



Dessertkarte



Philosophie und Ethos

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

Im Juni 2020 übernahm 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, 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.

Mit punktuell erfrischenden neuen Ideen soll der Aufenthalt im Leuen zum freudigen Erlebnis werden.

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 Paraguay. Remo Schällibaum hat sich selber vor Ort über die Tierhaltung und die Verarbeitung ein Bild gemacht und unsere Lieferanten sorgfältig ausgewählt. 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. Wir kochen nicht für Punkte, sondern für Sie geschätzte Gäste.

Landgasthof Leuen wo man als Gast Kommt und als Freund wieder geht und gerne zurückkommt.

Mit leuenstarken Grüssen
Remo Schällibaum und die leuenstarke
Leuen-Crew



Hausgemachte Desserts

| | |
|---|-------|
| Klassisches Tiramisu | 12.50 |
| Crema catalana mit einer frischen Zitronen-Note | 13.50 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Sauerrahmglacé Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten | 13.50 |
| Helles und dunkles Mousse au Chocolat | 9.50 |
| Leuen Crèmeschnitte mit frischer Heu-Vanillecrème | 15.00 |
| Kemmeriboden «Merängge» mit Schlagrahm | 11.00 |
| mit Vanilleglacé, Erdbeersorbet und Schlagrahm | 14.50 |
| Leuen Dessert Drei verschiedene Mini Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“ | 14.50 |

Klassische Coupes

| | |
|--|----------------|
| Coupe Nesselrode Vermicelles mit Merängge, Vanilleglacé und Rahm | 14.50 |
| Le Colonel Zitronensorbet mit Vodka | 16.50 |
| Banana Split Vanilleglacé mit Banane, warmer, hausgemachter Schokoladensauce, gerösteten Mandelblättchen und Schlagrahm | 13.50 |
| Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer, hausgemachter Schokoladensauce und Schlagrahm | 13.50 |
| Café Glace gerührt Kaffeeglace mit Nusskrokant, Schlagrahm wahlweise mit Kirsch | 13.00 +3.50 |



«klein, aber fein»

| | |
|---|-------|
| Mini Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm | 10.50 |
| Mini Bananasplit Vanilleglace, Bananen, warme Schokoladensauce und Schlagrahm | 10.50 |
| Affogato al caffè Vanilleglace mit einem Espresso | 9.00 |

Käse

| | |
|---|-------|
| Käsevariation serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben | 17.50 |
|---|-------|

Wir empfehlen dazu einen dl Dessertwein:

| | |
|--|-------|
| 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 |
|--|-------|



Gelato

Rahm Gelato:

Chocolat, Kaffee, Haselnuss, Sauerrahm, Vanille und Pistache

Sorbets:

Erdbeere, Mandarine und Zitrone

| | |
|------------------|-------|
| 1 Kugel Glace | 4.50 |
| mit Schlagrahm | +2.00 |
| mit Schuss | +4.70 |
| Schokoladensauce | +2.50 |



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 8,1% MwSt



Liköre

| | | | |
|----------------|-----|-----|-------|
| Limoncello | 4cl | 30% | 11.00 |
| Amaretto | 4cl | 28% | 12.00 |
| Baileys | 4cl | 17% | 10.50 |
| Calvados Morin | 2cl | 40% | 9.00 |
| Grand Marnier | 2cl | 40% | 10.00 |
| Marc Morin | 2cl | 40% | 9.00 |
| Cointreau | 4cl | 40% | 10.00 |

Spirituosen

| | | | |
|----------------------|-----|-------|-------|
| Rum Havana Club 7 | 4cl | 40% | 9.50 |
| Bacardi | 4cl | 37.5% | 11.00 |
| Gin Bombay Sapphire | 4cl | 40% | 12.50 |
| Gin GM Ultra Premium | 4cl | 40% | 14.00 |
| Gin Sorgin | 4cl | 43% | 15.00 |
| Skyy Vodka | 2cl | 40% | 10.00 |
| Vodka Belvedere | 2cl | 40% | 12.00 |

Whisky

| | | | |
|-----------------------|-----|-----|-------|
| Jack Daniel's | 4cl | 40% | 15.00 |
| Chivas Regal (Scotch) | 2cl | 40% | 15.00 |
| Ballantine's (Scotch) | 2cl | 40% | 12.00 |

Fruchtbrände

| | | | |
|----------------------------|-----|-------|-------|
| Willisauer Pflümli | 2cl | 37,5% | 9.00 |
| Willisauer Chrüter | 2cl | 37.5% | 9.00 |
| Willisauer Kernobst | 2cl | 37.5% | 9.00 |
| Willisauer Kirsche | 2cl | 37.5% | 9.00 |
| Dettling Kirsch | 2cl | 41% | 11.00 |
| Williamine Morand/Williams | 2cl | 43% | 9.00 |
| Vieille Williams | 2cl | 40% | 11.00 |
| Vieille prune | 2cl | 41% | 13.00 |
| Vieil Abricot Barrique | 2cl | 40% | 13.00 |

Für zusätzliche Mischgetränke (Tonic, Cola, etc) verrechnen wir CHF 3.50.-



Grappa / Cognac / Brandy

| | | | |
|---|-----|-----|-------|
| 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 |
| Hennessey VS | 2cl | 40% | 11.00 |
| Hennessey XO | 2cl | 40% | 17.00 |
| Remy Martin VSOP | 2cl | 40% | 13.00 |
| Aqua Brandy | 2cl | 42% | 13.00 |
| Lepanto Solera Gran Reserva | 2cl | 36% | 12.00 |