

# z. ALTEN LÖWEN



# Was Sie wissen sollten!

## Natürliche Küche

### Essen, Trinken und Zufriedenheit

Diese drei Schlagworte symbolisieren unsere Berufung zur Gastronomie und unsere Freude an der Gastfreundschaft.

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir schon lange nicht mehr in unserer Küche. Wir stellen jeden Fond, Grundbrühe, jede Sauce selbst her. Wir pflegen eine möglichst regionale, neuzeitliche, saisonale, lustvolle Tafelkultur.

Auf Ihr Wohlbefinden!

## Allergien, vegetarisch oder vegan

Auf eine ausgewogene Küche legen wir grossen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer, Laktoseintolerant oder leiden unter Glutenallergie? Dann kochen wir gerne nach Ihren Bedürfnissen.

Bitte informieren Sie uns **vor Ihrem nächsten Besuch** über Ihre individuellen Bedürfnisse. Wir beraten Sie gerne. Für eventuell enthaltene Allergene geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft!

## Deklarationen

Pasta	Italien
Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Milchprodukte	Chäs & Co. und Jumi
Gemüse und mehr	Del Negro Schlieren/Marinello AG
Rindfleisch, Kalbfleisch, Wildschwein	Zürcher Oberland, Muotathal
Mistkratzerli	Schweiz
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Hirsch, Rehrücken	Österreich
Wildhase	Südamerika
Ente	Frankreich
Lamm	Irland
Calamares	Argentinien/Patagonien
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Tuna	Mittlerer Westpazifik
Zander	
Pulpo	Spanien
V	vegan
	vegetarisch

# Antipasti

## Zum Apéro

<b>Sbrinz AOC 36 Monate, in Möckli 60 g</b>	 glutenfrei	8.50
<b>Taggiasca-Oliven aus Ligurien 50 g</b>	 V glutenfrei	6.50
<b>Sardisches Brot V</b>		9.—
<b>Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack 130 g</b>	 V	7.50
<b>Prosciutto di Parma 18 Mt. Gereift</b>	laktosefrei, glutenfrei	12.50

## Gemüse

<b>Karotten-Hummus</b> mit knackigem Gemüse, Granatapfelkernen	 V glutenfrei	14.00
<b>Randen</b> dreierlei mit <b>Mozzarella di bufala</b> , Cashewnüssen	 V glutenfrei	14.50
<b>Gebackener Blumenkohl</b> mit Sesamjoghurt, Kräutervinaigrette und Dukkah	 glutenfrei	13.50
<b>Zwiebel-Frittata</b> mit Thymian	 glutenfrei, laktosefrei	10.50
<b>Butternuss-Kürbis</b> mit Miso und Honig im Ofen gebacken Limetten-Mayo, Kürbiskerne, Kräuter	 glutenfrei, laktosefrei	14.—
<b>Halbe Jumbo Artischocke</b> mit Kräuter-Vinaigrette	 V glutenfrei	16.50
Auberginen- <b>Involtini</b> mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan	 glutenfrei	12.50 / 27.50
<b>Feigen zweierlei</b> , Spinat, Onsen-Ei, Balsamico-Vinaigrette, geröstete Mandeln	 laktosefrei	16.50
<b>Crostini</b> mit Pilzen und getrocknetem Ricotta	 glutenfrei	13.50
<b>Cime di Rapa</b> in Aglio e Olio mit Peperoncini, Haselnüssen	 V glutenfrei, laktosefrei	13.—
Frischer Fenchelsalat mit Pomelo, Orangen, Cedri-Zitrone & Belperknolle	 glutenfrei	17.50

## Fleisch

Lauwarmer asiatischer <b>Glasnudelsalat</b> mit Rind und Gemüse	glutenfrei, laktosefrei	14.50
<b>Tataki</b> vom <b>Hirschkalb-Entrecôte</b> mit Ponzu, Sesam und japanischem Kohlsalat	glutenfrei, laktosefrei	19.50
Knuspriger <b>Schweinebauch</b> (CH) mit Spicy Miso-Sauce	glutenfrei, laktosefrei	14.—
<b>Kalter Braten</b> Löwen Art mit Kürbiskernöl	glutenfrei, laktosefrei	14.50

## Fisch

<b>Tuna Tataki</b> mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander	glutenfrei, laktosefrei	18.50
Frische <b>Calamares</b> gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	glutenfrei, laktosefrei	15.—
Zarter <b>Polpo</b> , serviert mit Kürbisöl, Kürbiskernen & cremigem Kürbispüree		19.50

# TAVOLATA

Eine **reiche Auswahl** an verschiedenen Vorspeisen, Pasta und einem Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches zum **Schöpfen und Teilen**.

ab 2 Personen	68.— / Person
ohne Pasta	62.— / Person

## Upgrade im Hauptgang

(nur für ganzen Tisch)

Black Angus Rib-Eye Ojo-de-Agua von Dieter Meier  
vom Grill mit Kräuterbutter gratiniert, +12.— / Person

## Saisonales à la carte

Bunter <b>Salat</b> an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	12.50
Täglich eine frisch zubereitete <b>Suppe</b>	11.50
Muotathaler <b>Rindstatar</b> mit cremigem Eigelb, Zwiebeln, Essiggurken und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
<b>Ravioli</b> mit Ricotta-Spinat-Füllung an einer Eierschwämmlisauce 	19.50 / 28.—
<b>Mezzi Rigatoni del Re</b> mit leicht pikanter Ragout-Sauce und Steinpilzen	19.50.— / 28.—
<b>Herbst-Teller</b> mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne, kaltgerührte Preiselbeeren, hausgemachten Spätzli, Kürbispüree 	34.50
<b>Linsentätschli</b> auf Selleriepüree, frittierte Peterli und Safranschaum  glutenfrei	32.—
<b>Hirschpfeffer Jägerart</b> mit hausgemachten Spätzli, Rahm-Wirz	56.—
Gebratener <b>Rehrücken</b> an Wildrahmsauce, Rotkraut, Marroni, Birne, kaltgerührte Preiselbeeren, hausgemachten Spätzli	62.—
Gebratene <b>Entenbrust</b> , mit Rosenkohl, Pastinaken-Püree, Kartoffeln glutenfrei	39.—
<b>Black Angus Rib-Eye</b> von Dieter Meier vom Grill mit Kräuterbutter gratiniert, Kartoffeln, Saisongemüse glutenfrei	48.—
Schweizer <b>Mistkratzerli</b> mit Rosmarin und Zitrone (30 min) Bratkartoffeln glutenfrei	39.—
<b>Thunfisch-Steak</b> im Sesammantel kurz angebraten, Kartoffeln, Bohnen, Cherrytomaten	43.—
<b>Zander</b> mit Cime di rapa, Ingwer-Chili, Black-Bean-Risotto	39.—
<b>Für Kinder</b>	
<b>Rindfleischkügeli</b> 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion <b>Pasta</b> mit Butter (+ Portion <b>Tomatensauce</b> , + CHF 5.—)	12.50
Portion <b>Gemüse</b>	6.50
Portion <b>Bratkartoffeln</b>	9.50

# Desserts

## Hausspezialität

<b>Pavlova</b> mit Sauerkirschen, Glace zur Wahl und Rahm	18.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48. —
<b>Marronimousse</b> mit gelbem Mirabella-Zwetschgen-Glace, eingelegten Zwetschgen	16.50
Warmer <b>Haselnuss-Schokoladenkuchen</b> mit Rahm	12.50
« <b>Guguseli</b> » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln <small>glutenfrei</small>	10.50
<b>Crema Catalana</b>	15.50
Kleiner <b>Coupe Dänemark</b> mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce	13.—
Hausgemachte Rahmglasses <b>Sauerrahm, Vanille, Mocca, Popcorn</b>	pro Kugel 6.50
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte <b>Birnen-Basilikum, Mirabella-Zwetschgen,</b> <b>Cassis, Schokolade</b> (70%, Cru Virunga, Original Beans)	pro Kugel 6.50
<b>Schlagrahm</b>	2.20
<b>Schokoladensauce</b>	3.20
<b>Himbeersauce</b>	3.40
Dreierlei <b>Käse</b> vom Jumi mit Früchtebrot	18.—

## Süsswein

Gereifter Süsswein, bitte erkundigen Sie sich beim Service über die aktuelle Flasche 1dl 16.—