



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 2 Personen) CHF 26.50 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

Saisonaler Blattsalat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Caesar Salad Romanasalat, Brotcroûtons, Knoblauch und geriebenem Parmesan	13.00
Nüsslisalat (nur im Herbst und Winter) 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	19.50
Gebratene Crevetten serviert mit einem Avocado-Tatar und Zitrusfrüchten	21.50

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

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 Bemy 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

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