Natur Kanadas
mit viel Platz, frischem Wasser und guter Luft aufwachsen.

Wolowina Entrecôte aus Schlesien 250g / 300g 48.– / 57.–
Wolowina ist eine Lamm & Leu Exklusivität. Das einzige Entrecôte aus Europa,
das wir wirklich gut finden! Ausserdem ein tolles Preis - Leistungsverhältnis!

Jack's Creek Wagyu Beef aus Australien

Wagyu MS 5-7 Striploin 200g / 250g 95.– / 120.–
Gewann 2015 und 16 die «World Steak Challenge», die höchste Auszeichnung, mit
der ein Steak prämiert werden kann.

Chef's Exclusive Prime Beef aus Nebraska

Tenderloin, Filet 200g / 250g 58.– / 72.–
US Beef aus Nebraska - Weltweit das beste Beef! An diesem Fleisch müssen sich
alle anderen Produzenten messen! Chef's Exclusive ist ausserdem Pionier für
Fleischproduktion ohne Chemie.

Irisches Weidelamm ca. 300g 56.–
Das beste Lamm, das wir seit Jahren bekommen haben. Für jeden Liebhaber ein
Must! Wir servieren das Rack am Knochen.

Schweizer Urschwein Kotelett 400g 48.–
Heute wird wieder viel von Tradition und der «Terroir-Küche» -gesprochen. Viele
landwirtschaftliche Betriebe haben sich neu orientiert und sich auf alte Produkte
besonnen.

Swiss Grand Cru Gourmet Entrecôte 250g / 300g 70.– / 84.–
Das Schweizer Gourmet-Rindfleisch für höchste Ansprüche, drei bis acht Wochen
am Knochen «Dry Aged»

Aus der LUMA Metzgerei Zürich

US Hanging Tender 250g 54.–
Hanging Tender, Das Spezialstück für Fleischliebhaber, super im Geschmack und
extrem saftig

FÜR 2 PERSONEN UND MEHR

Ab 2 Personen braten wir grössere Stücke Fleisch, die dann aufgeschnitten in die Mitte des Tisches gestellt und von allen Gästen gegossen werden können. So können Sie verschiedene tolle Stücke am gleichen Abend ausprobieren - unsere Empfehlung!

Wolowina Entrecôte Double	pro 100 g	19.-
Swiss Dry Aged Entrecôte Double	pro 100 g	28.-
Chef's Prime Châteaubriand	pro 100 g	29.-
Kanadisches Heritage Range Rib Eye	pro 100 g	27.-
Australisches Wagyu MS 5-7 Striploin	pro 100 g	47.-
Tomahawk Steak am langen Knochen, vom Schafigger Galloway Rind, Dry Aged	pro 100g	24.-

SAUCEN

Der Rotweinjus, unser Klassiker	5.-
Pfeffer Sauce	5.-
Frische Kräuter-Béarnaise	6.-
Sauce Choron	6.-
Hausgemachte Trüffel Mayonaise	6.-

BEILAGEN

Knusprige Maraner Löffel-Quarkspätzli	6.-
«Duck Fat» Pommes Frites	7.-
Süsskartoffeln aus dem Ofen mit frischen Kräutern	8.-
Sautierter Blattspinat	8.-
«Erbsli und Rüebli»	7.-
Blumenkohl mit Polnischer Butter und frischem Mie de Pain	7.-
Beilagensalat	6.-

DESSERT

Schoggimousse mit sauren Kirschen und Eierlikör-Shot	14.-
Tagesdessert	16.-
Tagessorbet / mit Vodka	8.- / 12.-

FEIERN IM LAMM & LEU

Haben Sie etwas Besonderes zu feiern? Warum nicht im Lamm & Leu? Wir sind für unsere Partys und Anlässe weit herum bekannt und können Ihnen das Fest Ihrer Träume individuell zusammenstellen. Vom originellen Apero an der Bar über ein exklusives Essen im Restaurant, auf Wunsch mit DJ und Musik oder einfach so, wie Sie es gerne haben. Sprechen Sie mit uns!

Lamm & Leu
BAR · GRILLROOM · LOUNGE

