



---

# Menüvorschläge ab 10 Personen

# Inhaltsverzeichnis

---

Seite	3-4	<b>Apéro</b>
Seite	5-8	<b>Komplette Menüvorschläge (mit Pauschalpreisen)</b>
Seite	7	<b>Vorspeisen</b>
Seite	8	<b>Hauptgänge</b>
Seite	9	<b>Dessert &amp; Zigarren &amp; Spirituosen</b>
Seite	10	<b>Herkunftsdeklaration</b>



## 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 Spiessli 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 (März-Juni)

---

## Kalte Vorspeise

### **Rauchlachstatar**

serviert mit einem Gurken-Carpaccio und Dill-Vinaigrette

\* \* \*

## Hauptgang

### **Kabsschnitzel**

an einer Zitronensauce

serviert mit zweierlei Spargel und Bratkartoffeln

\* \* \*

## Dessert

### **Hausgemachte Erdbeercrème**

mit frischen Erdbeeren und Rahm

**CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke**

---

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkte.  
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



# Menüvorschlag Sommer (Juni bis August)

---

## Vorspeise

### **Saisonaler Blattsalat**

serviert mit Orangenfilets und Radieschen und Hausdressing

\* \* \*

## Hauptgang

### **Rindsfilet am Stück gebraten (Paraguay)**

an Kräuterbutter oder Trüffel-Béarnaise

serviert mit Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse

\* \* \*

## Dessert

### **Mango-Passionsfrucht-Süppchen (kalt)**

mit Sauerahmglacé und Sesam-Crunch

**CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke**

---

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkte.  
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1 MwSt.



# Menüvorschlag Herbst (September-November)

---

## Vorspeise

### **Nüsslisalat**

mit sautierten Pilzen und Feigen  
an einem Himbeer-Balsamico-Dressing

\* \* \*

## Hauptgang

### **Hirsch-Entrecôte**

an einem Preiselbeerjus  
serviert mit Spätzli, glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl, Preiselbeer und Apfel  
garniert mit Pilzen und Trauben

\* \* \*

## Dessert

### **Vanille-Zimt-Parfait**

mit lauwarmen Zwetschgen

**CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke**

---

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkte.  
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



# Menüvorschlag Winter (November-Februar)

---

## Vorspeise

### **Kürbisravioli**

mit Kürbis-Lauch-Julienne und Pinienkernen

\* \* \*

## Hauptgang

### **Gebratene Entenbrust**

an Orangensauce mit Taglierini und buntem Gemüse

\* \* \*

## Dessert

### **Hausgemachter, lauwarmer Marronikuchen**

mit einem Mandarinsorbet und Rahm

**CHF 87.00 pro Person exklusiv Getränke**

---

Wir verwenden qualitativ hochwertigste, frische und wenn immer möglich regionale Produkte.  
Unsere Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt





## Kalte Vorspeisen

---

<b>Saisonaler Blattsalat</b>	11.50
<b>Gemischter Salat</b>	13.50
<b>Caesar Salad</b> Romanasalat, Brotcroûtons, Knoblauch und geriebenem Parmesan	13.00
<b>Nüsslisalat (nur im Herbst und Winter)</b> mit Ei, Croûtons und Speck	15.50
<b>Hausgemachtes Lachsmousse</b> serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
<b>Flusskrebse mit Cocktailsauce</b> serviert mit einem Salatbouquet und Toast	19.50
<b>Gebratene Crevetten</b> serviert mit einem Avocado-Tatar und Zitrusfrüchten	21.50

## Warme Vorspeisen

---

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



# Hauptspeisen

## Fleisch

**Rindsfilet am Stück gebraten (Paraguay)** 56.50  
 an Sauce Béarnaise  
 serviert mit Sellerie-Kartoffelstock und Gemüsegamitur

**„Deux-Filet“** 67.00  
**Filet vom Rind und vom Kalb in zwei Gängen serviert**

**Kalbsfilet Mignon an Morchelsauce** serviert mit Taglierini und Gemüse (1. Gang)  
**Rindsfilet Mignon an Sauce Béarnaise** serviert mit Pommes Bery und Gemüse (2. Gang)

**Kalbskarree** 59.00  
 an einer Morchelsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüsegamitur

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»** 47.50  
 serviert mit knuspriger Rösti und buntem Gemüse

**Schweinsfilet Medaillons** 43.50  
 an Pommery Senf-Sauce, serviert mit buntem Gemüse und Sellerie-Kartoffelstock

## Fisch

**Gebratener Seeteufel** 48.50  
 serviert mit Zitronenrisotto und buntem Gemüse

**Lachstranche** 46.50  
 serviert mit Sellerie-Kartoffelstock und saisonalem Gemüse

## Vegetarisch / Vegan

**Risotto da Kenoa** 34.50  
 Safran-Gemüse-Risotto aus Brasilien – unser Geheimtipp!

**Asaf's hausgemachte Falafel (Vegan)** 34.50  
 mit Wild-Kräuterreis und frischen Früchten

**Saisonale Ravioli** 29.50 34.50

Frühling: Zitronenravioli mit gebratenen Spargelspitzen, getrockneten Tomaten und Bärlauchrahmsauce

Sommer: Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Basilikumpesto mit Grillgemüse und Parmesan

Herbst: Steinpilzravioli mit Trüffel-Espuma und Lauch-Heu

Winter: Trüffel-Cacao-Ravioli an Nussbutter mit Ofenkürbis und Pinienkernen



# Nachspeisen

---

<b>Hausgemachter Cheesecake</b> serviert mit Rahm	13.50
<b>Leuen Dessert</b> 3 verschiedene Mini Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	14.50
<b>Grosi's Brännli Crème</b> serviert mit Rahm	12.50
<b>Hausgemachte Erdbeercrème (nur im Frühling/Sommer)</b> mit frischen Erdbeeren und Rahm	13.50
<b>Mango-Passionsfrucht-Süppchen (nur im Sommer)</b> serviert mit Sauerrahmglacé und Sesam-Crunch	14.50
<b>Vanille-Zimt-Parfait (nur im Herbst)</b> mit lauwarmen Zwetschgen	13.50
<b>Vermicelles (nur im Herbst und Winter)</b> mit Merängge und Rahm	13.50
<b>Hausgemachter, lauwarmer Marronikuchen (nur im Herbst und Winter)</b> mit Mandarinensorbet und Rahm	14.50
<b>Käsevariation</b> serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben	17.50

## Dessertwein

<b>Pasitea Spätlese Süsswein 2019 Argentinien, 1dl</b> 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](mailto:info@leuen.ch), [www.leuen.ch](http://www.leuen.ch)