



---

# Dessertkarte



## Philosophie und Ethos

---

Die langjährig bewährte Crew in Küche und Service heisst Sie im Landgasthof Leuen herzlich willkommen.

Seit der Übernahme Mitte 2020 wurde der Leuen behutsam neu positioniert: mit Respekt vor dem Bestehenden, mit frischen Akzenten und mit dem Ziel, neben treuen Stammgästen auch jüngere Generationen anzusprechen. Kulinarik, Gastfreundschaft und Atmosphäre stehen dabei stets im Mittelpunkt.

Wo immer möglich, verarbeiten wir Lebensmittel aus der Region und der Schweiz: Eier vom Bauernhof in Wettswil-Bonstetten, Glacé aus Stallikon, regionales Gemüse und Früchte, Schweizer Brot und Getränken. Auch ausgewählte Spezialitäten wie die Tessiner Gazosa finden bewusst ihren Platz, sie stehen für Genuss und Charakter

Nebst Schweizer Fleisch setzen wir aus persönlicher Überzeugung auch auf hochwertiges Rindfleisch aus Paraguay. Die Produzenten wurden sorgfältig ausgewählt, Tierhaltung und Verarbeitung persönlich geprüft. Qualität, Transparenz und Respekt vor dem Produkt stehen für uns im Vordergrund.

Der Leuen ist auch ein Ort der Begegnung. Formate wie der Sonntags-Brunch mit Kinderunterhaltung ermöglichen entspanntes Geniessen für Gross und Klein. Das Leuen Gebrüll ist ein exklusives Lunch-Format mit Gästen aus Wirtschaft, Sport und Kultur. In persönlicher Atmosphäre teilen sie ihre Geschichten und Perspektiven. Ehrlich, nahbar und inspirierend. Diese Gespräche sind auch als Podcast verfügbar. Ergänzt wird das Angebot durch besondere Anlässe bis hin zu Charity Dinners.

Mit Engagement, Sorgfalt und immer wieder neuen Ideen möchten wir Ihren Aufenthalt zu einem überzeugenden Erlebnis machen.

Wir kochen nicht für Punkte, sondern für Sie.

**Landgasthof Leuen – wo man als Gast kommt und als Freund wieder geht.  
Vielen Dank für Ihren Besuch!**

**Remo Schällibaum und die leuenstarke Leuen-Crew**

Entdecken Sie aktuelle Veranstaltungen, Gäste und Podcast-Folgen via QR-Code:





## Hausgemachte Desserts

---

<b>Limetten-Joghurt-Mousse</b> mit getrockneten Erdbeeren	12,50
<b>Crema catalana</b> mit einer frischen Zitronen-Note	13.50
<b>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern</b> mit Sauerrahmglacé Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten	13.50
<b>Kemmeriboden «Merängge»</b> mit Schlagrahm	11.00
mit Vanilleglacé, Erdbeersorbet und Schlagrahm	14.50
<b>Leuen Dessert</b>	14.50
3 verschiedene Mini-Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	
<b>Leuen Crèmeschnitte</b> mit frischer Heu-Vanillecrème	15.00

## Klassische Coupes

---

<b>Le Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	16.50
<b>Banana Split</b> Vanilleglacé mit Banane, warmer, hausgemachter Schokoladensauce, gerösteten Mandelblättchen und Schlagrahm	13.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit warmer, hausgemachter Schokoladensauce und Schlagrahm	13.50
<b>Café Glace gerührt</b> Kaffeeglace mit Nusskrokant, Schlagrahm wahlweise mit Kirsch	13.00 +3.50
<b>Coupe Romanoff</b> Vanilleglacé, frische Erdbeeren und Schlagrahm	13.50
<b>Frische Erdbeeren</b> serviert mit Schlagrahm	10.00



## «Klein, aber fein»

---

<b>Hausgemachtes Mini-Mango-Passionsfrucht-Trifle</b> serviert im Glas mit Mango und Passionsfrucht „für den kleine Gluscht“	8,50
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglacé mit einem Espresso	9.00
<b>Mini Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	10.50
<b>Mini Bananasplit</b> Vanilleglacé, Bananen, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	10.50
<b>Mini Coupe Romanoff</b> Vanilleglacé, frische Erdbeeren und Rahm	10.50

## Käse

---

<b>Käsevariation</b> serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben	17.50
---	-------

Wir empfehlen dazu einen dl Dessertwein

## Dessertwein

---

<b>Passopasso Zibibbo Passito IGT CW</b> Musita, Sicilia, Italien, 11,5% vol Zibibbo Ein süsser Passito mit Noten von reifen Früchten, hergestellt aus Trauben der Sorte Zibibbo. Das Bouquet enthält die Eigenschaften und charakteristischen Merkmale, die nur die Sonne von Sizilien den Beeren spenden kann.	<b>Italien</b>	11.50
---	----------------	-------



# Gelato

---

## **Rahm Gelato:**

Chocolat, Kaffee, Vanille, Pistache, Sauerrahm, Stracciatella und Raffaello

## **Sorbets:**

Erdbeere, Passionsfrucht, Blutorange und Zitrone

## **1 Kugel Glace**

mit Schlagrahm

mit Schuss

Schokoladensauce

4.50

+2.00

+4.70

+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 Leonadro 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
Skyvodka	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 Pflümüli	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