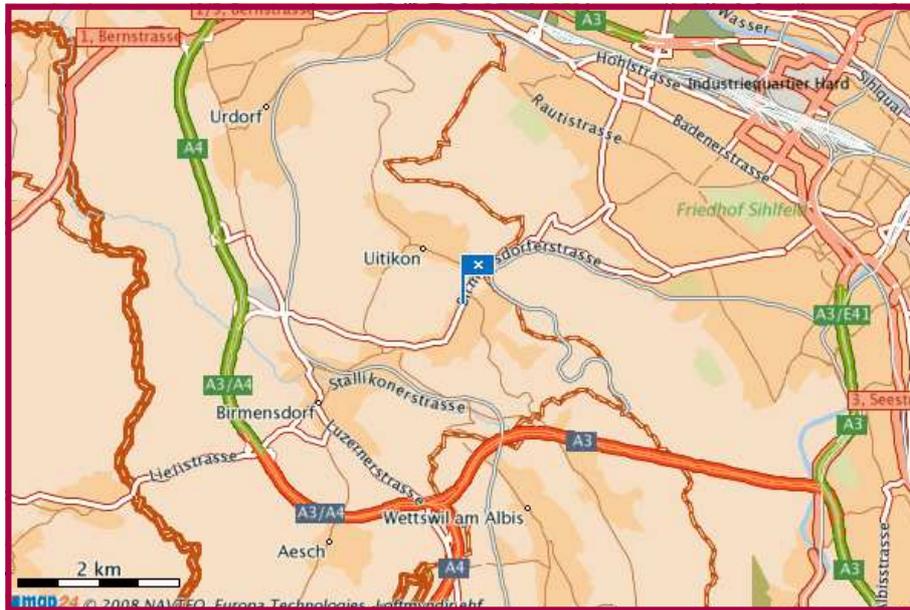


Birmensdorferstrasse 56  
8142 Uitikon Waldegg  
www.leuen.ch      Mail: info@leuen.ch  
Tel: +41 44 406 15 00



Birmensdorferstrasse 56  
8142 Uitikon Waldegg  
www.leuen.ch      Mail: info@leuen.ch  
Tel: +41 44 406 15 00

# ANFAHRT



## **Autobahn Bern/Basel & Flughafen, Winterthur, St. Gallen**

Richtung Westring—Urdorf bis Ausfahrt Uetikon, folgen Sie der Hauptstrasse und immer der Richtung Uetikon. Nach der Ortstafel Uetikon befindet sich der Leuen auf der linken Seite.

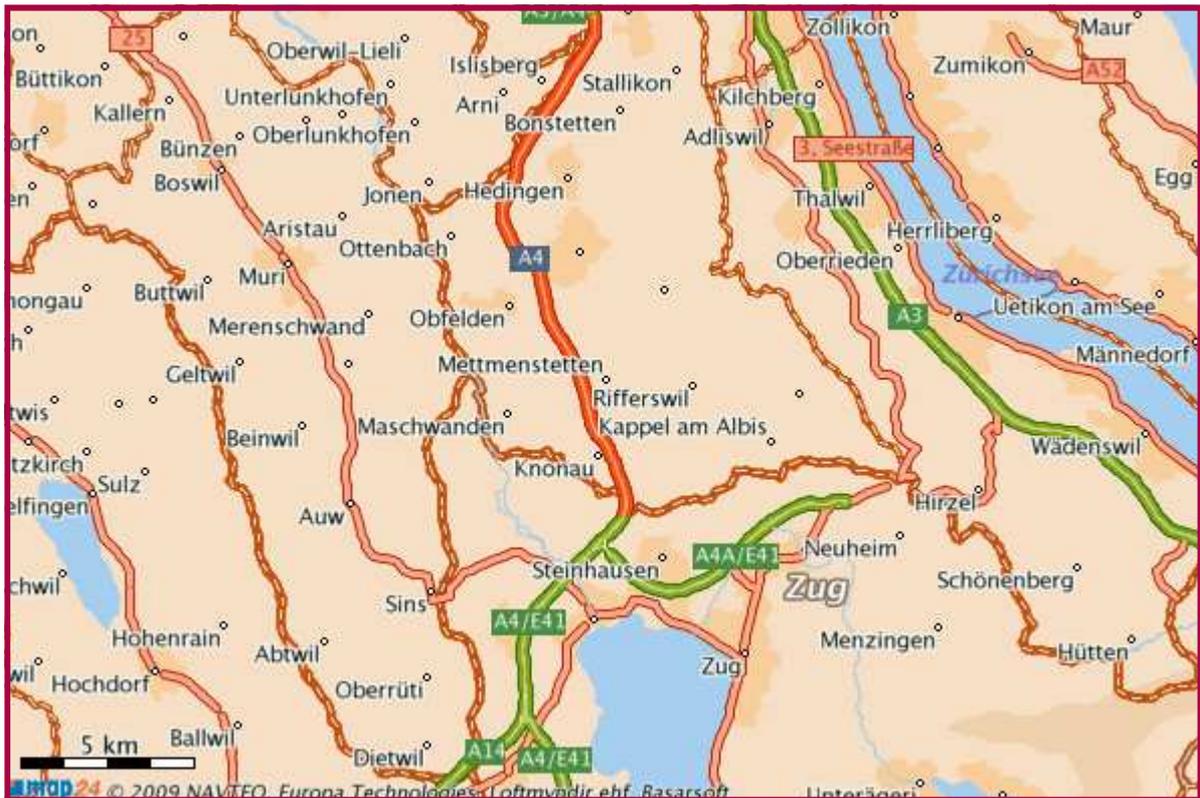
## **Autobahn Chur – Zürich**

Richtung Westring durch den Üetlibergtunnel , Richtung Bern / Basel, bis Ausfahrt Uetikon, folgen Sie der Hauptstrasse bis Ortstafel Uetikon. Der Leuen befindet sich dann auf der linken Seite.



## Stadt Zürich

Richtung **H** Spital Triemli dann Richtung Luzern / Affoltern am Albis  
 Bimensdorferstrasse entlang fahren bis Uitikon, am Lichtsignal weiter geradeaus fahren,  
 nach ca. 500 Meter ist der Leuen auf der rechten Seite.

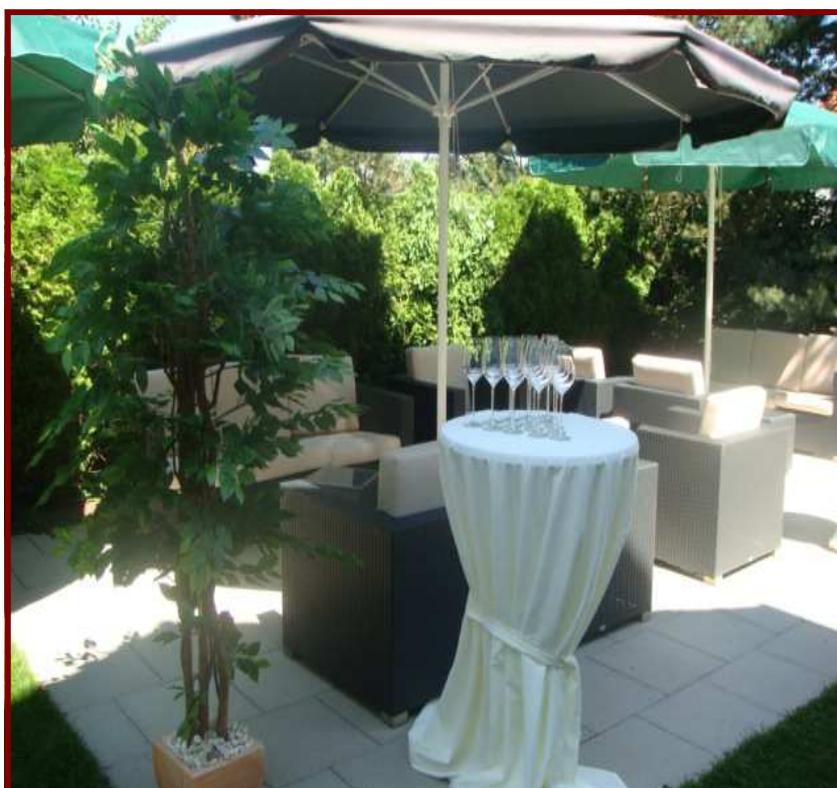


### Autobahn Luzern / Zug

Steinhausen Richtung Zürich / Affoltern am Albis,  
 Richtung Bern / Basel, bis Ausfahrt Uitikon,  
 folgen Sie der Hauptstrasse bis Ortstafel Uitikon.  
 Der Leuen befindet sich dann auf der linken Seite.

**Auf [www.leuen.ch](http://www.leuen.ch) unter Standort haben Sie die Möglichkeit  
 via Google Map einen Routenplaner zu erstellen.**

APERRO IM WEINKELLER ODER IN DER LOUNGE





DER LANDGASTHOF MIT CHARME UND STYLE

Geniessen Sie einen gemütlichen Aperitiv.  
Unser Tip: im Sommer in der trendy Lounge im Garten !

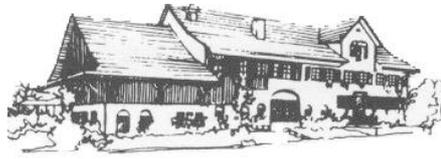
kalte Snacks:

Kleine Laugengipfeli mit Lachs	Sfr. 3.50 pro Stück
Kleine Laugengipfeli mit Bündnerfleisch	Sfr. 2.50 pro Stück
Kleine Laugengipfeli mit Salami	Sfr. 2.50 pro Stück
Kleine Laugengipfeli mit Schinken	Sfr. 2.50 pro Stück
Melone mit Parmaschinken	Sfr. 4.-- pro Portion

lauwarme Snacks:

Quiche Lorraine	Sfr. 1.70 pro Stück
Schinken-Chüsseli	Sfr. 1.00 pro Stück
Fischknusperli mit Tartarsauce	Sfr. 2.50 pro Stück
Chipolata	Sfr. 2.50 pro Stück

Dazu ein feiner Tropfen aus unserem Weinangebot.



NICE TO C YOU

**Leuen-Special:  
All inclusive für Sfr. 125.-- pro Gast ( ab 10 Personen )**

**Aperitif:**

2 dl. Orangejus  
2 dl. Weisswein :  
Chardonnay Hess  
offenes üppiges Bouquet, intensive Toast und Vanillenote. Fülliger Gaumen

2 lauwarme Schinkenchüsseli

**Getränke:**

1 Flasche Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

3 dl. Rotwein :  
Cabernet Sauvignon Founders Beringer

2 Kaffee, Espresso oder Tee

**Menu**

Nüsslialat  
mit geräucherter Entenbrust

\*\*

Bouillon Royale

\*\*\*

Rindsfilet  
am Stück gebraten  
Sauce béarnaise  
Gemüse garnitur  
Kartoffelkroketten

\*\*\*\*

Dessertteller

Haben sie Gäste die Vegetarier sind ? Selbstverständlich offerieren wir Ihnen auch ein  
Menu für Ihre Gäste.

**Ab 10 Personen**

**KALTE VORSPEISEN**

GERÄUCHTES FORELLENFILET SERVIERT MIT TOAST, BUTTER UND MEERRETTICHSCHAUM	FR. 14.--
GERÄUCHTER LACHS SERVIERT MIT TOAST, BUTTER UND MEERRETTICHSCHAUM	FR. 24.--
CREVETTENCOCKTAIL AN LEICHTER COCKTAILSAUCE SERVIERT MIT TOAST UND BUTTER	FR. 17.50
MELONE MIT PARMASCHINKEN ( SAISON )	FR. 16.50
GRAVED LACHS MIT DILL-SENFSAUCE	FR. 21.50
HAUSGEMACHTES LACHSMOUSSE MIT TOAST UND BUTTER	FR. 16.50
CARPACCIO, FEIN GESCHNITTENES RINDFLEISCH MARINIERT MIT OLIVENOEL, PFEFFER UND PARMESAN	FR. 16.50
HAUSPASTETE MIT SAUCE CUMBERLAND	FR. 14.50

**SALATE**

NUESSLISALAT MIT GERÄUCHTER ENTENBRUST	FR. 14.50
NUESSLISALAT MIMOSA	FR. 13.50
BLATTSALAT	FR. 9.50
GEMISCHTER SALAT	FR. 9.50
TOMATENSALAT MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM	FR. 12.50

**WARME VORSPEISEN**

SAISONRAVIOLI	FR. 15.50
ZANDERFILETS MEUNIÈRE, SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN ODER REIS	FR. 19.--
CREVETTEN AN LEICHTER KRÄUTERSAUCE, SERVIERT MIT SALZKARTOFFELN ODER REIS	FR. 19.50

# EINZELNE GERICHTE AB 10 PERSONEN

EINE SUPPE IST IM MENUPREIS INBEGRIFFEN

BOUILLON MIT FLÄDLI	TOMATEN-CREME
KAROTTEN-INGWERCREME	CURRYCREME
BOUILLON MIT GEMÜSE	KAROTTEN VANILLECRENE

KLEINER SALAT ANSTATT SUPPE AUFPREIS FR. 4.--

## HAUPTSPEISEN

### SCHWEIN

SCHWEINS-PICCATA MIT BLATTSPINAT UND SAFRAN-RISOTTO	FR. 35.--
SCHWEINS-RAHMSCHNITZEL, GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN	FR. 37.--
SCHWEINS-STEAK AN CHAMPIGNONSSAUCE, GEMÜSEGARNITUR UND BUTTERNUDELN	FR. 40.--
SCHWEINS-KARREEBRATEN, GEMÜSEGARNITUR UND KARTOFFELSTOCK	FR. 40.--
SCHWEINS-FILET MIT FRISCHEM ROSMARIN, GEMÜSEGARNITUR UND GRATIN DAUPHINOISE	FR. 49.50

### KALB

KALBS-SALTINBOCCA, DAZU GEMÜSEGARNITUR UND SAFRAN- RISOTTO	FR. 45.--
KALBS-RAHMSCHNITZEL, DAZU GEMÜSEGARNITUR UND NUDELN	FR. 45.--
KALBS-GESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER-ART, MIT RÖSTI	FR. 41.50
KALBS-STEAK MIT STEINPILZSAUCE, DAZU GEMÜSEGARNITUR UND POMMES-CROQUETTE	FR. 55.--
KALBS-KARREE MIT MORCHELSAUCE, DAZU GEMÜSEGARNITUR UND BUTTERNUDELN	FR. 55.--
KALBSFILET MIT MORCHELSAUCE, GEMÜSEGARNITUR UND BUTTERNUDELN	FR. 59.--

**RIND**

„Suure Mocke“ MIT SAFRANRISOTTO UND GEMÜSEGARNITUR	FR. 41.50
RINDSFILET AM STÜCK MIT STROGANOFFSAUCE SERVIERT MIT BUTTERNUEDELN UND GEMÜSEGARNITUR	FR. 56.00
ROASTBEEF A L'ANGLAISE SAUCE BEARNAISE GEMÜSEGARNITUR UND POMMES-CROQUETTES	FR. 52.--
RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN SAUCE BEARNAISE GEMÜSEBOUQUET UND POMMES-CROQUETTES	FR. 59.--

**LAMM**

LAMMRÜCKEN-ENTRECOTE AN KRÄUTERSAUCE DAZU BLATTSPINAT UND REIS	FR. 42.50
LAMM-RIBS PROVENCALE MIT GEMÜSEGARNITUR UND GRATIN DAUPHINOISE	FR. 46.50

**FISCH**

LOUP DE MER FILETS MIT SAFRANSAUCE MIT MEDITERRANEN-GEMÜSE, REIS ODER SALZKARTOFFELN	FR. 45.50
ZANDERFILETS GEBRATEN AUF LAUCHRAHMSAUCE SERVIERT MIT REIS ODER SALZKARTOFFELN	FR. 43.50

**Fleischdeklaration:**

**Rind USA Kalb CH Schwein CH**

# DESSERTS

## DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE	FR. 9.50
MOUSSE AU CHOCOLAT	FR. 13.50
MINI DANEMARK	FR. 8.50
CARAMELKÖPFLI	FR. 8.50
CREMA CATALANA	FR. 11.50
SORBET-TELLER MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 14.50
FRISCHE ANANAS MIT RAHM	FR. 10.50
APRIKOSENSORBET MIT WILLIAMS	FR. 14.50
APFELTORTE MIT ZIMTPARFAIT	FR. 13.50
KLEINER KÄSETELLER	FR. 12.50
DESSERTTELLER	FR. 15.50

PREISE INKL. 8 % MWST.

## PERSONENANZAHL

Spätestens 1 Tag ( 24 Stunden ) vor der Durchführung Ihres Anlasses  
geben Sie uns die garantierte Teilnehmerzahl bekannt

Diese Minimum – Gästeanzahl gilt als verbindlich für die Rechnung

## ZUSAMMENGESTELLTE MENUS

### Menu 1 à Fr. 66.50

Tomatensalat Mozzarella

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Gemüse

\*\*\*\*\*

Frische Zanderfilets  
auf Lauchsauce  
Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Frische Ananas mit Rahm

### Menu 2 à Fr. 79.50

Melone mit Parmaschinken ( Saison )

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Flädli

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten  
Calvadossauce  
Gemüse garnitur  
Butternudeln

\*\*\*\*\*

Blutorangensorbet mit Champagner

### Menu 3 à Fr. 66.50

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust

\*\*\*\*\*

Bouillon Royale

\*\*\*\*\*

Rindsschmorbraten  
Gemüse garnitur  
Kartoffelstock

\*\*\*\*\*

Crema Catalana

### Menu 4 à Fr. 77.50

Nüsslisalat Mimosa ( Saison )

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Gemüse

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten  
Rosmarinbutter  
Gemüse garnitur  
Pommes-Croquettes

\*\*\*\*\*

Dessertteller

## ZUSAMMENGESTELLTE MENUS

### Menu 5 à Fr. 76.--

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Bouillon mille fanti

\*\*\*\*\*

Roastbeef  
Sauce béarnaise  
Gemüse garnitur  
Gratin dauphinoise

\*\*\*\*\*

Dessertteller

### Menu 6 à Fr. 79.--

Melone mit Parmaschinken ( Saison )

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Gemüse

\*\*\*\*\*

Roastbeef  
Meerrettichsauce  
Gemüse garnitur  
Pommes-croquettes

\*\*\*\*\*

Frische Ananas mit Rahm

### Menu 7 à Fr. 72.50

Hauspastete

\*\*\*\*\*

Bouillon profiteroles

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet am Stück gebraten  
Pfeffersauce  
Gemüse garnitur  
Reis

\*\*\*\*\*

Caramelköpfler

### Menu 8 à Fr. 81.00

Tartar  
mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Sherry

\*\*\*\*\*

Kalbskarree am Stück gebraten  
Steinpilzsauce  
Gemüse garnitur  
Nudeln

\*\*\*\*\*

Tirami Sù

## ZUSAMMENGESTELLTE MENUS

### Menu 9 à Fr. 84.--

Carpaccio

\*\*\*\*\*

Gemüsecrème

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten  
Zitronensauce  
Gemüse garnitur  
Nudeln

\*\*\*\*\*

Crema Catalana

### Menu 10 à Fr. 88.--

Melone mit Parmaschinken ( Saison )

\*\*\*\*\*

Bouillon Royale

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten  
Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Pommes-Croquettes

\*\*\*\*\*

Apfeltorte mit Zimtparfait

### Menu 11 à Fr. 81.--

Lachsmousse  
mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Gemüse

\*\*\*\*\*

Kalbskarree am Stück gebraten  
Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Pommes-Croquettes

\*\*\*\*\*

Cheese cake

### Menu 12 à Fr. 78.--

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

Bouillon Royale

\*\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
Morchelsauce  
Gemüse garnitur  
Reis

\*\*\*\*\*

Mini Danemark

## ZUSAMMENGESTELLTE MENUS

### Menu 13 à Fr. 90.50

Geräucherter Lachs  
Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Sherry

\*\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten  
Pfefferrahmsauce  
Gemüse garnitur  
Reis

\*\*\*\*\*

Crema Catalana

### Menu 15 à Fr. 100.50

Gemischter Blattsalat

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Gemüse

\*\*\*\*\*

Gebratene Zanderfilets  
Trockenreis

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten  
Steinpilzsauce  
Gemüse garnitur  
Butternudeln

\*\*\*\*\*

Sorbetteller

### Menu 14 à Fr. 95.--

Schwedenteller  
Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Bouillon diabolique

\*\*\*\*\*

Rindsfilet am Stück  
Sauce béarnaise  
Gemüse garnitur  
Pommes-croquettes

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat

### PERSONENANZAHL

**Spätestens 1 Tag ( 24 Stunden ) vor der  
Durchführung Ihres Anlasses geben Sie  
uns die garantierte Teilnehmerzahl  
bekannt**

**Diese Minimum – Gästeanzahl gilt als  
verbindlich für die Rechnung.**

## Ab 40 Personen Buffetvorschläge

### Vorschlag 1 Fr. 68.--

#### Vorspeisebuffet:

8 verschiedene Salate  
Fleischplatte  
Geräuchte Forellenfilets  
Lachsmousse  
Hauspastete  
Terrine  
Crevetten an Cocktailsauce  
Brotkorb

#### Warmes Buffet:

Schweinsbraten  
Heisser Fleischkäse  
Heisser Schinken

Gratin Dauphinoise  
Nudeln  
Bohnen

#### Dessertbuffet:

Mousse au Chocolat  
Gebrannte Crème  
Crème Caramel  
Fruchtsalat  
Blutorangensorbet  
Cheese Cake  
Käseplatte

### Vorschlag 2 Fr. 82.--

#### Vorspeisebuffet:

8 verschiedene Salate  
Fleischplatte  
Geräuchte Forellenfilets  
Lachsmousse  
Hauspastete  
Terrine  
Crevetten an Cocktailsauce  
Tartar  
Roastbeef  
Carpaccio  
Vitello tonato  
Brotkorb

#### Warmes Buffet:

Schweinsbraten  
Roastbeef  
Sauce Bearnaise

Gratin Dauphinoise  
Nudeln  
Bohnen

#### Dessertbuffet:

Mousse au Chocolat  
Mousse aux fruits  
Crème Catalane  
Crème Caramel  
Tirami Sù  
Fruchtsalat  
Blutorangensorbet  
Cheese Cake  
Vermicelles (Saison)  
Käseplatte

### Vorschlag 3 Fr. 91.--

#### Vorspeisebuffet:

8 verschiedene Salate  
Fleischplatte  
Geräuchte Forellenfilets  
Lachsmousse  
Hauspastete  
Terrine  
Crevetten an Cocktailsauce  
Tartar  
Roastbeef  
Carpaccio  
Vitello tonato  
Brotkorb

#### Warmes Buffet:

Kalbskarre  
Morchelsauce  
Roastbeef  
Sauce Bearnaise

Gratin Dauphinoise  
Nudeln  
Bohnen

#### Dessertbuffet:

Mousse au Chocolat  
Mousse aux fruits  
Crème Catalane  
Crème Caramel  
Tirami Sù  
Fruchtsalat  
Blutorangensorbet  
Cheese Cake  
Vermicelles (Saison)  
Käseplatte

ESSEN IM WEINKELLER BIS 24 GÄSTE



**WEINKELLER – MENU`S à discretion**

**Es war einmal. : Gschwelti und Chäs - pro Gast Fr. 35.--**

Kartoffeln  
Quarksauce mit Schnittlauch  
Käseplatte mit diversen Sorten  
Aufschnittplatte

Käsekuchen

**Leuen –Traum : Chinoise – pro Gast Fr. 58.--**

Blattsalat  
  
US Rindfleischfilet-Würfel und Pouletstreifen  
Diverse Saucen & Reis

**Weinkeller – Feeling : Toscaner - pro Gast 42.--**

Gemüsecrèmesuppe  
Parmaschinken, Salami & Käse  
Diverse Antipasti

**I-Pod Station**

Dezente Musik im Hintergrund oder mögen Sie es lieber rockig ?  
Wir überlassen die Musikwahl Ihnen, da es eine I-Pod Station hat  
wo Sie selber der DJ sind !  
Also, I-Pod nicht vergessen !!

ESSEN IM WEINKELLER AB 12 BIS 24 GÄSTE



**Schweizer Weissweine****Zürichsee Riesling x Sylvaner 2010** SFr. 49.--

ein vollmundiger, feinfruchtiger Riesling x Sylvaner mit angenehmer Restsäure, aus der Weinkellerei Zweifel

**Epesses AOC 2010** SFr. 49.50

kräftig und robust mit angenehmer Säure, aus der Weinkellerei Dizerens

**St. Saphorin Vignefol AOC 2010** SFr. 49.50

ein fruchtiger Wein mit erfrischender Säure und weichem Abgang, von der Weinkellerei Dizerens

**Clos des Moines Grand Cru Dézaley 2010** SFr. 59.--

Blasses Goldgelb, fruchtig und intensiv mit einer komplexen Aromapalette

**Aigle les Murailles 2010** SFr. 53.50

der ausgewogene Chasselas von Aigle aus dem Keller von H. Badoux

**Merlot del Ticino Terre Alte 2009 / 2010** SFr. 51.--

fruchtiger Wein mit angenehmer Restsäure. Aus der Weinkellerei Gialdi SA Mendrisio

**Petite Arvine Valais 2010** SFr. 57.50

Lebhafte, golden schimmernde Farbe mit grünlicher Nuance. Subtil, lebhaft, intensives Blumen- und Früchtebukett mit ausgeprägten Noten von Zitrusfrüchten. Lebhaft, frisch und dennoch schmeichelnd. Komplexe Fruchtaromen, die sich zunehmend entwickeln. Viriler, leicht salziger Abgang.

**Schweizer Rotweine****Lattenberger Clevner 2008 / 2009** SFr. 49.50

milder und vollmundiger Wein vom Lattenberg am Zürichsee, Weinkellerei Zweifel

**Molina 2008** SFr. 77.--

Spitzenprodukt aus dem Hause Cottinelli in Malans. 15 Monate in neuen französischen Barriquen ausgebaut. Traubensorten: Cabernet, Diolinoir, Zweigelt, Merlot und Gamaret.

**Yvorne Bel Honneur 2009 / 2010 AOC** SFr. 57.--

ein kräftiger, reicher Rotwein aus dem Waadtland. Aus dem Keller von H. Badoux

**Cornalin du Valais AOC 2010** SFr. 59.50

Leuchtend rubinrote Robe. Fruchtig, an kleine Früchte und Waldbeeren erinnernd. Ausgewogene, durch feine Tannine abgerundete, Struktur. Angenehm lang anhaltendes, harmonisches Finale. Aus der Weinkellerei Morice Gay.

**Merlot Prà 2009 / 2010** SFr. 52.50

Die Trauben stammen von den Hängen des Mendrisiotto. Ein typischer Vertreter für das Weinbau-Gebiet im Tessin. Satt, leicht violette Farbe. Warmer, herzhafter Duft nach reifen Beeren. Volles Aroma im Gaumen. Aus der Weinkellerei von Guido Brivio.

## Schweizer Rotweine

### **Merlot Sinfonia 2008** SFr. 69.50

Intensive rubinrot Farbe. In der Nase komplexer, fruchtbetonter Duft, fein unterlegt mit würzigen Elementen. Der Geschmack ist dominiert von frischen Früchten und ein Hauch Vanille. Ausgewogen in den Tanninen, warm, rund, intensiv und anhaltend. Während 14 Monaten im Barrique gereifter Merlot aus der Weinkellerei Chiericati Bellinzona

## BORDEAUX

### **Château Chasse-Spleen MC Cru grand Bourgeois 2008** SFr. 75.--

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen und feinem Wasserrand. In der Nase Intensives, typisches Chasse-Spleen-Bouquet, Kirschen und Pfefferkörner, sehr würzig und kräftig. Im Gaumen recht komplex mit präsenten aber feinen Tanninen

### **Château Belgrave AC cru 5e Cru 2005** SFr. 77.50

Dichtes Purpur. In der Nase Düfte nach dunklen Früchten (Cassis, Brombeer). Im Gaumen ausgewogen und fleischig mit viel Schmelz und Struktur und in einem langen Abgang endend.

### **Château Sasonnet Grand Cru Saint-Emilion 2004** SFr. 91.--

Merlot und Cabernet Franc zeichnen diesen Wein aus. Ein Weingut das in den nächsten Jahren Geschichte schreiben wird.

### **Château La Gurgue 2007** SFr. 72.--

Kräftiger Bordeaux aus dem Margaux. **Passt zu:** Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen.

## BURGUND

### Weisswein

### **Sancerre Facétie 2008** SFr. 67.50

Helles Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase zeigt uns dieser Sancerre die Aromen von frisch geschnittenem Gras, Grapefruit, Stachelbeere und Holunderblüten. Am Gaumen präsentiert er sich wie erwartet mit viel delikater Frucht, ausgewogen und einer erfrischenden Säure. Langer, von feiner Mineralik betonter Nachhall.

**BURGUND****Rotwein****Mercurey 1 er Cru AC " Clos des Barraults 2008** SFr. 72.50

Glänzendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase sehr saubere Frucht, Waldbeeren, etwas Unterholz-, Rauch- und sogar leichte Trüffelaromen. Im Gaumen saftig mit reifen Fruchtnoten, feinkörnigen Tanninen und guter Struktur. Zum Schluss elegant und anhaltend im Abgang. Nach der Lese von Hand werden die Pinot noir Trauben sanft angepresst und eingemaischt. Die Vergärung erfolgt in grossen Holzbottichen. Anschliessend wird der Jungwein während 12-18 Monaten in Piècen (228 l) ausgebaut und verfeinert.

**Santenay AC 1er Cru MO 2007** SFr. 68.--

eine elegante, harmonische Köstlichkeit von Bruno Colin

**Beaune-Marconnets 1er cru AC MO 2009** SFr. 85.--

Der Eichenholzeinfluss seines Ausbaus zeigt sich typisch für Burgunderweine dezent im Hintergrund. Der Wein ist gesamthaft leicht, frisch und sehr fruchtbetont

**ITALIEN****IL Baciace Monferrato DOC 2009** SFr. 51.50

Strahlendes Purpurrot. In der Nase feine Würze, Kirschen und dezente Röstaromen. Im Gaumen sehr frisch und mit feingliedrigen Tanninen. Zeigt Kraft, Frucht und Eleganz. Eine dezente Säure und der lange Abgang runden den Wein ab.

Ende September werden die Pinot noir- und in der ersten Oktoberwoche die Barbera- und Cabernet Sauvignon-Trauben geerntet. Die Weinbereitung/Vergärung erfolgt getrennt. Dem anschliessenden ca. fünfmonatigen Ausbau in Barriquen (gebrauchte Bricco dell'Uccellone- und Bricco della Bigotta-Fässchen) folgt eine sechsmonatige Flaschenreifung.

**Barbera d'Alba DOC P.Romualdo 2007** SFr. 59.50

Purpurrote Farbe. Offene Nase, viel Frucht, beerig, leichte Pfeffernote, Peperoni und Holz. Im Gaumen sehr dicht, druckvoll, mit satten Tanninen, dennoch sehr filigran. Klingt warm und mit leichten Unterholznoten zum Schluss aus.

Die Barbera-Trauben der Einzellage Pian Romualdo" werden von Hand gelesen, gepresst und der Saft in Stahltanks und in grossen Holzbottichen vergoren. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten je zur Hälfte in mittelgrossen Eichenfässern und in Barriquen. Zur Verfeinerung reift der Wein weitere 4 Monate in der Flasche.

**Amarone La Coeta 2007** SFr. 81.50

Lebendiges Kirscharoma, leichte Röstung in der Nase; im Mund dezente Süsse mit Mokka und Bitterschokolade; hat einiges an Länge und Struktur aufzuweisen. Beatrice und Silvio Vantini führen mit Vater Lorenzo Vantini die Azienda Agricola Corte Lenguin. Mit 10ha Rebfläche klein und überschaubar hat es sich die Azienda zur Passion gemacht, traditionelle Weine im hohen Qualitätsbereich zu produzieren.

**Brunello di Montalcino, DOCG 2005/2006 "Vigna Soccorso"** SFr. 89.--

Kraftvoll, vollmundig, elegant, während 36 Monaten im Barrique gelagert und ausgebaut, weitere 12 Monate in der Flasche gelagert. Ein optimaler Wein, passend zu genussvollen Stunden.

**Parker 92 Punkte**

**ITALIEN**

**Barolo Cascina Ballarin DOCG 2006** SFr. 80.--

rund, voll, intakte Tiefe, ausgeprägte Barolo-Frucht, warmes Tannin, aus dem Keller von Viberti Luigi & Figli

**Barolo Riserva 2004** SFr. 89.--

weicher, runder Wein, mit langem Abgang. Wird während 5 Jahren in Eichenfässern gelagert. Aus der Weinkellerei Ettore Fontana. Produktion von 4900 Flaschen im Jahr.

**Numero Uno Valtellina 2007 DOC Plozza** SFr. 95.--

Eine spezielle Selektion von sehr alten Rebstöcken (50 Jahre) aus den besten Reblagen des Valtellina. Die Trauben für den Numero Uno werden 2 Monate leicht angetrocknet. Nach der Vinifikation im Stahltank reift der Wein während 18 bis 24 Monate in ausschliesslich neuen Barriquen aus französischer Eiche.

**Primitivo Salento MO 2009** SFr. 54.50

Intensives sattes Rubinrot; vordergründig schwarze Beeren, gefolgt von rauchigen Tönen. Schön dicht und seidig im Gaumen; viel Kraft und doch feingliedrig anmutend. Würziger, langer Nachhall. Die Trauben werden separat gelesen und im Stahltank vinifiziert. Ausbau während 6 Monaten in französischen Barriquen (20%) und in grossen Eichenholzfässern (80%). Aus der Weinkellerei Conti Zecca

**Terre Brune 2006** SFr. 88.--

15-18 Monate im Barrique ausgebaut und anschliessend ein Jahr in der Flasche gelagert. Angenehme Note nach Kakaopulver in der Nase. Im Mund von schöner Tiefe, mit presenten Tanninen. Vielleicht schönster Wein Sardinien. Auch dieser Jahrgang hat wieder die "3 bicchieri" erhalten.

**Adèo DOC Bolgheri Rosso 2009** SFr. 58.50

Rubinrote Farbe mit guter Intensität. In der Nase fein und intensiv. Gut zum Ausdruck kommender Nuancen von Pflaume, Tabak und Vanille. Im Geschmack vollmundig und harmonisch, weich und gut strukturiert. Alle Trauben für den Adèo werden in den eigenen Rebbergen in der "Bolgheri-Zone" von Hand gelesen. Anschliessend leicht gequetscht und in temperaturgesteuerten Edelstahltanks vergoren. Der Wein wird während 12 Monaten in Barriquen aus französischer Eiche (zweite und dritte Füllung) ausgebaut.

**La Gerla Birba IGT 2006 / 2007** Fr. 75.50

100% Sangiovese Grosso. Ein Super Tuscan, der sich nicht mehr Brunello nennen darf, weil der Weinberg nur ganz knapp ausserhalb der Brunello-Region liegt.

**San Leonardo Vig. Dolomiti IGT 2004** SFr. 95.50

Sehr dunkles Purpurrot. Nobel und tief die Nase: Cassisfrucht vermischt mit vegetabilen Aromen und einem leichten Rauchgeschmack. Im Gaumen sehr komplex, fruchtig, gefolgt von würzigen Holzaromen. Lang und imponierend der Abgang - ein Wein mit viel Würde und Eleganz.

## SPANIEN

**Veran DO/MO 2007** SFr. 67.--

Jugendliches Rot. Eigenständiges, intensives Bouquet, würzig, floral, erinnert auch etwas an Tannenreisig. Im Gaumen stoffig, dicht, kompakt und balanciert, noch sehr jugendliches und straffes

Tannin. Im Abgang recht prägnante Röstnoten von den Barriques. Handlese in kleinen Kisten, Traubenselektion von Hand. Gärung und Extraktion im Stahltank bei kontrollierter Temperatur, ca. 17 Tage Maischekontakt. 13 monatiger Ausbau in 90% französischen und 10% amerikanischen Barriques, davon 65% neu. Aus Bodegas Biniagual, Binissalem **Mallorca**

**Les Terrasses 2009** SFr. 68.--

Produzent Alvaro Palacios, Herkunft Priorate, Spanien

Dunkles Violett. In der Nase eine intensive Fruchtnote. Am Gaumen würzig, fruchtig mit Kirschenaroma. Ein gut strukturierter, opulenter und doch eleganter Wein mit gut eingebundenen Taninen. 12 Monate in französischen Barricas.

**Rioja Parcela N° 5 2007** SFr. 57.--

Traubensorten Tempranillo. Intensive Kirschfarbe, funkelnd und kaum Tränen am Glasrand. In der Nase sehr würzig, balsamisch, reichlich rote Früchte, Vanillenuancen und im Hintergrund Zimt. Große aromatische Komplexität, die durch die adäquate Auswahl der Trauben und die Verwendung feiner und edler Hölzer bester Qualität erreicht wird. Im Gaumen elegant, schmackhaft, harmonisch und frisch. Gut eingebundene Tannine und langer Abgang. Die Trauben werden bei der Lese in kleinen 15 kg-Kisten gesammelt und danach auf dem Selektionstisch verlesen. Luis Alegre lässt die Trauben mit ihren Schalen mindestens 20 Tage lang in kegelstumpfförmigen Edelstahlbehältern mit geringem Fassungsvermögen (7000 kg) gären und mazerieren. Von dort aus wird die Flüssigkeit ungefiltert in sorgfältig ausgewählte Fässer aus edelstem französischem, europäischem und amerikanischem Holz der Stein- und Weißeiche umgefüllt. Nach einer 14-monatigen Reifung in den Holzfässern wird der Wein leicht gefiltert in Flaschen abgefüllt und kommt nach einer weiteren Lagerung von 6 - 8 Monaten in einem optimalen Zustand für den Konsum zum Verbraucher. Aus der Bodegas Luis Alegre, Laguardia

**Tinto Figuero Crianza Ribera del Duero 2006 / 2007** SFr. 65.--

Dunkle, kirschrote Farbe mit granatenen Reflexen. In der Nase eingehender Duft nach dunklen Beeren und Lakritze, der sich gut mit den vanilligen Holzdüften harmonisiert. Am Gaumen zeigt er einen gehaltvollen und ausgeglichenen Körper mit eleganten und geschmeidigen Tanninen, die gut in die frischen, lebendigen Fruchtaromen eingebunden sind.

**Tinto Figuero Reserva Ribera del Duero 2005** SFr. 95.--

Nach der Handlese und dem schonenden Transport in die Bodega werden die Trauben entstielt und dann für 2 Tage bei 12° C kalt mazeriert. Nach der temperaturkontrollierten Fermentation bleibt der Wein für weitere 14 Tage auf den Häuten. Während dieser Zeit wird der Most täglich über die Maische gepumpt, um eine gute Tannin- und Farbextraktion zu erreichen. Nach der malolaktischen Gärung verbringt der Jungwein eine Reifezeit von insgesamt 15 Monaten in neuen Barriques (95% amerikanische und 5% französische Eiche). Klärung mit Eiweiss, Abfüllung und anschließende Flaschenreife für weitere 21 Monate im Keller der Bodega

**SPANIEN**

**Navajas Reserva Especial Rioja 2005** SFr. 63.50

intensives, fruchtbetontes Aroma, Angenehm robust im Mund mit harmonischem Finale.  
Ein grosser Spanier aus der Bodegas Navajas

**Campos Góticos Crianza 2005** SFr. 67.50

Intensive dunkelrote Farbe. Ein vollmundiger Wein, opulent mit süssen und runden typischen Tempranillo-Tanninen. Mit Aromen von roten Früchten und Gewürzen.

**Rioja MUGA Reserva 2007 DOC** SFr. 65.--

Dezente Waldbeerenaromen, schön eingebundene Röstaromen, am Gaumen viel konzentrierte Frucht, schokoladig, geschmeidige Tannine, mineralische Note, eleganter Stil  
Strenge Selektion des Lesezugs. Gärung in großen Eichenholzfässern mit natürlichen Hefen, malolaktische Gärung ebenfalls mit natürlichen Milchsäurebakterien. Ausbau zu 50% franz. Barriques und 50% amerikanische Barriques für 24 Monate

**Pesquera Crianza 2008** SFr. 69.--

Aus dem Ribera del Duero von der Bodegas Alejandro Fernández  
Leuchtendes Rubin mit brillanter Mitte. Pflaumen und Dörrbirnen in der typischen Nase

**Hacienda Monasterio Crianza 2007** SFr. 87.--

Traubensorte: 85% Tinto del País, 15% Cabernet. Ausbau: 17 Monate in neuen französischen Barricas. Leuchtendes Granatrot. In der Nase sehr intensive Fruchtkomponenten, Süssholz, Lakritze und Gras. Am Gaumen eine vollmundige, sehr aromatische, leicht süssliche Frucht mit schön integrierten jungen Tanninen. Ein langanhaltender, intensiver Finish. Parker-Bewertung: 92 Punkte!

**Numanthia 2006 / 2007** SFr. 89.--

100 % Tempranillo welche noch von Hand gelesen werden. Sie geben diesem Wein eine starke Fruchtkonzentration und komplexe Aromen. Er ist ein eindrucksvoller, klarer und vielschichtiger Wein. Ein Spitzenprodukt aus dem Toro.

**UNGARN**

**Cuvee Heumann 2007 / 2008** SFr. 54.--

Familie Heumann aus Wettswil zählt bereits zu den Spitzenproduzenten in Ungarn. In Barrique gereifter Rotwein. Mehrfach an Ausstellungen ausgezeichnet Wein.

**KALIFORNIEN**

**Sauvignon Blanc Beringer 2009 / 2010** SFr. 53.--

leicht exotisches Sauvignon-Fruchtbouquet, saftiger Gaumen und ausgedehnter Abgang

**Zinfandel Founders Beringer 2007 / 2008** SFr. 53.--

Im Gaumen schwarzer Pfeffer und Gewürze. Passt zu Rindfleisch und reifem Käse. Aus dem der Weinkellerei Waterstone.

**Merlot Waterstone Nappa Valley 2004** SFr. 65.50

21 Monate im Eichenfass gelagert. Fruchtiger Rotwein mit ausgewogener Säure, aus dem Keller von Waterstone

**Cabernet Sauvignon Beringer Knights Valley 2005 / 2006** SFr. 75.--

der Wein verfügt über eine kräftige Tanninstruktur, ist ausgewogen und lang anhaltend im Abgang. Passend zu kräftigen Fleischgerichten.

**Cabernet Sauvignon Hess Collection 2005** SFr. 76.--

Die Trauben stammen ausschliesslich von den besten Reblagen am Mount Veeder. Die Gärung erfolgt zum Teil in geschlossenen und teils offenen Gärtanks. Der Cabernet Sauvignon Mount Veeder wird ausschliesslich in französischen Eichenfässern, 65 % neue, 35 % gebrauchte (Allier, Tronçais, Nevers, Bertrange) während 22 Monaten ausgebaut

**AUSTRALIEN**

**Shiraz 2006** SFr. 53.--

von Rosemount Estate, samtiger, runder Wein mit wenig Säure, idealer Begleiter zu Fleischgerichten

**Dessertwein Australien**

**Late Harvest 2009 Dessertwein** 3.75 dl SFr. 36.50

aromatischer, fruchtbeladener Süsswein von den Brown Brother

**CHILE**

**Cabernet Sauvignon Reserva Terre Noble 2008 / 2009** SFr. 59.--

tiefes Granat, geballtes Gewürzbouquet, sehr aromatisches Finale. Wurde während 8 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut. Aus der Weinkellerei De Martino aus dem Maipo Valley

**ARGENTINIEN**

**Malbec Crios Dominio del Plata 2010** SFr. 52.--

Die in der heissen Ebene von Mendoza vollends ausgereiften Trauben werden von Hand gelesen und in die Kellerei transportiert. Dort werden sie umgehend in Stahltanks für ca. 30 Tage auf der Maische vergoren, der Most gelangt dann in 1-jährige Barriques (1/2 französische/ 1/2 amerikanische), um dort während 8 Monaten die malolaktische Gärung und die Reifezeit zu verbringen. Vor der Flaschenfüllung wird der Wein noch geklärt. Passt zu einer kalten Fleischplatte, zu kräftigen Terrinen & Pasteten oder auch zu allerlei Fleischgerichten und einfach so zum Vergnügen

**Puro Corte 2009 / 2010** SFr. 58.50

Produzent Ojo de Agua, Herkunft Mendoza, Argentinien. Traubensorten Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Petit Verdot, Shiraz. Ansprechendes Bouquet, erinnert an Fruchtkonfitüren, Quitten, Rauch. Gute mittlere Fülle, frische Gaumenfrucht kombiniert mit schönen Röstnoten. Der kräftige aber nicht zu trockene Gerbstoff macht den Wein zu einem guten Essenbegleiter.

**SÜD-AFRIKA**

**Cabernet-Sauvignon Chameleon 2008** SFr. 52.--

weicher und ausgereifter Wein aus der Weinkellerei Jordan Winery, Stellenbosch

**Magnum**

**Schweiz**

Merlot Sinfonia 2008 SFr. 139.--

Molina 2007 SFr. 154.--

**Spanien**

Les Terrasses 2008 SFr. 136.--

Tinto Figueró Crianza Ribera del Duro 2006 SFr. 130.--

Tinto Figueró Crianza Ribera del Duro 3 Liter 2006 SFr. 260.—

Rioja Crianza Luis Allergre 2007 Fr. 98.--

Rioja Muga 2007 Fr. 130.--

**Italien**

Brunello di Montalcino, DOCG 2005/2006 "Vigna Soccorso" SFr. 178.--

Barolo Cascina Ballarin DOCG 2003/2006 SFr. 160.--

Terre Brune 2005/2006 SFr. 176.--

Rocca Rubia Riserva 2007/2008 Fr. 110.--

NO 1 2005 von Plozza Vini SFr. 190.--

Tignanello 2005/2006 SFr. 250.--

**Frankreich**

Château Sasonnet Grand Cru Saint-Emilion 2005 SFr. 182.--

Château Margaux Magnum 2001 auf Anfrage

Château Belgrave 2000 SFr. 150.—

**Australien**

Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2006 SFr. 85.--

**Chile**

Carmenere Terre Noble 2004 SFr. 80.--

### **Weissweine**

Yvorne Association 2010 ( CH )  
kräftig und robust mit angenehmer Säure  
1 dl Fr. 7.30

Chardonnay Hess 2009 ( USA )  
offenes üppiges Bouquet, intensive Toast und Vanillenote  
1 dl Fr. 7.40

Sauvignon blanc 2009 Beringer ( USA )  
vielschichtig, elegant und mit gutem Schmelz.  
1 dl Fr. 7.50

### **Rotweine**

Ocioto Regensberg 2009 (CH)  
körperreicher Rotwein aus Regensberg aus derr Weinkellerei Zweifel. Assemblage Marechal Foch  
Garanoir Pinot noir und Leon Millot  
1 dl Fr. 7.30

Maienfelder 2009 (CH)  
fruchtiger beeriger Wein aus der Weinkellerei Cottinelli  
1 dl Fr. 7.20

Merlot 2009 ( Chile )  
fruchtiger beeriger Wein mit weichen Taninen aus der Weinkellerei Terra Noble  
1 dl Fr. 7.20

Cabernet Sauvignon California Beringer 2008 ( USA )  
ein fruchtiger Cabernet Sauvignon mit weicher Gewürznote  
1 dl Fr. 7.30

A Pais 2006 ( Spanien )  
ein Jahr im Barrique ausgebaut.  
1 dl 7.80

Rioja Crianza ( Spanien )  
12 Monate im Barrique gelagert, Aromen von schwarzerreifer Frucht mit Räuchernoten, sowie  
wahrnehmbareVanille- und Tabaknoten. Sehr anhaltend  
1 dl Fr. 7.20

Dalian 168 2010 ( Italien )  
samtiger, weicher und fruchtiger Rotwein aus Manduria Puglia  
1 dl Fr. 6.90

Primitivo 2009 ( Italien )  
Weicher, samtiger Rotwein aus Italien  
1 dl Fr. 7.--

**Seminarzeit...  
Ihr Platz für Kreativität  
und Ideen in einem unserer 3 Stüblis**

( ab 5 –35 Gäste )

Pauschalarrangemet :

1 Tagesseminar mit 1 Mittagessen	Sfr. 85.--
1 Tagesseminar mit 1 Mittag- und 1 Abendessen	Sfr. 120.--
2 Tagesseminar mit 2 Mittagessen	Sfr. 160.--
2 Tagesseminar mit 2 Mittag- und 1 Abendessen	Sfr. 190.--

In der Pauschale inbegriffen sind:

Mineralwasser während des ganzen Tages, Kaffee, Tee,  
3- Gang Menu, Früchtekorb im Seminarraum, etwas süsses am Nachmittag,  
Saalmiete, Leinwand, Hellraumprojektor und Flip-Chart.

separat wird verrechnet:

Wein, Bier, Spirituosen und süsse Getränke

**Raummiete**

**Leuenstübli:** bis 25 Personen je nach Bestuhlung  
39 Quadratmeter, mit viel Tageslicht

Miete bei Sitzungen ohne Essen

½ Tag Fr. 120.-- 1 Tag 200.—

Miete bei Sitzungen mit Essen

½ Tag Fr. 100.-- 1 Tag 180.--

**Privat & Waldegg:** bis 20 Personen je nach Bestuhlung  
30 Quadratmeter, mit viel Tageslicht

Miete bei Sitzungen ohne Essen

½ Tag Fr. 100.-- 1 Tag 160.—

Miete bei Sitzungen mit Essen

½ Tag Fr. 80.-- 1 Tag 140.--

## UNSERE SEMINARRÄUME

Seminarraum  
Leuestübli



Seminarraum  
Privat

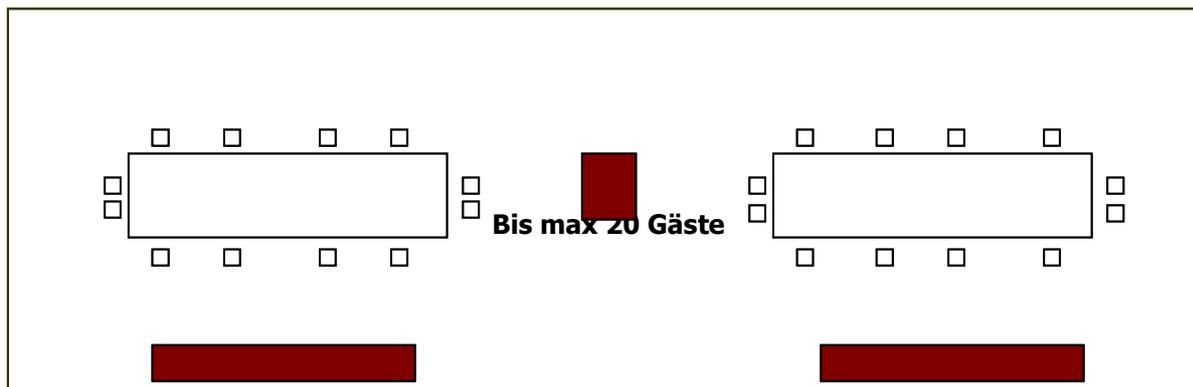


Seminarraum  
Waldegg

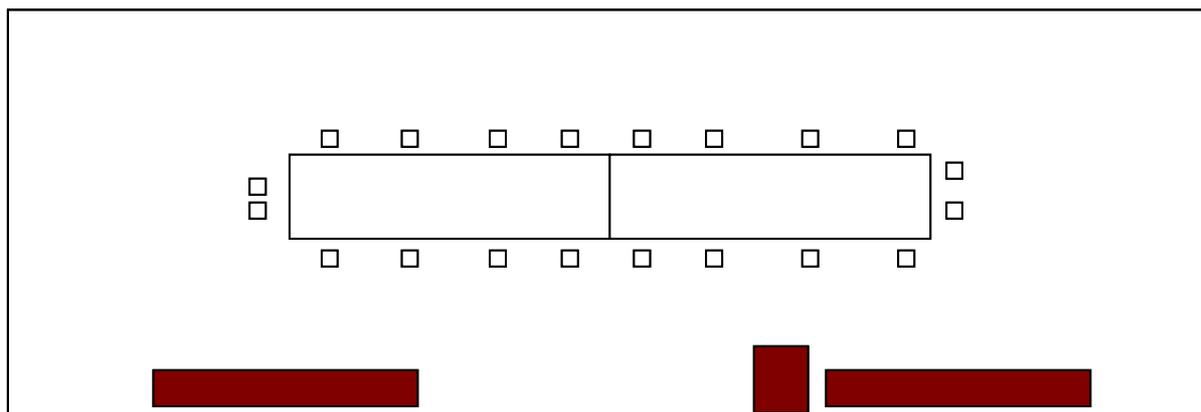


# TISCHPLAN WEINKELLER

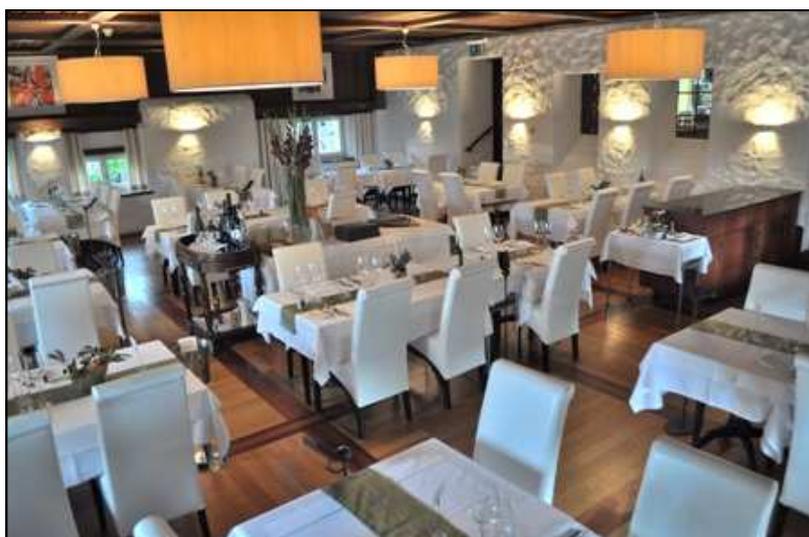
**Bis max 24 Gäste**



**Bis max 20 Gäste**

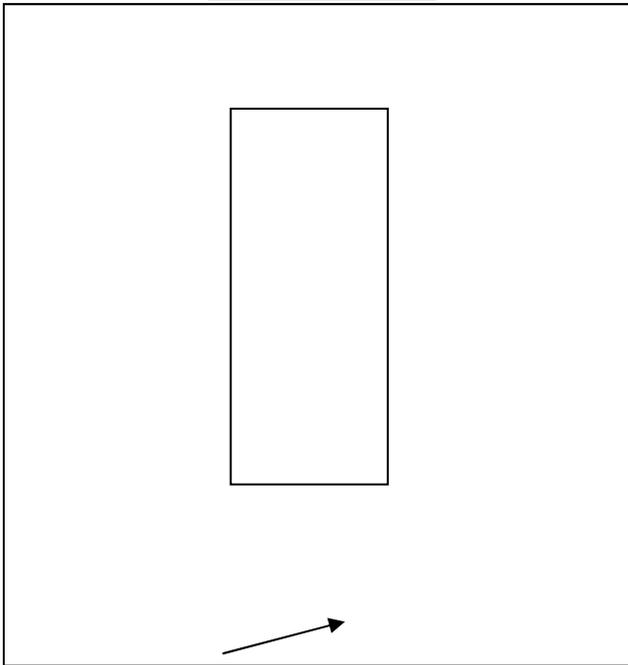


# UNSERE BANKETTRÄUME

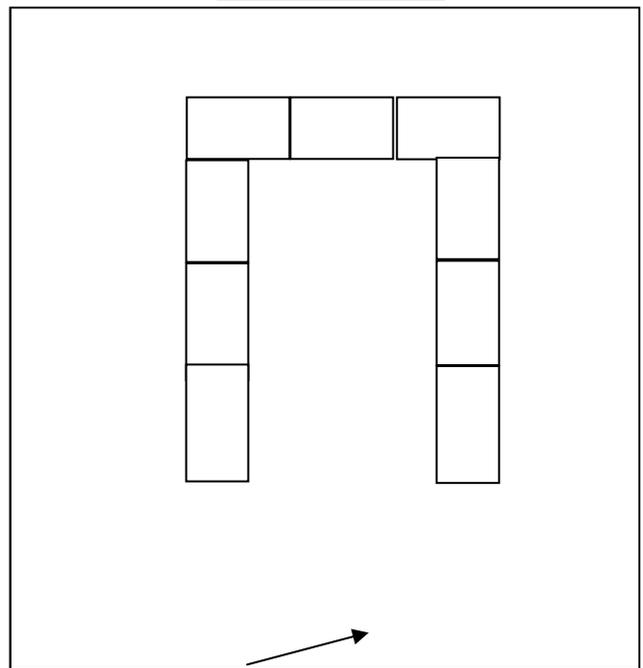


# TISCHPLAN LEUENSTÜBLI

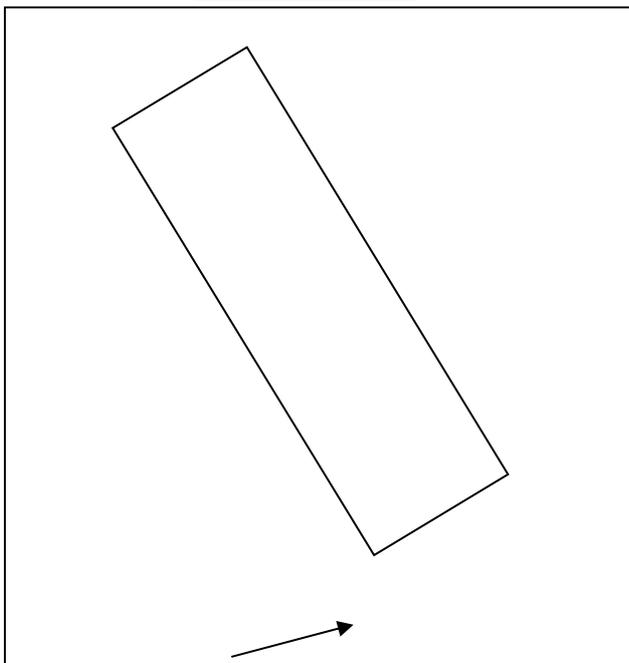
14 bis 16 Gäste



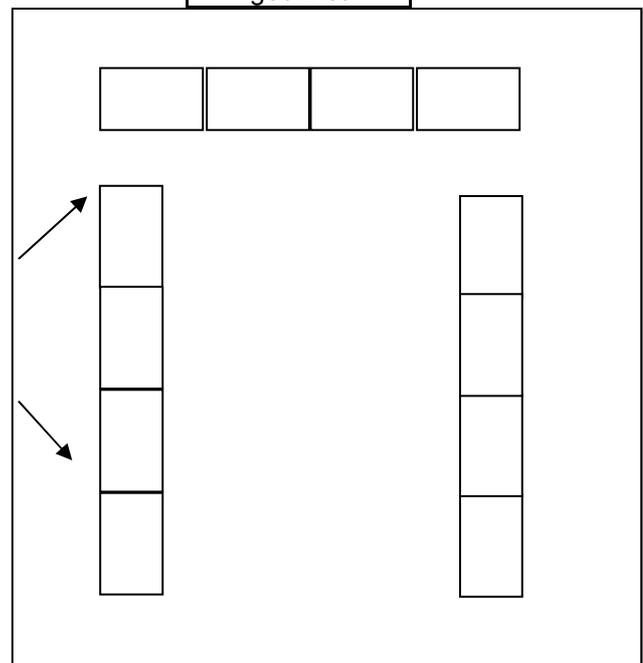
25 bis 31 Gäste



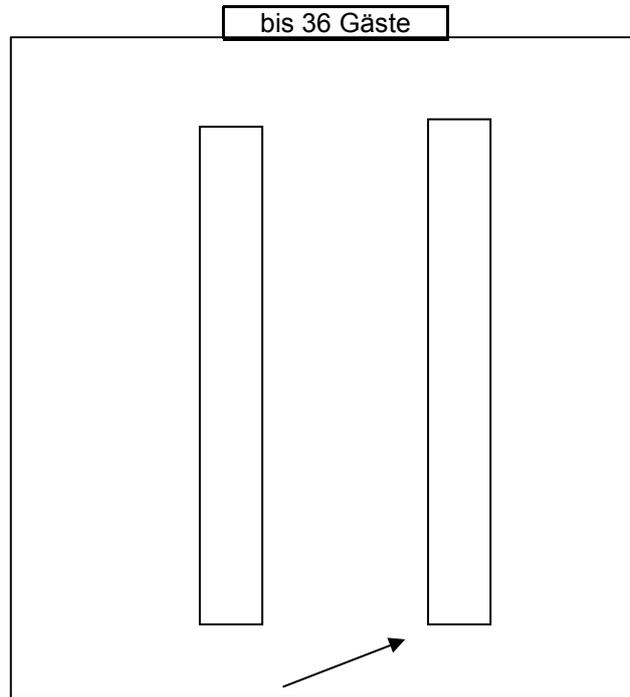
18 bis 20 Gäste



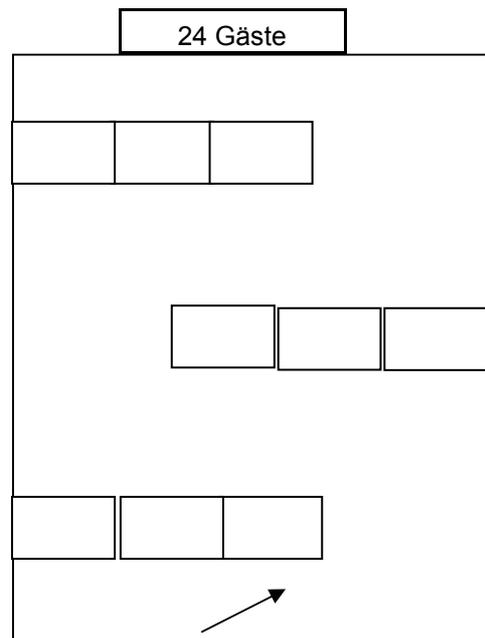
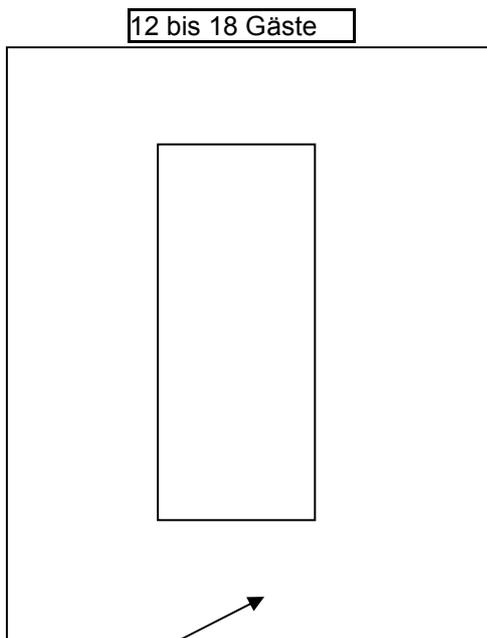
bis 40 Gäste  
Privatstübl  
geöffnet



# TISCHPLAN LEUENSTÜBLI



# TISCHPLAN PRIVATSTÜBLI



## UNSERE HOTELZIMMER



Wir haben unsere 14 Zimmer  
( 1 Einzel, 3 Deluxe- und 10 Doppelzimmer )  
im Frühjahr 2004 komplett renoviert.

Unsere Gäste haben ein modernes Zimmer,  
mit schallisolierten Fenstern,  
Belüftungsanlage, Flat-TV mit 60 Programmen,  
ADSL, Direktwahltelefon, Minibar und Safe  
und das alles zu vernünftigen Preisen !

### Preisliste

Einzelzimmer Strasse	Sfr. 140.--
Einzelzimmer Garten	Sfr. 155.--
Einzelzimmer Deluxe	Sfr. 170.--
Doppelzimmer Strasse	Sfr. 165.--
Doppelzimmer Garten	Sfr. 185.--
Doppelzimmer Deluxe	Sfr. 210.--
Dreibettzimmer	Sfr. 250.--

Preise sind pro Zimmer und Nacht, inkl. Taxen, Park-  
platz, gratis ADSL Anschluss und Benützung im Zimmer  
und Frühstücks-Buffet

Alle Zimmer sind Nichtraucher - Zimmer



## UNSERE HOTELZIMMER



