



Speisekarte



Inhaltsverzeichnis

Seite	1	Philosophie und Ethos
Seite	2	Kalte Vorspeisen
Seite	3	Salate / Warme Vorspeisen
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, 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, Sarah Müller und die
leuenstarke Leuen-Crew



Kalte Vorspeisen

		(als Hauptgang)
Geräucherter Lachs serviert mit Toast und Meerrettich	21.50	31.50
Hausgemachtes Lachsmousse serviert mit Toast	19.50	29.50
Crevetten mit Cocktailsauce serviert mit Toast	18.50	
Beefsteak Tartar serviert mit Toast und Butter	19.50	34.00
Rindscarpaccio Parmesan und Olivenöl	19.50	34.00



Salate

Blattsalat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Nüsslisalat einfach	11.00
Nüsslisalat mit Ei und Croûton	13.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûton	15.50

Warme Vorspeisen

Bouillon mit Ei	10.00
Bouillon mit Sherry	12.00
Bouillon mit Mark	14.00
Bouillon mit Flädli	10.00
Hausgemachte Tagessuppe	11.00
½ Dutzend Weinbergschnecken an der typischen Kräuterbutter	18.50
Gambas y Sepia León gebratene Crevetten und Sepia mit Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Peperoncini	21.50



Spezialitäten

	(kleine Portion)	
Filetgulasch Stroganoff		52.50
Rindsfiletwürfel an Paprikasauce mit Peperoni, Essiggurken und Champignons, serviert mit Butternudeln		
Tafelspitz à la Leuen		47.50
mit Apfelkren, Gemüse und Salzkartoffeln		
Panierte Kalbsschnitzel	37.50	42.50
serviert mit Gemüse garnitur und Pommes frites		
Kalbs-Cordon-Bleu		49.50
gefüllt mit Schinken und Gruyère-Käse serviert mit Gemüse garnitur und Pommes frites		
Geschmorte Kalbsbäggli	38.50	45.50
an einer Portweinsauce mit Schmorgemüse und Kartoffelstock		
Pikante Leuen Wurst		29.00
serviert mit Safran Risotto und Tomatenragout		
Hausgemachtes G'hackets vom Kalb- und Rindsfleisch	21.50	27.50
mit Hörnli und Öpfelmues		
Geschnetzeltes Kalbfleisch « Zürcher Art»	38.50	45.50
serviert mit knuspriger Rösti		
Geschnetzelte Kalbsleberli	32.50	42.50
serviert mit knuspriger Rösti		
Schweizer Kräuterschweinkotelett ca. 350gr.		42.50
serviert mit Trüffel-Parmesan Pommes frites		
Schweizer Pouletbrust im Pankomantel		34.50
serviert mit rassiger Currysauce, frischen Früchten und Reis		



Fleischliebhaber

serviert mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter und
Pommes Allumettes

160 gr. PY-Rindsfilet	49.50
200 gr. PY-Rindsfilet	61.50
300 gr. PY-Rindsfilet	74.50
200 gr. PY-Entrecôte	51.50

Chateaubriand

Ab 2 Personen / Preis pro Person

Unser Chateaubriand servieren wir Ihnen in zwei Gängen
mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur, Sauce Béarnaise
und einer Beilage nach Wahl

300 gr. PY-Rindsfilet	62.00
450 gr. PY-Rindsfilet	76.00
600 gr. PY-Rindsfilet	82.00

Gramm versteht sich für 2 Personen

Leuen Steak

tranchiert, auf rassiger Café de Paris Butter
dazu Pommes Allumettes

mit PY-Entrecôte	51.50
mit PY-Rindsfilet	49.50

PY = Paraguay

Auf Wunsch können wir Ihnen die Fleischgerichte auf
dieser Seite auch mit US Fleisch zubereiten.

Fragen Sie bitte unser Personal nach dem Angebot und den Preisen.



Fisch

	(kleine Portion)	
Frisches Zanderfilet gebraten	39.50	45.50
serviert mit Lauchsauce, Salzkartoffeln oder Reis		
Seeteufel	41.50	48.50
an Kalbsjus, mit Safranfenchel und Reis		
Egli Filet im Bierteig	31.50	36.50
dazu Tartar Sauce und Salzkartoffeln		

Vegetarisch / Vegan

	(kleine Portion)	
Saisonales Risotto	24.50	29.50
unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft		
Trüffel-Cacao-Ravioli	29.50	34.50
Pilz-Stroganoff	29.50	34.50
rassige Paprikasauce mit Peperoni, Essiggurken und Champignons, serviert mit Reis		
Räuchertofu	29.50	34.50
an einer Oliven-Zucchini-Tomatensugo serviert mit Reis		



Lieber Gast

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

Herkunftsdeklaration

Rindfleisch USA, kann Hormone enthalten
Rindfleisch Paraguay
Kalbfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Poulet Schweiz
Lachs Schottland
Crevetten Vietnam
Zander Estland
Egli Estland
Seeteufel Grossbritannien

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.



Leuen-Lieferanten



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 Jugendsdorf 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.

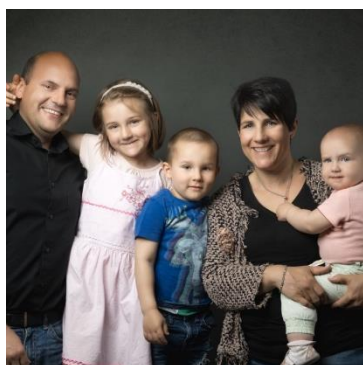


Leonardo Company GmbH

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!“



Metzgerei Würmli AG

DAFÜR STEHEN WIR

Wir wollen wissen, woher unser Fleisch stammt und wie die Tiere aufgezogen wurden. Deshalb arbeiten wir seit jeher mit den Landwirten aus der Region zusammen und kaufen die Tiere selber ein. Der ethisch einwandfreie Umgang mit den Schlachttieren steht an oberster Stelle.

TRADITION Wir verbinden Innovation und Tradition – wie schon die drei Generationen vor uns. Tradition entsteht innerhalb der Familie und zwischen den Generationen. Deshalb wurde uns die Handwerkskunst der Fleischproduktion quasi in die Wiege gelegt.

INNOVATION Innovation gehört zu unseren Grundsätzen. Seit über 90 Jahren entwickeln wir neue Produkte oder erfinden Bekanntes neu. Von der traditionellen Kalbsbratwurst bis hin zu exotischen Grillspezialitäten- wir bleiben dran.

QUALITÄT Eine umweltgerechte Produktion ist die Basis für hochwertige Produkte. Zudem garantiert die ständige Überwachung unserer Produktqualität und die Prüfung unserer Produkte unter ökologischen Gesichtspunkten höchste Qualität für unsere Kunden.

DIENSTLEISTUNG Der Kunde ist bei uns selbstverständlich und jederzeit König. Dank unserer Betriebsgrösse ist es möglich, auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen. Wir beraten Sie persönlich und überzeugen Sie gerne mit unseren Produkten. **PARTNERSCHAFT** Sprunghaft? Nicht unser Ding! Wir pflegen langjährige Beziehungen, die auf Vertrauen und partnerschaftlichem Verhältnis beruhen. Wir kennen alle unsere Lieferanten und sie sind alle aus der Schweiz.

WAS UNS AUSMACHT

TRADITION: Tradition entsteht innerhalb der Familie, deshalb wurde uns die Handwerkskunst der Fleischproduktion quasi in die Wiege gelegt. In mittlerweile vierter Generation arbeiten wir mit Landwirten aus der Region zusammen. Wir kennen unsere Lieferanten und legen Wert auf tiergerechte Haltung. Daher kaufen wir das Vieh stets selbst ein.

SAISONAL: Regionale und saisonale Produkte sind die Inspirationsquelle für unsere Spezialitäten.

VERARBEITUNG: In unserer modernen Fleischwerkstatt verarbeiten und veredeln wir das Fleisch komplett selbst. Der ethisch einwandfreie Umgang mit den Tieren steht an oberster Stelle.

TRANSPARENZ: Die uneingeschränkte Transparenz vom Einkauf bis zum Genuss schafft das notwendige Vertrauen für unsere Kunden und Ihre Gäste.



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.

