



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 potentiell 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

Crema catalana mit einer frischen Zitronen-Note	13.50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit «Frutti di Bosco»-Sorbet und Schlagrahm Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten	13.50
Portwein-Zwetschen-Kompott mit Vanilleglacé und Minze	12.50
Leuen Crèmeschnitte mit frischer Heu-Vanillecrème	14.80
Vermicelles Mit Merängge und Rahm	12.50
Kemmeriboden «Merängge» mit Schlagrahm	11.00
mit Vanilleglacé, Trauben-Sorbet und Schlagrahm	14.50
Leuen Dessert 3 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 und wahlweise mit Kirsch	13.00



«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	9.00
Mini Vermicelles mit Rahm	10.50

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, Raffaello, After Eight, Vanille und Pistache

Sorbets:

Traube, Passionsfrucht, «Frutti di Bosco» (Waldbeeren) 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 7.7% MwSt