



Menüvorschläge ab 10 Personen

Inhaltsverzeichnis

Seite	3	Apéro
Seite	4-5	Komplette Menüvorschläge (mit Pauschalpreisen)
Seite	7	Vorspeisen
Seite	8	Hauptgänge
Seite	9	Dessert & Zigarren & Spirituosen
Seite	10	Herkunftsdeklaration



Apéro

Leuen-Plättli / klassisches kaltes Plättli (für 3-4 Personen) CHF 32.50 pro Plättli
Käse, Trockenfleisch, "Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf" (Rehetobel, AR), Salami, Manchego und Oliven

Gemischte Tapas-Platten zum Apéro

Wählen Sie zwischen den untenstehenden Häppchen

Apéro (4-5 verschiedene Häppchen) CHF 16.50 pro Person
Apéro Riche (8 verschiedene Häppchen) CHF 28.50 pro Person

Kalte Häppchen

- **Tomaten-Crostinis**
- **Serrano Schinken mit Melone**
- **Mini Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto**
- **Gemischte Canapés auf Baguette**
- Rindstatar, Rauchlachs, Rohschinken und Käse
- **Trauben-Käse-Spiessli**
- **Marinierte Oliven**
- **Hausgemachte Flûtes**

Lauwarme Häppchen

- **Fischknusperli mit Tartarsauce**
- **Hackfleischbällchen in rassisger Tomatensauce**
- **Gambas al ajillo**
- **Quiche Lorraine**
- **Poulet Satay Spiessli**
- **Crêpes mit diversen Füllungen – lassen Sie sich überraschen**
- **Suppe im Espressotässli**



Menüvorschlag 1, 4-Gänge

Kalte Vorspeise

Rauchlachstatar

serviert mit einem Salatbouquet und Brioche

* * *

Warme Vorspeise

Rieslingsuppe

* * *

Hauptgang

Kalbssteak

an einer Morchelsauce mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

* * *

Dessert

Grosi's Brännli Crème

CHF 100.00 pro Person exklusiv Getränke

CHF 130.00 pro Person mit Weinbegleitung

Unsere Chef de Service serviert Ihnen zu den beiden Vorspeisen je einen stimmigen Weisswein und zum Hauptgang einen Rotwein. Lassen Sie sich überraschen!

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkte.
Unsere Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Menüvorschlag, 3-Gänge

Vorspeise

Saisonaler Blattsalat

serviert mit unserem Hausdressing

* * *

Hauptgang

200g Entrecôte Paraguay

an Kräuterbutter mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

* * *

Dessert

Leuen Dessert

3 verschiedene Mini-Desserts

Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach grad richtig

CHF 80.00 pro Person exklusiv Getränke

CHF 100.00 pro Person inkl. Weinbegleitung

Unsere Chef de Service serviert Ihnen zur Vorspeise einen stimmigen

Weisswein und zum Hauptgang einen Rotwein. Lassen Sie sich überraschen!

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkte.

Unsere Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Nüsslisalat mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
Hausgemachtes Lachsmousse serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
Flusskrebse mit Cocktailsauce serviert mit einem Salatbouquet und Toast	18.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte saisonale Crèmesuppe	11.00
Bouillon mit Flädli	10.00
Pilz-Kräuterragout unter einer Blätterteig-Haube (vegetarisch) mit frischen Preiselbeeren	16.50



Hauptspeisen

Rind

Rindsfilet

mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüsegar nitur

mit Paraguay Rindsfilet

52.50

mit US-Rindsfilet

62.50

Kalb

Kalbskarree

59.00

mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

45.50

mit knuspriger Rösti

Schwein

Schweinsfilet Medaillons

42.50

mit buntem Gemüse und Kartoffelstock

Fisch

Dorade auf der Haut gebraten

45.50

serviert mit einem Zitronen-Thymian-Risotto und Lauchstroh

Gebratene Crevetten

41.50

mit Knoblauchkräuterbutter und Reis

Vegetarisch / Vegan

Trüffel-Cacao-Ravioli

34.50

Pilz-Stroganoff

34.50

rassige Paprika-Rahmsauce mit Peperoni, Essiggurken und Champignons, serviert mit Butternudeln

Pilz-Kräuterragout unter einer Blätterteig-Haube (vegetarisch)

31.50

mit frischen Preiselbeeren

Räuchertofu (vegan)

34.50

an einer Oliven-Zucchini-Tomatensugo serviert mit Reis



Nachspeisen

Leuen Dessert 3 verschiedene Mini Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	14.50
Zitronengras Panna Cotta mit Himbeercoulis und Minze-Öl	13.50
Kemeriboden Merängge serviert mit Rahm	11.00
Erdbeeren mit Rahm	11.00
Käsevariation serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben	17.50

Dessertwein

Pasitea Spätlese Süsswein 2019 Argentinien, 1dl 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
---	-------

Kennen Sie unsere Zigarrenlounge? Lassen Sie Ihr Fest mit einem guten Whisky und einer Zigarre ausklingen!





**Sie haben nicht das gefunden, was Ihren Wünschen entspricht?
Gar kein Problem. Sarah Müller das Leuen Team setzen alles daran Ihre Wünsche
umzusetzen.**

Lieber Gast

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

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch Paraguay
Kalbfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Lachs Schottland
Sepia Spanien
Dorade Frankreich
Seeteufel Holland

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Schälli Leuen AG, Landgasthof Leuen, Birmensdorferstrasse 56, CH-8142 Uitikon Waldegg
Telefon +41 44 406 15 00, Telefax +41 44 406 15 15, info@leuen.ch, www.leuen.ch