



Dominik Altorfer

Swiss Culinary

Cup Menü 2021

Lieber Gast

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

Herkunftsdeklaration

Alle verwendeten Produkte kommen aus der Schweiz

Landgasthof Leuen, 2021



Menü

Chardonnay Reserve "Lürlibad", 2018

Cottinelli Weinbau, Bündner Herrschaft, 13,5 % vol
Chardonnay
Intensiv mit einer komplexen Aromapalette. Ein
Chardonnay der Extraklasse, wie man ihn kennt.

* * *

Riserva Merlot Ticino DOC, 2017

Cantina il Cavaliere, Tessin, 13.5% vol
Merlot
Harmonisch und elegant im Gaumen. Die Reife im
Barrique verleiht ihm Komplexität, Rundheit und
Milde.

* * *

Dulcesco, Graubünden

Süsswein

Knuspermilke

auf Blumenkohlpüree mit Apfeljus und Säntistrüffel

* * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Wiesenkräutern

geschmorte Kalbs Bäggli mit Jus, Wurzelgemüse und
in Nussbutter gerösteter Blumenkohl

* * *

Geräuchertes Mascarpone-Chantilly

mit gepickelten Randen, Randencrumbel und Dillgranite auf Dillöl

Menüpreis ohne Wein	85.00
Menüpreis mit Weinbegleitung	135.00