



---

# SILVESTER IM LANDGASTHOF LEUEN

## **Lieber Gast**

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

## **Herkunftsdeklaration**

Scampi Südafrika  
Ochse Schweiz  
Kalb Schweiz

Landgasthof Leuen, 31. Dezember 2021



## Weine Empfehlungen



### **Crémant de Limoux Cuvée Émotion Rosé, 2018**

Flasche 68.00      1dl 9.70

Domaine de Flassian - Françoise Antech, Languedoc, 12%vol  
Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir  
Er besticht durch seine Fruchtigkeit, Mineralität und Eleganz. Der kleine Anteil roter Trauben bringt dem Wein eine sehr dezente Süsse, die ihn für jeden edlen Anlass zum perfekten Begleiter macht.



### **Lugana DOC, 2019**

Flasche 62.5      1dl 9.00

Cantina Zamichela, Lombardei, 13,5 % vol  
Trebiano di Lugana  
Ein erfrischender Weisswein mit strohgelben Reflexen. Zartes Aroma von tropischen Früchten mit guter ausgewogener Säure und einem festen, saftigen Abgang.



### **Amarone La Coeta DOC, 2017** 16% vol

Flasche 96.00      1dl 13.70

Corte Lenguin, Veneto, 16% vol  
Corvina, Molinara, Rondinella  
Dieser Wein besticht durch seine Wärme, Harmonie und Eleganz. Sein Wiedererkennungswert erhält er durch das 4-monatige natürliche Trocknen der Trauben vor der Pressung



## Menü

### **Südarfikanische Scampi**

im Won Ton Körbchen an Cocktailsauce mit Avocado

\* \* \*

### **Champagnercrème-Suppe**

mit glasiertem Apfel

\* \* \*

### **Ochsenschwanz Ragout**

auf Sellerie Püree

\* \* \*

### **Kalbssteak**

an Schwarz-Weisser Sauce mit blauem Kartoffelstock und Dreierlei Rüepli

\* \* \*

### **Tonkabohnen Schokoladenmousse**

mit Mango

Preis für das ganze Menü      98.00

Preis für 3. Gänge      82.00