



Menüvorschläge ab 10 Personen

Inhaltsverzeichnis

Seite	3-4	Apéro
Seite	5-8	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, Salami, Manchego, Oliven
"Schwarz geräucherter Speck vom Gasthaus Gupf" (Rehtobel, AR)

Gemischte Tapas-Platten zum Apéro

Wählen Sie zwischen den untenstehenden Häppchen

Apéro (5 verschiedene kalte Häppchen) CHF 19.50 pro Person
Apéro Riche (7 verschiedene Häppchen) CHF 35.50 pro Person
Apéro Riche (9 Verschiedene Häppchen) CHF 47.50 pro Person

Kalte Häppchen

- **Diverse Bruschetta (Olive, Tomate, Peperoni)** CHF 3.50
- **Melonen Serrano Spiesli** CHF 4.50
- **Mini Tomaten-Mozzarella Spiesli mit Pesto** CHF 4.50
- **Gemischte Canapés auf Baguette** CHF 5.50
Rauchlachs, Rohschinken, Käse und Ei
- **Gebrochener Parmesan** CHF 3.50
- **Machengo** CHF 3.50
- **Hausgemachtes Blätterteiggebäck** CHF 3.50
- **Rindstartar auf Toast** CHF 5.50
- **Dörrtomaten Tartar auf Brioche** CHF 5.50
- **Lachstartar auf Toast** CHF 6.50
- **Hummus mit Nachos** CHF 4.50
- **Tortillas mit Guacamole** CHF 4.50
- **Crevetten Cocktail mit Avocado** CHF 6.50
- **Couscous Salat mit Grillgemüse** CHF 5.50
- **Marinierte Oliven** CHF 3.50



Lauwarme Häppchen

- Fischknusperli mit Tartarsauce CHF 6.50
- Hackfleischbällchen mit Tomatensauce CHF 6.50
- Gambas al ajillo CHF 6.50
- Quiche Lorraine CHF 6.50
- Poulet Satay Spiessli CHF 6.50
- Pimientos de Padron mit Dipsauce CHF 5.50
- Saisonale Suppe im Espressotässli CHF 4.50
- Speck Datteln CHF 4.50
- Saisonaler Risotto in der Bowle CHF 6.50
- Hausgemachte Zwiebelringe im Bierteig CHF 4.50
- Kartoffeltortillas mit Knoblauchdip CHF 5.50
- Crevetten im Kokosnussmantel CHF 6.50
- Diverse Dips CHF 2.50 pro Sauce
(Sweet Chili, Knoblauch, Cocktail, Guacamole, Tartar, Curry, Erdnusssauce)

Desserts

- Früchte Tartelettes CHF 5.50
- Weißes und dunkles Schokoladenmousse CHF 5.50
- Fruchtsalat im Weckglas CHF 4.50
- Hausgemachte Erdbeercreme CHF 5.50
- Hausgemachter Cheesecake CHF 4.50
- Hausgemachtes Panna Cotta CHF 5.50
- Gebrannte Creme CHF 4.50



Menüvorschlag Frühling

Kalte Vorspeise

Rauchlachstatar

serviert mit einem Gurken-Carpaccio und Dill-Vinaigrette

* * *

Hauptgang

Kalbsschnitzel

an Zitronensauce mit zweierlei Spargel und Bratkartoffeln

* * *

Dessert

Rhabarber-Erdbeerkompott

Mit Vanilleglace

CHF 80.00 pro Person exklusiv Getränke

CHF 100.00 pro Person mit Weinbegleitung

Unser 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 Produkt.

Unsere Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Menüvorschlag Sommer

Vorspeise

Saisonaler Blattsalat

serviert mit Orangenfilets und Radieschen und Hausdressing

* * *

Hauptgang

200g Rinds-Entrecôte Paraguay

an Kräuterbutter oder Trüffel-Béarnaise mit Kartoffelkroketten 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

Unser 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 Produkt.

Unsere Preise in CHF inkl. 7.7%MwSt.



Menüvorschlag Herbst

Vorspeise

Nüsslisalat

mit sautierten Pilzen und Feigen an Himbeer-Balsamicodressing

* * *

Hauptgang

Hirsch-Entrecôte

mit Spätzli und klassischen Wild-Gemüse

* * *

Dessert

Maroni-Tiramisu

mit saisonalen Früchten

CHF 80.00 pro Person exklusiv Getränke

CHF 100.00 pro Person inkl. Weinbegleitung

Unser 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.



Menüvorschlag Winter

Vorspeise

Kürbisravioli

mit Kürbis-Lauch-Julienne und Pinienkernen

* * *

Hauptgang

Gebratene Entenbrust

an Orangensauce mit Taglierini und buntem Gemüse

* * *

Dessert

Vermicelles

mit Vanilleglacé

CHF 80.00 pro Person exklusiv Getränke

CHF 100.00 pro Person inkl. Weinbegleitung

Unser 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 Produkt.

Unsere Preise in CHF inkl. 7.7%MwSt



Kalte Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Caesar Salad Romanasalat, Brotcroûtons, Knoblauch und geriebenem Parmesan	13.00
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

54.50

Kalb

Kalbskarree

mit Morchelsauce, Kartoffelgratin und Gemüsegar nitur

59.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»

mit knuspriger Rösti

45.50

Schwein

Schweinsfilet Medaillons

mit buntem Gemüse und Kartoffelstock

42.50

Fisch

Gebratener Seeteufel

mit Zitronenrisotto und buntem Gemüse

48.50

Lachstranche

mit neuen Kartoffeln und saisonalem Gemüse

46.50

Vegetarisch / Vegan

Trüffel-Cacao-Ravioli

34.50

Risotto da Kenoa

Safran-Gemüse-Risotto aus Brasilien – unser Geheimtipp!

34.50

Asaf's hausgemachte Falafel (Vegan)

mit Wild-Kräuterreis und frischen Früchten

34.50



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