



Dessertkarte



Philosophie und Ethos

Im Herbst 2019 hat Remo Schällibaum mit seiner Immobiliengesellschaft Liegenschaft und Grundstück vom langjährigen Besitzer Hans-Jörg Bernegger erworben.

Ab Juni 2020 übernimmt die neugegründete Schälli Leuen AG den Betrieb des Landgasthofes Leuen. Die langjährig bewährte Crew in der Küche und im Service freut sich, Sie, geschätzte Gäste, herzlich willkommen zu heissen.

Wir haben den Leuen übernommen, weil wir überzeugt sind, dass wir den Landgasthof auch weiterhin erfolgreich führen können. Es ist uns viel mehr wert, eine Institution beizubehalten und somit ein einzigartiges Gastro-Angebot in der Region anzubieten, als aus dem Leuen-Gebäude ein potentielles Immobilien-Renditeobjekt zu machen. Wir glauben, dass wir dadurch einen wesentlichen Beitrag zum gesellschaftlichen Leben und Zusammenhalt leisten.

Die Verarbeitung von Lebensmitteln aus der Region (Eier, Glacé, Gemüse, Früchte etc.) oder der Schweiz (Brot, Fleisch, Getränke) wollen wir noch stärker in den Vordergrund rücken, als es bisher schon getan wurde. Finessen wie etwa das Tessiner „Gazosa“, das vielfältige Erinnerungen weckt, sollen die nahe Zukunft unseres Angebotes prägen.

Nebst dem Schweizerfleisch auf unserer Karte erfreut sich seit Jahren das US-Rindfleisch hoher Beliebtheit bei vielen Stammgästen. Aus persönlicher Überzeugung erweitern wir das Fleischangebot mit vorzüglichen Angus-Erzeugnissen aus Uruguay. Der Duft von Weidegras entfaltet sich auch auf Ihrem Teller!

Wir sind zusammen mit dem ganzen Team ausserordentlich stolz, Ihre Gastgeber zu sein. Tagtäglich setzen wir uns mit grösstmöglichem Effort dafür ein, dass Sie, geschätzte Gäste, sich bei uns wohl fühlen und Ihr Aufenthalt zu einem überzeugenden Erlebnis wird.

Remo Schällibaum, Carole Wittwer und die leuenstarke Leuen-Crew



Hausgemachte Desserts

Crema catalana	13.50
«Brännli Crème» wie bim Grossmami	10.50
Schokoladencrème mit pochierter Portweinbirne und Walnüssen	14.50
Leuen Crèmeschnitte	14.80
Kemmeriboden Merängge mit Schlagrahm	11.00
mit Vanilleglace und Schlagrahm	14.50
Leuen Dessert 3 verschiedene Mini Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	14.50

«klein, aber fein»

Mini Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	9.50
Mini Bananasplit Vanilleglace, Bananen, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	9.50
Affogato al caffè Vanilleglace mit einem Espresso	8.40
Mini Vermicelles Vermicelles mit Rahm und Meringues	9.50



Speziell in dieser Saison

Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Rahm und Merängge	14.50
Coupe Vermicelles Vermicelles mit Rahm und Merängge	12.50
Kürbis Cheesecake	12.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglace	10.50
Bratapfeltrifle	11.50

Käse

Käsevariation Wir empfehlen dazu einen dl Dessertwein:	17.50
Pasitea Spätlese Süsswein 2019 Argentinien Bodegas Piedra Negra –François Lurton, Chacayes 13.5% vol Pinot Gris, Torrontés Die Tiefe Gelbe mit grünem Farbton die Intensiven Aromen von weissem Fruchtfleisch und kandierte Zitrusfrüchte bringen den seidigen und angenehmen Geschmack	12.50

Klassische Coupes

Le Colonel Zitronensorbet mit Vodka	16.50
La déesse Zitronensorbet mit Franciacorta	16.50
Banana Split Vanilleglace mit Banane, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	13.50
Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	13.50
Coupe Café Glace Kaffeeglace mit Schlagrahm	13.00
Café Glace gerührt Kaffeeglace mit Schlagrahm	13.00



Gelato

Rahm Gelato:

Vanille, Chocolat, Baumnuss, Zimt oder Karamell

Sorbets:

Birne, Mandarine, Zitrone oder Erdbeere

1 Kugel Glace

mit Schlagrahm

mit Schuss

3.80

+2.00

+4.00



Leonardo Company GmbH

Familienbetrieb mit Passione

„Freude bereiten“ – das ist es, was Leonardo motiviert, wenn er einem Kunden ein Glacé überreicht.

Es war einmal im Jahre 1999. An heissen Sommertagen vermisste Leonardo Perizzato in Zürich die feinen, cremigen Gelati aus seiner Kindheit. Also kreierte er sie kurzerhand selbst – abends mit seiner kleinen Gelato-Maschine. Es dauerte lange, bis er und seine Töchter Isabel und Simona mit der Qualität zufrieden waren. Inzwischen arbeitet die ganze Familie im Betrieb der Leonardo Company GmbH in Stallikon. „Ich wollte von Anfang an ganz natürliche Gelati herstellen, die besser schmecken als die anderen. Ob es uns gelungen ist, beurteilen Sie am besten gleich selbst. Buon appetito!“

Lieber Gast

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt



Grappa

Grappa di Tignanello MO Marchesi Antinori	2cl	42%	12.50
Grappa di Brunello MO Villa Banfi	2cl	45%	10.00
Grappa Lo Chardonnay Grappe Vigneti Nonino	2cl	41%	10.00
Grappa Berta Tre Soli Tre	2cl	43%	18.00
Grappa N° 1 Nebbiolo Plozza – Brusio	2cl	45%	10.00
Roberto Dellavalle Grappa Castagno	2cl	42%	10.00

Cognac / Brandy

Hennessey VS	2cl	40%	11.00
Hennessey XO	2cl	40%	17.00
Aqua Brandy	2cl	42%	13.00
Gonzalez Byass Lepanto Solera Gran Reserva	2cl	36%	12.00



Spirituosen

Martini Bianco	4cl	15%	8.50
Campari	4cl	23%	8.50
Cynar	4cl	16%	8.50
Appenzeller	4cl	29%	8.50
Fernet Branca	4cl	40%	7.50
Pernod/Ricard	4cl	40%	7.50
Kirsch Dettling Reserve	2cl	41%	9.00
Williamine Morand	2cl	43%	9.00
Vieille prune Fassbind	2cl	41%	11.00
Calvados Morin	2cl	40%	9.00
Marc Morin	2cl	40%	9.00
Calvados Vieux	2cl	40%	9.00
Amaretto Disarono	2cl	28%	7.50
Jack Daniel's	4cl	40%	15.00
Chivas Regal (Scotch)	2cl	40%	15.00
Ballantine's (Scotch)	2cl	40%	12.00
Sherry Tio Peppe	4cl	15%	7.00
Bacardi	2cl	37.5%	11.00
Gin Bombay Sapphire	2cl	40%	12.50
Gin GM Ultra Premium	4cl	40%	14.00
Gin Sorgin	4cl	43%	15.00
Skyy Vodka	2cl	40%	12.50