



---

# Dessertkarte



## 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, Glacé, 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 das US-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!

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.

---

**Mit leuenstarken Grüssen**  
**Remo Schällibaum und die leuenstarke**  
**Leuen-Crew**



## Hausgemachte Desserts

---

<b>Crema catalana</b> mit einer frischen Zitronen-Note	13.50
<b>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern</b> mit «Frutti di Bosco»-Sorbet und Schlagrahm Die Zubereitungszeit beträgt ca. 20 Minuten	13.50
<b>Mascarponecreme mit Glühweinfeige</b> und Christstollencrumble	13.50
<b>Leuen Crèmeschnitte</b> mit frischer Heu-Vanillecrème	15.00
<b>Vermicelles</b> Mit Merängge und Rahm	12.50
<b>Kemmeriboden «Merängge»</b> mit Schlagrahm	11.00
mit Vanilleglacé, Trauben-Sorbet und Schlagrahm	14.50
<b>Leuen Dessert</b> 3 verschiedene Mini Desserts Nicht zu viel, nicht zu wenig, einfach „grad richtig“	14.50

## Klassische Coupes

---

<b>Coupe Nesselrode</b> Vermicelles mit Merängge, Vanilleglacé und Rahm	14.50
<b>Le Colonel</b> Zitronensorbet mit Vodka	16.50
<b>Banana Split</b> Vanilleglacé mit Banane, warmer, hausgemachter Schokoladensauce, gerösteten Mandelblättchen und Schlagrahm	13.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit warmer, hausgemachter Schokoladensauce und Schlagrahm	13.50
<b>Café Glace gerührt</b> Kaffeeglacé mit Nusskrokant, Schlagrahm und wahlweise mit Kirsch	13.00



## «klein, aber fein»

---

<b>Mini Dänemark</b> Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	9.50
<b>Mini Bananasplit</b> Vanilleglace, Bananen, warme Schokoladensauce und Schlagrahm	9.50
<b>Affogato al caffè</b> Vanilleglace mit einem Espresso	9.00
<b>Mini Vermicelles</b> mit Rahm	10.50

## Käse

---

<b>Käsevariation</b> serviert mit Feigenbrot, Nüssen und Trauben	17.50
---	-------

Wir empfehlen dazu einen dl Dessertwein:

<b>Pasitea Spätlese Süsswein 2019 Argentinien</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
--	-------



# Gelato

---

## Rahm Gelato:

Chocolat, Kaffee, Haselnuss, Salted Caramel Popcorn, Vanille und Pistache

## Sorbets:

Traube, Mandarine, «Frutti di Bosco» (Waldbeeren) und Zitrone

1 Kugel Glace	4.50
mit Schlagrahm	+2.00
mit Schuss	+4.70
Schokoladensauce	+2.50



## 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!“

## Lieber Gast

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

Alle Preise sind in CHF und inklusive 8,1% MwSt



## Liköre

Limoncello			4cl	30%	11.00
Amaretto			4cl	28%	12.00
Baileys			4cl	17%	10.50
Calvados Morin			2cl	40%	9.00
Grand Marnier			2cl	40%	10.00
Marc Morin			2cl	40%	9.00
Cointreau	4cl	40%			10.00

## Spirituosen

Rum Havana Club 7	4cl	40%		9.50	
Bacardi			4cl	37.5%	11.00
Gin Bombay Sapphire			4cl	40%	12.50
Gin GM Ultra Premium			4cl	40%	14.00
Gin Sorgin			4cl	43%	15.00
Skyy Vodka			2cl	40%	10.00
Vodka Belvedere			2cl	40%	12.00

## Whisky

Jack Daniel's			4cl	40%	15.00
Chivas Regal (Scotch)			2cl	40%	
				15.00	
Ballantine's (Scotch)			2cl	40%	12.00

## Fruchtbrände

Willisauer Quitten			2cl	37,5%	9.00
Willisauer Chrüter			2cl	37.5%	9.00
Willisauer Kernobst			2cl	37.5%	9.00
Willisauer Kirsche			2cl	37.5%	9.00
Willisauer Williams			2cl	37,5%	9.00
Williamine Morand/Williams			2cl	43%	9.00
Vieille Williams Barrique, Urs Hecht			2cl	40%	9.00
Vieille prune Fassbind			2cl	41%	13.00
Vieil Abricot Barrique, Urs Hecht			2cl	40%	13.00

Für zusätzliche Mischgetränke (Tonic, Cola, etc) verrechnen wir CHF 3.50.-



### Grappa / Cognac / Brandy

Grappa di Tignanello MO Marchesi Antinori	2cl	42%	12.50
Grappa di Brunello MO Villa Banfi	2cl	45%	10.00
Grappa Lo Chardonnay Grappe Vigneti Nonino	2cl	41%	10.00
Grappa Berta Tre Soli Tre	2cl	43%	18.00
Grappa N° 1 Nebbiolo Plozza – Brusio	2cl	45%	10.00
Hennessey VS	2cl	40%	11.00
Hennessey XO	2cl	40%	17.00
Remy Martin VSOP	2cl	40%	13.00
Aqua Brandy	2cl	42%	13.00
Lepanto Solera Gran Reserva	2cl	36%	12.00