



Speisekarte



Inhaltsverzeichnis

Seite	1	Philosophie und Ethos
Seite	2	Kalte Vorspeisen und Salate
Seite	3	Warme Vorspeisen und Glarner Spezialitäten
Seite	4	Spezialitäten
Seite	5	Fleischliebhaber
Seite	6	Fische / Vegetarisch
Seite	7	Herkunftsdeklaration
Seite	ab 8	Leuen-Lieferanten



Philosophie und Ethos

Im Herbst 2019 hat Remo Schällibaum mit seiner Immobiliengesellschaft Liegenschaft und Grundstück vom langjährigen Besitzer Hans-Jörg Bernegger erworben.

Im Juni 2020 übernahm die neugegründete Schälli Leuen AG den Betrieb des Landgasthofes Leuen. Die langjährig bewährte Crew in der Küche und im Service freut sich, Sie, geschätzte Gäste, herzlich willkommen zu heissen.

Wir haben den Leuen übernommen, weil wir überzeugt sind, dass wir den Landgasthof auch weiterhin erfolgreich führen können. Es ist uns viel mehr wert, eine Institution beizubehalten und somit ein einzigartiges Gastro-Angebot in der Region anzubieten, als aus dem Leuen-Gebäude ein potentielles Immobilien-Renditeobjekt zu machen. Wir glauben, dass wir dadurch einen wesentlichen Beitrag zum gesellschaftlichen Leben und Zusammenhalt leisten.

Die Verarbeitung von Lebensmitteln aus der Region (Eier vom Bauernhof in Wettswil-Bonstetten, Glacé aus Stallikon, Gemüse, Früchte etc.) oder der Schweiz (Brot, Getränke) wollen wir noch stärker in den Vordergrund rücken, als es bisher schon getan wurde. Finessen wie etwa das Tessiner „Gazosa“, das vielfältige Erinnerungen weckt, sollen die nahe Zukunft unseres Angebotes prägen.

Mit punktuell erfrischenden neuen Ideen soll der Aufenthalt im Leuen zum freudigen Erlebnis werden.

Nebst dem Schweizerfleisch auf unserer Karte erfreut sich seit Jahren Rindfleisch hoher Beliebtheit bei vielen Stammgästen. Aus persönlicher Überzeugung erweitern wir das Fleischangebot mit vorzüglichen Angus-Erzeugnissen aus Paraguay. Remo Schällibaum hat sich selber vor Ort über die Tierhaltung und die Verarbeitung ein Bild gemacht und unsere Lieferanten sorgfältig ausgewählt. Der Duft von Weidegras entfaltet sich auch auf Ihrem Teller! Auf eine Million Hektaren Weideland leben rund 850'000 Rinder.

Wir sind zusammen mit dem ganzen Team ausserordentlich stolz, Ihre Gastgeber zu sein. Tagtäglich setzen wir uns mit grösstmöglichem Effort dafür ein, dass Sie, geschätzte Gäste, sich bei uns wohl fühlen und Ihr Aufenthalt zu einem überzeugenden Erlebnis wird. Wir kochen nicht für Punkte, sondern für Sie, geschätzte Gäste.

Landgasthof Leuen, wo man als Gast kommt und als Freund wieder geht und gerne zurückkommt.

Danke für Ihren Besuch!
Remo Schällibaum und die leuenstarke
Leuen-Crew



Kalte Vorspeisen

		(als Hauptgang)
Klassisches Beefsteaktatar	23.50	36.00
mit einem Wachtelei und frisch geraffeltem Meerrettich dazu Toast und Butter		
Flusskrebse mit Cocktailsauce	19.50	
serviert mit einem Salatbouquet und Brioche		
Rindscarpaccio	19.50	34.00
mit Rucola, Parmesan und Olivenöl		

Salate

Saisonaler Blattsalat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Caesars Salad	13.50
Romanasalat mit Brotcroûtons, dazu geriebener Parmesan	
Lauwarmer Spargelsalat	23.50
mit Morcheln, Rauchlachs und Cherrytomaten ohne Rauchlachs (vegetarisch)	
	19.50

Warme Vorspeisen

½ Dutzend Weinbergschnecken	19.50
an einer klassischen Café de Paris Butter	
Gambas y Sepia León	22.50
gebratene Crevetten und Sepia mit Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Peperoncini	
Hausgemachte Tagessuppe	11.00
Hausgemachte Hummer-Bisque	15.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargeleinlage	12.50



Spargel und Bärlauch im Leuen

(kleine Portion)

Rosa gebratenes Rindsentrecôte (200g) an einer Morchelrahmsauce dazu gebratener Spargel und Bärlauchtagliarini		52.50
Grilliertes Kalbspaillard serviert mit grünem und weissem Spargel, dazu Frühlingskartoffeln wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Hollandaise		54.50
Surf 'n' Turf Rindsfilet 160g und Riesencrevetten mit Trüffelrisotto, dazu grünem und weissem Spargel wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Hollandaise		62.50
Duo von grünem und weissem Spargel (vegetarisch) wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bärlauch-Hollandaise serviert mit neuen Kartoffeln	21.50	39.50

Glarner Spezialität des Monats

Der Countdown läuft. . . noch 5 Monate bis zum eidgenössischen Schwing- und Älplerfest ESAF 2025 Glarnerland+.

GENIESSEN UND VIP-TICKETS GEWINNEN!

Der Landgasthof unterstützt diesen Generationenanlass als Kranzpartner und verwöhnt Sie mit monatlich wechselnden Glarner Köstlichkeiten. Unter allen Schlemmern, die mindestens eine Glarner Spezialität geniessen, verlosen wir je 2 VIP-Tickets (persönlich, nicht übertragbar) pro Tag (SA oder SO) ans ESAF 2025 Glarnerland+ vom 30. und 31. August 2025. Teilnehmen können Sie via QR-Code, der unser Servicepersonal vorbeibringt. Den Anmeldetalon ausfüllen, einem unserer Leuen Social-Media-Konti folgen (LinkedIn, Instagram oder Facebook) und gewinnen! Die Verlosung findet im Juni 2025 statt.

Glarner Chalberwurst (Kalb) an einer weissen Zwiebelsauce serviert mit Kartoffelstock und Zwetschgenkompott		37.50
Glarner Fleischvogel an Rotweinjus, serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüse		38.50





Unsere langjährigen Spezialitäten

(kleine Portion)

Wiener Schnitzel (Kalb)		45.50
serviert mit Gurkensalat, Preiselbeer und Pommes nature (Salzkartoffeln)		
Kalbs Cordon Bleu		49.50
gefüllt mit Schinken und Gruyères serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse		
Filetgulasch Stroganoff		52.50
Rindsfiletwürfel an einer Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurken und Champignons, serviert mit Spätzli		
Pikante Leuen Wurst		29.00
serviert mit Safranrisotto und Tomaten-Kräuterragout		
Geschnetzeltes Kalbfleisch « Zürcher Art»	39.50	47.50
serviert mit knuspriger Butterrösti und Gemüse		
Geschnetzelte Kalbsleberli	35.50	45.50
serviert mit knuspriger Butterrösti und Gemüse		
Schweizer Pouletbrust im Pankomantel		34.50
serviert mit Currysauce, frischen Früchten und Reis		
Hausgemachter Leuen Hackbraten (vom Rind)		34.50
an einer Champignonrahmsauce serviert mit Kartoffelstock und buntem Gemüse		



Rindfleischliebhaber

160 gr. / 200 gr. / 300gr.-Rindsfilet	49.50 / 61.50 / 74.50
200 gr. Entrecôte (auf Anfrage auch grössere Stücke möglich)	51.50
serviert mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und Pommes Allumettes	

Chateaubriand

450 gr. / 600 gr. PY-Rindsfilet für 2 Personen	76.00 / 86.00 Preis pro Person
--	--------------------------------

Unser Chateaubriand servieren wir Ihnen in zwei Gängen, mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Sauce Béarnaise und einer Beilage Ihrer Wahl. Die Gramm-Zahl versteht sich für 2 Personen.

„Leuen Steak“

tranchiert, auf rassiger Café de Paris Butter, Pommes Allumettes

160 gr. / 200 gr. / 300gr. Rindsfilet	49.50 / 61.50 / 74.50
200g. Entrecôte (auf Anfrage auch grössere Stücke möglich)	51.50

Wieso Fleisch aus Paraguay?

Der Wert einer Kultur bemisst sich daran, wie sie sich gegenüber Tieren verhält. – Mahatma Gandhi

Der Kreislauf der Natur: Gesundheit und Wohlbefinden der Menschen sind abhängig von Gesundheit der Tiere, die wiederum von der Gesundheit der Pflanzen abhängig sind. Und Pflanzen brauchen einen fruchtbaren Boden. Rinder würden freiwillig keine Tierkörpermehle, Kraftfutter und dergleichen fressen. Sondern sie würden von dem Reichtum der Gräser und Kräuter auf natürlichen Weiden das Feinste auswählen. Im Norden Paraguays (dem Chaco-Gebiet), woher wir unser ausgewähltes Fleisch beziehen, leben rund 850'000 Rinder auf einer Million Hektaren Weideland. Der Grasgeschmack findet den Weg bis zu uns in die Teller. Tiere, die so würdevoll wie nur möglich gelebt haben, haben ein für mich wichtiges Recht darauf,

Auch ihren letzten Weg so würdevoll, wie nur möglich, gehen zu können. Kürzestmögliche Transportwege, um nicht unter Angst und Stress leiden zu müssen. Das alles sind mir äusserst wichtige Anliegen bei der Auswahl, und regelmässigen Kontrolle vor Ort, der paraguayischen Fleischlieferanten für uns.





Fisch

	(kleine Portion)	
Gebratener Gotthard Zander		48.50
auf Spargelrisotto und confierten Cherrytomaten		
Luzerner Lachsforelle		44.50
serviert mit Bärlauchravioli und geriebenem Parmesan		
Egli Filet im Bierteig	33.50	38.50
dazu Tartarsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln		

Vegetarisch / Vegan

Spargelgratin		34.50
mit weissem und grünem Spargel und überbackenem Parmesan		
Spargelrisotto		34.50
mit geschmortem Chicorée und Kresse		
Pilze-Stroganoff		36.50
an einer Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurken serviert mit Spätzli		
Asaf's hausgemachte Falafel (Vegan)		34.50
an einer fruchtigen Curry-Sauce serviert mit Wild-Kräuterreis und frischen Früchten		



Lieber Gast

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

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch Paraguay
Kalbfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Poulet Schweiz
Lachs Schottland
Crevetten Vietnam
Seezunge Grossbritannien
Egli Estland
Sepia Spanien

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.



Leuen-Lieferanten



Chorty Beef, Paraguay

Der paraguayische Chaco ist eines der dünnstbesiedelten Gebiete Südamerikas. Der Grossteil der Bevölkerung sind ethnische Mennoniten mit friesisch, preussischen Vorfahren, welche noch immer plattdeutsch sprechen. Die Viehwirtschaft ist ein wesentliches Angebot. Ein Rind hat rund 1 Hektare Wiesenland zur Verfügung (850'000 Rinder auf 1 Million Hektaren Grasland). Kraftnahrung und dergleichen sind hier Fremdwörter. Die Transportwege zum Produktionsbetrieb sind ausserdordentlich kurz. Die Tiere leben stressfrei, weshalb das Fleisch zart ist und auch nach Gras schmeckt. Das alles ist uns sehr wichtig und entspricht den Qualitätsansprüchen des Leuen.

Cooperativa Chortitzer, Loma Plata, Paraguay





Kern Metzgerei & Spezialitäten, Ennenda/Glarus

Als eine der traditionsreichsten Metzgereien im Kanton Glarus ist die Geschichte unserer Metzgermeister-Familie schon über 115 Jahre alt. Im Jahre 1908 aus dem Appenzellerland kommend, war bereits unser Urgroßvater als vorzüglicher Wurstmacher weit herum bekannt. Seine feinen Rezepte und die traditionelle Verarbeitung von frischem Fleisch und besten Zutaten haben wir bewahrt. Immer noch werden unsere Spezialitäten handwerklich hergestellt, jedoch an die heutigen Technologien angepasst. Geblieben ist aber unsere Freude und die Leidenschaft für beste Qualitäts-Wurstwaren.

Wir Glarner Metzger sind stolz, dass wir als einzige Produzenten in der Schweiz die wunderbare Glarner Kalberwurst IGP herstellen dürfen. Schweizer Fleisch von gesunden Kälbern und Speck von vorbildlich gehaltenen Schweinen, Naturgewürze und Weißbrot vom Dorfbäcker, das sind die Grundlagen für dieses Qualitätsprodukt.

Die Zugabe von Weissbrot in ein Fleischprodukt ist einzigartig in der Schweiz und macht die Wurst so speziell. Frischmilch und eine Prise Muskat runden das tolle Geschmackserlebnis ab.



«Darum sind üseri Chalberwürscht so uusingig guät»

Als traditionelles Glarner Landsgemeinde Menü ist die Glarner Kalberwurst IGP bei Jung und Alt beliebt. Jedes Jahr am 1. Mai-Sonntag essen alle Glarner eine feine Kalberwurst an weißer Zwiebelsauce, mit Kartoffelstock und Dörrzwetschgen. So zubereitet wird sie an der Landsgemeinde in jedem Restaurant und in jeder privaten Stube den Gästen mit besonderem Stolz serviert.

Wir freuen uns riesig, Ihnen liebe Leuen-Gäste, im Vorfeld des Eidg. Schwing- und Älplerfestes ESAF 2025 Glarnerland+, unsere wunderbare Wurstspezialität aus dem Glarner Bergen präsentieren zu dürfen und wünschen «rächt ä Guätä!»

Urs Kern, Metzgermeister und Fleischsommelier





KNUTWILER – Qualität aus regionaler Quelle

Die Quelle in Bad Knutwil ist die einzige Mineralquelle der Zentralschweiz. KNUTWILER bietet ein breites Sortiment an, auch Erfrischungsgetränke und Eistee in verschiedenen Gebinden für jedes Bedürfnis. Der Landgasthof Leuen setzt auf das Mineralwasser der Zentralschweiz – mit und ohne Kohlensäure in der 50cl Glasflasche.

Ein besonders hochwertiges Wasser

Das artesisch gewonnene KNUTWILER steigt durch natürlichen Überdruck an die Oberfläche. Das Wasser hat einen erfrischenden, angenehmen Geschmack und eine besonders ausgeglichene Mineralisation. Gefasst wird es in 21 Metern Tiefe unter der Erde, wo es durch eine 14 Meter dicke natürliche Lehmschicht perfekt vor Schadstoffen geschützt ist. Die hohe Qualität sichert das Unternehmen mit modernsten Anlagen und permanenten Kontrollen.

Eine langjährige Geschichte

In der ersten Erwähnung 1461 nutzte man die Quelle als so genanntes «Stahlbad» für Trink- und Badekuren. 1786 erbauten die Luzerner Gebrüder Mahler dort ein stattliches Kur- und Badehaus mit Wirtschaft und Stallungen, das international bekannt wurde. 1926 übernahmen das Jugenddorf St. Georg die Quelle und die Liegenschaften. Sechzig Jahre später wurde die Mineralquelle Bad Knutwil AG gegründet, welche das KNUTWILER Mineralwasser seitdem abfüllt und vertreibt. Bis heute ist sie in Schweizer Familienbesitz.



SCHÜWO Trink-Kultur – Ihr Wein- & Getränkespezialist

Alles begann 1946 mit der Gründung einer Mosterei in Wohlen. Nach dem ersten SCHÜWO Apfelsaft vergrösserte sich das Getränkesortiment laufend, so dass der Wein- & Getränkespezialist aus Platzgründen bald in die Gewerbezone Rigacker in Wohlen zog.

Nach 40-jähriger erfolgreicher unternehmerischer Tätigkeit entschieden sich Peter und Margrit Schürmann ihr Unternehmen 2007 an ihre drei Söhne Urs, Christoph und Adrian zu übertragen.

Die neue Geschäftsleitung gewann mit SCHÜWO Trink-Kultur zusätzliche Kundinnen und Kunden, erweiterte fortwährend das Sortiment und verdoppelte 2012 die Lagerkapazität mit einer angebauten Halle.

Das traditionsreiche Familienunternehmen bietet eine grosse Auswahl an. Es sind rund 2100 Weine, 1400 Spirituosen, 500 Biersorten und alle gewünschten alkoholfreien Getränke im Angebot. SCHÜWO Trink-Kultur beschäftigt 100 Mitarbeitende und bedient die Kantone Aargau, Zürich, Basel, Solothurn, Bern, Luzern, Zug und angrenzende Gebiete. Dazu werden rund 1500 Events pro Jahr beliefert (z.B. Street Parade seit 2002). Nebst dem Einkaufserlebnis mit kompetenter Beratung in den modernen Läden in Wohlen, Berikon und Hünenberg See kann das gesamte Sortiment auch im Online-Shop schüwo.ch entdeckt werden. In der SCHÜWO Weinschule können sich Wissenshungrige, unter der Leitung von Lidwina Weh (Weinakademikerin und Sommelière), in spannende Wein- und Spirituosen-Seminare entführen lassen. Eine hervorragende Gelegenheit, seine Sinne zu schärfen!



MORESI KAFFEE - Kaffeekompetenz seit 1983

Wir sind zu 100% ein Familienunternehmen und veredeln Kaffee für das Gastgewerbe, Hotellerie, Kollektiv- und Grosshaushalte. Konsequentes Festhalten an Tradition, gepaart mit der heutigen technischen Applikation machen unsere Kaffeeprodukte unverwechselbar. Unsere modernen Produktionsanlagen sind umweltfreundlich und entsprechen den zeitgemässen Ansprüchen. Unser Trommelröstverfahren erlaubt uns, die Veredlung des Kaffees auf höchstem Qualitätsniveau. Alte Rezepturen bilden die Basis für unsere Qualität. Wir können bezüglich Mischungen, Mengen und Grössen individuell auf Kundenwünsche eingehen. In einer der modernsten Kaffeeröstereien der Schweiz rösten wir täglich frisch und verwenden dazu nur ausgesuchte Rohkaffees von bester Qualität, sei es erstklassige Arabica aus den Hochlandregionen Süd- und Zentralamerikas oder beste Robusta's aus Indien, welche wir seit Jahrzehnten von uns bekannten Partnerfirmen in den Produktionsgebieten beziehen. Die Marke "MORESI KAFFEE" wurde von Remo Moresi, in der ersten Hälfte der achtziger Jahre gegründet. Vorher war Remo Moresi Gründer und Mitinhaber der Firma "Vassalli & Moresi", Generalimporteur der bekannten "LA CIMBALI" Kaffeemaschinen.

Remo Moresi hat sich 1997 altershalber aus dem Geschäft zurückgezogen und die Firma an René Schläpfer verkauft. Die Qualitätsrösterei mit Sitz in Geroldswil verfügt über eine sehr hohe Kompetenz in der Veredelung von Kaffee.





Brauerei Locher AG - Bierlieferant

Seit über 100 Jahren braut die Familie Locher am Fusse des Alpsteins das Appenzeller Bier. Sie ist bekannt für innovative Bierspezialitäten, wie auch für traditionelle Biere. Die inzwischen mehr als 35 verschiedenen Biersorten sind in der ganzen Schweiz sehr beliebt. Das Appenzeller Bier wird mit Quellwasser aus dem Alpstein gebraut. Die Brauerei Locher legt grossen Wert auf heimische Rohstoffe und setzt deshalb Braugerste aus dem Appenzellerland, den höchstgelegenen Bergackerbau-Feldern des Bündnerlands und aus anderen Regionen der Schweiz ein. Nebst der Kunst des Bierbrauens hat sich die Brauerei Locher auch einer innovativen, emissionsarmen, energieeffizienten und ressourcenschonenden Produktion verschrieben. Das umfangreiche Sortiment umfasst viele Spezialitäten, welche aus Nebenprodukten der Bierherstellung kreiert wurden. Knusprige Treber-Tschipps und aromatischer Balsamessig sind Beispiele dafür, welche Sie auch in unserem Betrieb geniessen können.

Bschorle Balsamessig – Hausdressing Leuen

Das natürliche Appenzeller Bier bildet die vorzügliche Basis für einen besonderen Bieressig. Verfeinert mit einheimischem Hochstamm-Obst aus dem Appenzeller Vorderland gibt er dem Leuen Hausdressing einen ganz besonderen Charakter. Mit frisch verarbeiteten exotischen Früchten von Kleinbauern aus der Elfenbeinküste oder auf der Basis von Rauchmalz wird zudem der köstliche Créato Balsamessig kreiert.



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 Leonardo 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!“



Unsere Leidenschaft – Ihr Gewinn seit 1947

Unsere Devise, unter Patrick Strahm der seit über acht Jahren das Verkaufsteam leitet:

1947 von Hans Geiser gegründet, gehört die Geiser AG heute zu den führenden Anbietern von Fleisch und Fleischprodukten für den Gastronomiemarkt in der deutschsprachigen Schweiz.

Unsere Produkte – Frischfleisch, Charcuterie, Geflügel, Traiteur, Spezialfleisch und Convenience.

200 Mitarbeiter setzen sich tagtäglich dafür ein, hochwertige Qualitätsprodukte bereitzustellen und tausenden von Konsumenten Genussmomente zu bereiten. Um dieses Ziel zu erreichen, arbeiten wir eng mit unseren Lieferanten und Vertriebspartnern in der Gastronomie, dem Detail- und Grosshandel, sowie dem Fleischfachhandel zusammen.

Frische sehen wir als unsere Herausforderung und als Qualitätsversprechen an unsere Kunden – Tag für Tag.

Alle unternehmerischen Aktivitäten, unser Know-how und unsere Kreativität, sind stets auf Qualität und Genuss ausgerichtet: mit frischen und genussvollen Produktideen begeistern wir Konsumenten und den Handel.

Wir freuen uns sehr über die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem Leuen-Team und möchten auch Sie als Gast begeistern.



Landwirtschaftsbetrieb „Mättli“, Wettswil am Albis

Unser Bauernhof liegt am Dorfrand von Wettswil an der Ettenberstrasse 35

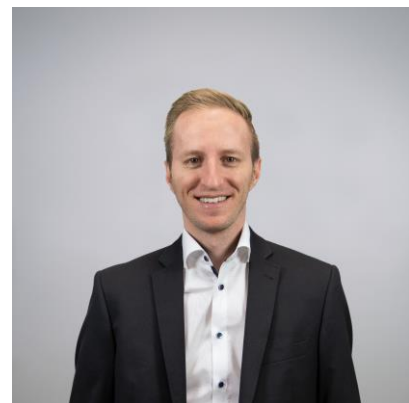
Der Anfang dieses Betriebes liegt im 1600 Jahrhundert. Die Besitzerfamilie „Baur“ konnte den Hof im Jahre 1908 erwerben. Heute wird er von der 4. Generation geführt. Die Familie Conny und Hanspeter Baur mit Ihren Kindern Zoe und Yves bewirtschaften derzeit den 52 Hektar grossen Ackerbaubetrieb mit diversen Betriebszweigen:

- Es wird hauptsächlich Saatgetreidevermehrung (Wintergerste und Winterweizen) betrieben.
- Körnermais wird für den eigenen Futterbedarf angesät.
- Raps wird für die Speiseöl- Gewinnung angebaut, welches im Hofladen und Selbstbedienungs-Automaten verkauft wird.
- -Kartoffeln werden auch zu grössten Teils direkt vermarktet.
- -Soja und Zuckerrüben werden ebenfalls angebaut.

Im 2004 erbauten Legehennen Stall mit Wintergarten und Freilandauslauf werden 650 Hühner gehalten. Der bedeutende Teil der Eierproduktion wird im Landgasthof Leuen verwendet. Ein Teil der Eier wird in den umliegenden Dorfläden verkauft.

Pistor AG

Die Pistor AG ist das führende und unabhängige Handels- und Dienstleistungsunternehmen für die Bäckerei- und Confiseriebranche sowie für die Gastronomie und die Pflege. Als unabhängige Partnerin unterstützen wir unsere Kunden dabei, sich optimal auf die Bedürfnisse ihrer Kunden zu fokussieren, den Umsatz zu steigern und die Aufwände zu senken. Grundlagen dafür sind unser umfassendes Sortiment, innovative Dienstleistungen und ein grosses Spezialisten-Netzwerk. Aus diesen drei Bereichen bieten wir mit modularen Individuallösungen genau das, was unsere Kunden erfolgreicher macht.





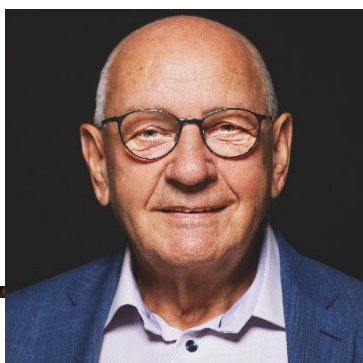
Ernst Welti AG

Die Firma Ernst Welti AG ist ein Familienbetrieb in 2. Generation. Mit über 50 Jahren Erfahrung im Engroshandel mit Gemüse, Früchten und weiteren Frischprodukten, hat sich die Ernst Welti AG (im Herzen von Zürich) einen Namen gemacht. Rund 50 Mitarbeiter sorgen sechs Tage die Woche dafür, im frischesten Grossmarkt der Schweiz – dem Zürcher Engrosmarkt – dass die Gastronomie mit den qualitativ besten Produkten beliefert wird.

Seit erster Stunde dürfen wir den Landgasthof Leuen mit unserem Produktsortiment beliefern. In erster Linie berücksichtigen wir unsere regionalen Partner, nach dem Motto «wenn immer möglich, Schweizer Produkte», was eine Reihe von Vorteilen mit sich bringt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und garantieren ein hohes Mass an Frische. Zudem führen wir bei unseren Produzenten, mit denen wir schon seit vielen Jahren vertrauensvoll und erfolgreich zusammenarbeiten, regelmässige Qualitätskontrollen vor Ort durch, was durch die räumliche Nähe stark vereinfacht wird.

Unterstrichen wird unser Streben nach kompromissloser Qualität durch unsere ISO-Zertifizierung, in deren Rahmen wir ständig an der Optimierung aller Prozesse arbeiten. Darüber hinaus sind wir mit dem Gütesiegel SUISSE-GARANTIE ausgezeichnet, das für qualitativ hochwertige Waren aus umweltschonender Produktion mit Schweizer Herkunft steht.

Es freut uns sehr, den Landgasthof Leuen bereits seit vielen Jahren täglich aufs Neue mit Qualitätsprodukten zu beliefern. Mittlerweile ist eine partnerschaftliche Freundschaft entstanden, was wir als Lieferanten sehr zu schätzen wissen.



Fredy's AG – So schmeckt Brot

Nachhaltigkeit, Regionalität und Herzlichkeit sind die Leitwerte unseres Geschäfts, für die wir uns jeden Tag aufs Neue leidenschaftlich einsetzen. Die Kombination von korngesunden Rohstoffen und ehrlichem Handwerk ist das Geheimnis für die hohe Qualität unserer Backwaren. Hausgemachte Zutaten und traditionelle Rezepte, die im Laufe der Zeit immer weiter perfektioniert wurden, spielen dabei eine tragende Rolle. Und stellen vor allem eines sicher: unvergleichliche Gaumenfreude.

Alle Fredy's Backwaren werden ausnahmslos aus natürlichen Rohstoffen gebacken. Das Resultat ist eine köstlich vielfältige Palette an korngesunden Backwaren. Zur Förderung der Nachhaltigkeit verwenden wir seit anfangs 2020 nur noch IP-SUISSE Getreide aus pestizidfreiem Anbau. Damit es auch Morgen noch schmeckt.

Zusätzlich setzen wir auf die Urkraft der Natur und lassen den Teigen ganz viel Zeit, um in natürlichen Reifeprozessen ihr volles Aroma zu entfalten. Dadurch können wir konsequent auf den Zusatz künstlicher Backhilfsmittel verzichten. Das macht unsere Backwaren bekömmlicher, aromatischer und sie bleiben länger frisch.

Comvino

Seit über 20 Jahren importiert und vertreibt Bruno Müller mit grosser Leidenschaft viele, qualitativ hochstehende italienische, aber auch regionale Produkte. Die langjährigen exzellenten Beziehungen zu seinen Lieferanten - vielfach eigenständige alteingesessene italienische Familien - gewähren Exklusivität und „italianita“ in Reinkultur. Auserwählte Weine sowie Hausmarinierte Oliven und Hummus nach eigenen Rezepturen runden das exklusive Sortiment ab. Es wird grossen Wert auf Transparenz gelegt, so sind die Trockenteigwaren von Sgambaro (Classico oder Bio) klimaneutral produziert. Das Olivenöl von Salvagno ist ein 100% italienisches Produkt (vom Baum, der Ernte bis zur Abfüllung). Der Aceto Balsamico di Modena I.G.P ist ohne jegliche Zusatzstoffe. Der La Pila Reis aus der Region Verona und die Polenta aus dem Valtellina sind GVO frei. Die getrockneten Steinpilze aus Europa, die Oliven und sonnengetrockneten Tomaten werden nach eigenen Rezepturen verarbeitet, ohne Zusatzstoffe.





Olivenöl – Kostas Lianos in Kamares

In vierter Familiengeneration leitet heute Kostas Lianos im Peloponnes (Griechenland) die ortsansässige Oelmühle. Er liebt seinen Beruf und die Qualität des erzeugten Olivenöls. Kostas Lianos hat sozusagen Olivenöl im Blut. Das Olivenöl für den Leuen zeichnet sich durch einen sehr niedrigen Säuregehalt aus. Das wird dadurch erreicht, dass die Oliven innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte gepresst werden. Vielfältiges Aroma und ein ausgewogener Geschmack runden das Leuen-Öl vorzüglich ab.

Dörig & Brandl AG Frisch-Fisch Mercato

Wir sind ein Dienstleistungsunternehmen im Comestibles-Handel.

Unsere Tätigkeit umfasst den Einkauf und den Verkauf von Fischereierzeugnissen: Fisch aus dem Meer und aus dem Süßwasser, Krustentiere, Schalentiere, Weichtiere, Meeresfrüchte, Traiteurprodukte und verschiedenste Spezialitäten. Der Begriff «FRISCH-FISCH» umfasst unser gesamtes Angebot.

Zu unserem Kundenkreis gehören das Gastgewerbe, Detailhandels- und Metzgereifachgeschäfte, die Gemeinschaftsgastronomie, sowie private Kunden unserer sechs Filialen des FRISCH-FISCH MERCATO, Spezialgeschäfte für Fischprodukte.

Unsere Hauptlieferanten sind Partner. Wir haben mit ihnen langjährige, intensive Geschäftsbeziehungen und damit ein gegenseitiges Vertrauen geschaffen. Wir kennen ihre Betriebe und wissen, was für Menschen dort arbeiten. Neue Lieferanten rekrutieren wir sorgfältig nach den Kriterien der Qualität der Produkte und deren Kontinuität.

Wir verpflichten uns für den Erhalt der Fischbestände, die durch Überfischung, Beifang oder Lebensraum-zerstörung bedroht sind. Der sorgfältige Umgang mit dem natürlichen Lebensmittel aus dem Meer und aus dem Süßwasser für den Erhalt der Nahrungsquellen ist unsere Verpflichtung seit über dreissig Jahren.

