

RESTAURANT
LESCHÄR
WOHLFÜHLÄ & GNÜÜSSÄ



Schpiis & Trank

Bi eus chunnt's Ässe nöd vom Band,
es wird kochet mit Herz und Hand

Restaurant **LESCHÄR**
Rapperswilerstrasse 28
8630 Rüti ZH
www.restaurant-leschär.ch

**Herzlich Willkomä im Reschtaurant
«LESCHÄR»**

**Mir froied ois, Sie als Gescht bi eus z'begrüesse.
Wie dä Name scho seid, gnüset Sie's, nämets
«LESCHÄR»
und fühled Sie sich wohl bi eus.**

**...au's Angebot isch «LESCHÄR». Das heisst: alles frisch
kochet ohni «Schikki-Mikki».**

**...Zuetatä für eusi Gricht beziend mir vo Lieferante us dä
Region.**

**...Falls Sie söttet anerä Allergie liidä, eifach mälde, mir
findet sicher öppis Passends. Übrigens chochet mir Laktose-
Reduziert.**

**...wänn mal öppis nöd Ihrem Wunsch entspricht, dänn
lönd Sie eus das bitte wüsse, will au mir möchtet Eus stetig
verbesserä.**

...Natürlich ghöremer Komplimänt au schaurig gärn.

...und jetzt wünschet mir «En Guete»

**Ihri Gaschtgeber
Christoph Unverricht, Nadia Altwegg & Juliana Fogadic**

Alle Preise inkl. MwSt



Vorspiise

Dä eifachi Blattsalat	7.50
Iisberg und Kopfsalat mit frische Schprossä und Chärne obä druff	
Dä klassisch gmischti Salat	9.00
Verschiedeni Blatt- und agmächti Salat alles was im Garte so wachst...	
Italienisch Caprese	11.50
Tomate-Mozzarella-Salat mit huusgmachtem Basilikum-Pesto	
Salatsosä zum wünschä:	
Italo, Fränsch oder d'Leschär-Sosä (mit Roggfort-Chääs)	

Usem Suppätopf

Chaibä guet für d'Augä	8.00
Rüeblicrème-Suppe parfümiert mit frischem Ingwer	
Echli stinke mueses, aber es isch guet für Durchbluetig	12.50
Wiiswii-Rahm-Suppe mit äme Huuch vo Chnobli	

Alle Preise inkl. MwSt



Die spezielle Vorspiise

Dä Klassiker vom Rind 16.50

Zart's Rindfleischtatar mit Zwiblä, Kaperä und Goniag parfümiert, dazue git's Toscht und Butter

Als Hauptgang 26.50

Zum wähle:

- chaibä Scharf
- bizzeli Scharf
- ohni Scharf

Gmües und Chääs das macht Froid 14.50

Lauwarme Gmües-Salat serviert mit äme mariniertä Geissä-Chääsli, abgrundet mit huusgmachtem Tomate- und Basilikum-Pesto

Hauptgäng

Edels vom Rind 42.00

Zart's Rindsfilet mit Rotwii-Chrüüterbutter serviert mit Rosmarin-Härdöpfeli und verschiedenä Gmües

In Neuseeland hät's no meh 38.50

Rosa bratäs Lammräck usem Ofe ame chreftigä Thymian-Balsamicosöseli mit Brathärdöpfel grünenä Bohne und sotiertä Scherry-Tomätli

Was isch dänn s'Züri (Oberland) ohni ihres? 36.50

Chalbsgschnätzlets «Zürcher-Art» mit Schampinion-Rahmsosä serviert mit Butterröshti und Gmües

Alle Preise inkl. MwSt



Vo dä Schwiz uf Milano 37.50
Chalbsschnitzel im Parmesan-Mantel garniert mit
Rohschinkä-Schtreiffä und Pilz dazue
Schpaghetti mit Tomatesosä

Neptun's Bescht 32.50
Gebrateni Lachstranschä anerä Limette-Dillrahmsosä
serviert mit Pilavriis mit tröchnete Tomate und
Gmüesbuget

Es Möckli Fleisch 24.50
Saftigs Schwiins-Steak vom Nierschtuck
anerä grüne Pfäffer-Rahmsosä mit Pommes
und Gmües

Scho wiedär uf Milano...eifach mal Vegi 21.50
Zwei brötleti Obärschiinä-Schnitzel im Parmesan-
Mantel garniert mit Pilz und Tomate-Schpaghetti

D'LESCHÄR-Kracher

En lauwarmä Händöpfel-Sprinz-Bodä mit verschiedenä feine Sachä
obedruff:

Rolls-Roys 28.50
Rindsfilet-Schtreiffe, Schteipilz und Peperoni

Tschuseppe 22.50
Italiänische Rohschinkä, Mozzarella und
Basilikum

Mediterran (Vegetarisch) 19.50
Ratatuii us Oberschine, Zughetti und
Scherry-Tomätli

Alle Preise inkl. MwSt



Für eusi Rasselbandi

Schwiins-Rahmschnitzel serviert mit Butternudlä	10.50
Panierts Schwiins-Schnitzeli mit Pommes	10.50
Schpaghetti mit Tomatesosä	7.50
Portion Pommes	6.50

Dessär

Schoggi macht glücklich Huusmacht's Schoggimuss vo dä Nadia	8.50
Alles Bananä Än halbierte Affeschüblig mit Vanilleglasse, Schoggisosä und Schlagrahm	10.50
Es isch emal es Troimli gsi Heissi Waldbeeri mit Vanilleglasse und Schlagrahm	9.50
Tradizionell und guet Garamel-Chöpfli mit Schlagrahm	7.50
Echli Alkohol macht Bäggli rot und... Zwätschgä-Sorbet mit Wiei-brün Zitrone-Sorbet mit Wodka	8.50

Alle Preise inkl. MwSt



Gubb's zum sälber zäme stellä

- Vanille
- Schoggi
- Kafi
- Caramel
- Konfetti
- Röteli
- Zitrone-Sorbet
- Zwätschgä-Sorbet

Pro Kugel	3.00
Schlagrahm	1.00

Ideal zum Aperöölä

Es Alpeplättli Standard	16.50
Fiins ufgschnittes Trochäfleisch wiä Salami, Bündnerfleisch, Späck und Rohschinkä	

Es Alpeplättli Premium	18.50
Ufgschnittes Trochäfleisch gliich wiä obä mit Greyerzer- und Appäzällerchääs	

Alle Preise inkl. MwSt



Süessgetränk (33cl)	4.20
Coca-Cola zero	
Coca-Cola	
Sinalco	
Öpfel-Shorley	
Rivella rot	
Elmer Citro	
Ice-Tee	
Mineralwasser	
Mineral mit Blöterli (40cl)	4.80
Mineral ohni Blöterli (40cl)	4.80
Mineral mit Blöterli (75cl)	9.00
Mineral ohni Blöterli (75cl)	9.00
Bier (i dä Fläschä)	
Erdinger Hefäwiiss dunkel (50cl)	6.50
Chopfab Hell (33cl)	4.80
Chopfab Bleifrei (33cl)	4.80
Panasch	4.80
Mixgetränke	
Sanbitter-Orange/Soda (Alkoholfrei)	6.50
Campari-Orange/Soda (4cl)	8.50
Aperol-Sprizz (4cl)	9.50
Wodka-Orange (4cl)	12.50
Gin-Tonic (4cl)	12.50
Prosecco (10cl)	7.50
Kafis	
Kafi Creme	3.80
Espresso	3.80
Cappuccino	4.20
Kafi-Schnapps (Chrüüter, Zwätschgä, Kirsch)	5.80
Verdauerli	
Huus-Grappa Ronco di Sassi riserva (2cl)	7.00
Grappa Nonino 1897 (2cl)	9.50
Wiei-brün Säntis (2cl)	8.50

Alle Preise inkl. MwSt



Wiis-Wii

Stellaria AOC (75cl) 36.00

Wiiguet Rütihof, Uerikon am Zürisee
Trübäsorte: Müller-Thurgau, Zertifiziert mit
FAIR'N Green

Im Offeuusschank	10cl	5.20
	25cl	13.00
	50cl	26.00

Win-Win (75cl) 38.00

Wiiguet von Winnig, i dä Pfalz, Dütschland
Trübäsorte: Risling

Im Offeuusschank	10cl	5.40
	25cl	13.50
	50cl	27.00

Mariposa Roja Gewürztraminer (75cl) 35.00

Navarra, Spanien
Trübäsorte: Gewürztraminer

Im Offeuusschank	10cl	5.00
	25cl	12.50
	50cl	25.00

Chardonnay (75cl) 42.00

Barrique l'Herbe Sainte IGP
Domaine de l'Herbe Sainte, Languedoc France
Trübäsorte: Chardonnay

Im Offeuusschank	10cl	6.00
	25cl	15.00
	50cl	30.00

Alle Preise inkl. MwSt



Rose-Wii

Le Gris AOP La Clape (75cl) 35.00

Chateau Miré L'Etang, Languedoc France
Trübäsorte: Cinsault, Grenache, Mourvèdre
Zertifiziert mit Terra Vitis Label, Pionier im
nachhaltige Wiibou

Im Offeuusschank	10cl	5.00
	25cl	12.50
	50cl	25.00

Rot-Wii

Cuvée des Ducs de Fleury (75cl) 42.00

Languedoc La Clape, Chateau Miré L'Etang France
Trübäsorte: Grenach, Syrah, Mourvèdre
Zertifiziert mit Terra Vitis Label, Pionier im
nachhaltige Wiibou

Im Offeuusschank	10cl	6.00
	25cl	15.00
	50cl	30.00

Pinot Noir Barrique (75cl) 54.00

Wiiguet Rütihof, Uerikon am Zürisee
Trübäsorte: Pinot Noir, Zertifiziert mit
FAIR'N Green

Im Offeuusschank	10cl	7.60
	25cl	19.00
	50cl	38.00

Alle Preise inkl. MwSt



Toscanetti IGT (75cl) **46.00**
Davinum, Toskana, Italien
Trübäsorte: Sangiovese

Im Offeuusschank	10cl	6.60
	25cl	16.50
	50cl	33.00

Nostrum IGT (75cl) **67.00**
Davinum, Toskana, Italien
Trübäsorte: Sangiovese, Merlot, Pugnitello

Im Offeuusschank	10cl	9.40
	25cl	23.50
	50cl	47.00

Zarihs (75cl) **48.00**
Bodegas Borsao, Campo de Borja, Spanien
Trübäsorte: Shiraz

Im Offeuusschank	10cl	6.80
	25cl	17.00
	50cl	34.00

Arzuaga Crianza DO (75cl) **62.00**
Bodegas Arzuaga, Ribera del Duero, Spanien
Trübäsorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Im Offeuusschank	10cl	8.60
	25cl	21.50
	50cl	43.00

Alle Preise inkl. MwSt



Fleischherkunft

Rind-, Söili- und Chalbfleisch: Schwiiz

Lammfleisch: Neuseeland

(kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

Lachs: Norwege/Irland

Eusi Lieferante

Fleischwaren:

Metzgerei Lehmann, Grüningen

Getränke:

Getränkeshof Oberland G. Kuhnen AG, Wolfhausen

Weine:

Dino-Vino, Hombrechtikon

Information:

Über **Inhaltsstoffe** und **Allergene** i eusne Schpiise, gäbet eusi Mitarbeiter gärn Uskunft.

Alle Preise inkl. MwSt

