



---

# WEIHNACHTEN IM LANDGASTHOF LEUEN

## **Lieber Gast**

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

## **Herkunftsdeklaration**

Lachs Schottland  
Rind USA  
Gans Frankreich

Landgasthof Leuen, 24 und 25. Dezember 2021



## Weine Empfehlung



**Gran Lurton Blanco, 2017** 14.5% vol  
Flasche 67.00      1dl 9.80

Bodegas Piedra Negra – François Lurton, Uco Valley, Mendoza, 14,5% vol  
Tockaji, Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier  
Ein einzigartiger Weisswein von grosser Klasse und einmaliger Qualität mit sehr viel Charakter und Kraft und eleganter Säure.



**Gran Malbec, 2015** 13% vol  
Flasche 78.00      1dl 11.00

Bodegas Piedra Negra – François Lurton, Mendoza, 14% vol  
Malbec  
Liebhaber grosser, kräftiger Weine dürften diesem Wein sofort verfallen.  
Kraft, Charisma und Stil ziehen den Geniesser sofort in ihren Bann.



**Campo Eliseo Tinto, 2014** 15% vol  
Flasche 108.00      1dl 15.50

Bodega Burdigala - François Lurton&Michel Rolland, Zamora, 15% vol  
Tempranillo  
Dieser Wein ist die Verwirklichung des Traums von Francois Lurton einen der besten Tempranillo überhaupt herzustellen. Ein nahezu perfekter Wein.  
Schwer und trotzdem fruchtig.



## Menü

### Rauchlachs Tartar

mit Sauerrahm auf mariniertem Randen-Carpaccio

\* \* \*

### Süsskartoffelsuppe

mit Amaretto und Orangenöl

\* \* \*

### Cassis Sorbett

mit Vodka

\* \* \*

### Rindsfilet «Rossini»

an Portweinjus mit getrüffeltem Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\* \* \*

### Nougat Mousse

auf Rotwein-Zimt-Zwetschgen

Preis für das ganze Menü      92.00

Preis für 3. Gänge      76.00