

z. ALTEN LÖWEN



The final touch



It's Autumn season



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

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

Gemüse

| | |
|--|---------------|
| Karotten-Hummus mit knackigem Gemüse, Granatapfelkernen V glutenfrei | 14.00 |
| Randen dreierlei mit Mozzarella di bufala , Cashewnüssen  glutenfrei | 14.50 |
| Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt, Kräutervinaigrette und Dukkah  | 13.50 |
| Zwiebel- Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei | 10.50 |
| Butternuss-Kürbis mit Miso und Honig im Ofen gebacken Limetten-Mayo, Kürbiskerne, Kräuter  glutenfrei, laktosefrei | 14.— |
| Halbe Jumbo Artischocke mit Kräuter-Vinaigrette V glutenfrei | 16.50 |
| Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  glutenfrei | 12.50 / 27.50 |
| Feigen zweierlei , Spinat, Onsen-Ei, Balsamico-Vinaigrette, geröstete Mandeln  laktosefrei | 16.50 |
| Crostini mit Pilzen und getrocknetem Ricotta  | 13.50 |
| Cime di Rapa 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 Glasnudelsalat mit Rind und Gemüse glutenfrei, laktosefrei | 14.50 |
| Tataki vom Hirschkalb-Entrecôte mit Ponzu, Sesam und japanischem Kohlsalat glutenfrei, laktosefrei | 19.50 |
| Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Miso-Sauce glutenfrei, laktosefrei | 14.— |
| Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei | 14.50 |

Fisch

| | |
|--|-------|
| Tuna Tataki mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander glutenfrei, laktosefrei | 18.50 |
| Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei | 15.— |
| Zarter Polpo , 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

Saisonnables à la carte

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

Desserts

Hausspezialität

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

Süsswein

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