



BUBBLES & SEAFOOD

ES WIRD PRICKELND IM LEUEN!

DIE FRANCIACORTA-SORTEN VON PLOZZA
SIND PERFEKT DARAUF ABGESTIMMT
DIE AROMEN DER DELIKATEN
MEERESKÜCHE ZU ERGÄNZEN.

Donnerstag, 24. Oktober 2024 - 18.30 Uhr
Preis pro Person 218.00 CHF

Landgasthof Leuen
Birmensdorferstrasse 56
8142 Uitikon Waldegg

Reservieren Sie jetzt unter

+41 44 406 15 00

oder

info@leuen.ch



Von frischem Fisch über Austern bis
hin zu Kaviar - wir haben alles, um
Ihren Geschmackssinn zum
bubblen zu bringen!

MENÜ

Apéro

Frische Austern, Schweizer „Oona“ Kaviar
Hausgemachte Hummerbisque

Steinbutt Medaillon

auf einem Salicorn-Beet mit Dörrtomaten auf Beure Blanc

Kingfish Ceviche

mit Sojaperlen, Mangowürfel, Mais, Forellenperlen und
Frühlingszwiebeln

Blutorangensorbet im Franciacorta

Rotbarschfilet

auf einem zweifarbigen Kartoffel-Beet
an einem Limetten-Sud

„Surf and Turf“

Gebrautes Rindsfilet mit Hummer dazu ein
Schaumweinrisotto und buntes Babygemüse serviert

Schokoladen Panna Cotta

mit gerösteten Mandelblättchen an einer Orangensauce
auf einem Rüebl-Orangen-Biscuit
mit einem Strudelteig-Segel

Preis pro Person 218.00 CHF

Abendmenü mit Franciacortabegleitung,
Mineralwasser, Kaffee inkl. MWST



mehr Infos unter leuen.ch

