



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

Crema catalana mit einer frischen Zitronen-Note	13.50
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Sauerrahmglacé Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten	13.50
Leuen Crèmeschnitte mit frischer Heu-Vanillecrème	15.00
Kemmeriboden «Merängge» mit Schlagrahm mit Vanilleglacé, Erdbeersorbet und Schlagrahm	11.00 14.50
Leuen Dessert 3 verschiedene Mini-Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	14.50
Zugerkirschtorte serviert mit Schlagrahm und Früchte Garnitur	13.50
Grosi`s Bränniti Crème Karamellcrème serviert mit Schlagrahm und Früchte Garnitur	12.50

Klassische Coupes

Le Colonel Zitronensorbet mit Vodka	16.50
Banana Split Vanilleglacé mit Banane, warmer, hausgemachter Schokoladensauce, gerösteten Mandelblättchen und Schlagrahm	13.50
Coupe Dänemark Vanilleglacé mit warmer, hausgemachter Schokoladensauce und Schlagrahm	13.50
Café Glace gerührt Kaffeegele mit Nusskrokant, Schlagrahm wahlweise mit Kirsch	13.00 +3.50



«Klein, aber fein»

Hausgemachtes Mini-Sauerkirschen-Mascarpone-Trifle serviert im Glas mit Sauerkirschenkompott und Amaretti-Crumble, „für den kleine Gluscht“	8.50
Affogato al caffè Vanilleglacé mit einem Espresso	9.00
Mini Coupe Dänemark Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	10.50
Mini Bananasplit Vanilleglacé, Bananen, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	10.50

Käse

Käsevariation serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben	17.50
Wir empfehlen dazu einen dl Dessertwein	

Dessertwein

Dulcesco Cottinelli Weinbau, Bündner Herrschaft, 12,5% vol Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Sauvignon Blanc Goldgelb, der Dulcesco ist auf den ersten Blick an seinen Noten von frischen Früchten – vor allem Äpfeln und Pfirsichen – zu erkennen, die sich in einem leicht süssen Duft abheben. Am Gaumen offenbart dieser Wein seine ganze Süsse, mit Aromen von Cavaillon-Melone und Honig und einer subtilen Präsenz von Säure. Langer, anhaltender Abgang.	Schweiz	12.50
---	----------------	-------



Gelato

Rahm Gelato:

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

Sorbets:

Erdbeere, Mandarine 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
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