



SPEISEN

Z. ALTEN LÖWEN

Was Sie wissen sollten!

Natürliche Küche

Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Wir stellen jeden Fond, Grundbrühe, jede Sauce selbst her. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir schon lange nicht mehr in unserer Küche. Da sind wir ein bisschen stolz drauf. Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, Veganer

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer, Lactoseintollerant oder leiden unter Glutenallergie? Dann kochen wir gerne nach Ihren Bedürfnissen. Bitte lassen Sie uns doch **vor Ihrem nächsten** Besuch wissen, was ihre persönlichen Bedürfnisse sind. Wir beraten Sie gerne.

DasPure–Wer steckt dahinter?

DasPure – ökologische Delikatessen (Patrick Marxer). Hinter dem Namen DasPure stehen mehr als nur ausgewählte Köstlichkeiten und feines Essen. Ökologische Produktion ist für sie gleichbedeutend mit hoher Qualität, schonender und traditioneller Veredelung sowie artgerechter Haltung von Tieren. Sie arbeiten mit der Natur zusammen – aus Überzeugung. So entsprechen alle ihre sorgfältig ausgewählten Produkte den hohen Anforderungen an einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur. Doch nicht nur die Liebe zur Natur lässt sich in ihren Produkten wiederfinden, sondern auch ihre eigene Leidenschaft sowie Freude an gutem Essen und uneingeschränktem Genuss.

Deklarationen

Rindfleisch	Zürcher Oberland
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschwyz
Poulet	Schweiz, Kneuss, Mägenwil
Wurst	DasPure
Ente	Schweiz Alpstein
Calamares/Vongole	Italien
Kingfish	Australien
Pulpo	Galizien

Antipasti

Zum Apéro

Sbrinz AOC 30 Monate, in Möckli 🌿	7.50
Taggiasca- Oliven aus Ligurien 🌿	5.50
Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack 🌿	6.50

Gemüse

Gebackene Randen mit Zimt und Ziegenfrischkäse Dukkah *, Pakchoi Sprossen 🌿	11.50
Bruschette mit Datterini-Tomaten, Stracciatella und Basilikum 🌿	10.50
Artischocken sott'olio lauwarm 🌿	9.—
Mozzarella di Bufala mit Dörrfrüchten, Granatapfel Rucola, Pinien und Feigenbalsamico 🌿	11.50
Cime di rapa römische Art Aglio, Olio, Peperoncini, Rosinen und Pinien 🌿	9.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian 🌿	8.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan 🌿	11.— / 25.—

Fleisch

Blut- und Leberwurst je 100 g, Apfelschnitzli Cox Orange	16.50
Hausgemachte Eisbein Terrine Senf-Vinaigrette, gepickelter Rettich, Löwenzahn	9.50
Glasierte Baby Spare Ribs , Rafzer Weisskohl gebraten Frühlingszwiebel, Erdnüssli und Chili	12.50
Knuspriger Schweinebauch geräuchert, Beluga-Linsen, Schnittlauch	11.50
Schlachtwarmer Schweinsbratwurst mit Röstzwiebelpüree knusprigen Zwiebeln, Jus, Kerbel	11.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (CH)	10.50
Prosciutto Alpe Piora, Leventina (CH)	9.50
Bio Buure Hamme , Nüsslalat, Ceasars Dressing Freiland Stunden Ei	12.50
Schweins-Leberli in Butter gebraten mit Zwiebeln, Kräutern, Speck Trevisano tardivo, Honig und Pangrattato	9.50

Fisch

FrISCHE Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	13.50
Ceviche vom Spencer Gulf Kingfish mit Passionsfrucht Schweizer Süsskartoffel und Stangensellerie	12.50

* Dukkah ist eine afrikanisch-arabische Nuss-Gewürzmischung.

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, 58.— pro Person

ohne Pasta 52.— pro Person

Upgrade im Hauptgang mit Simmentaler **Hohrücken** double 72.—

Saisonales

Bunter Blattsalat an Hausdressing 🌿	10.50
Freiland-Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing 🌿	14.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Agnolottini della Langhe (Füllung aus Rindfleisch und Haselnüssen) mit Salbei, brauner Butter und Parmesan	21.50 / 31.50
Orecchiette con cime di rapa, Aglio, Olio e Peperoncini mit Pecorino 🌿	19.50 / 27.50
Wintergemüse aus dem Ofen mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch, Buttermilch-Schnittlauchsauce Knusprige Maiswürfel aus Tessiner Anbau 🌿	34.—
Speck mit Sauerkraut, Wacholder, Salzkartoffeln Rippli vom Hals mit frischem Meerrettich und Dörrbohnen	32.—
Innerschwyzler Schweins-Bauernkotelett an seinem eigenen Jus Rafzer Rosenkohl, Rösti aus rohen Kartoffeln	36.—
Gebratener Spencer Gulf Kingfish mit Miso und Pak Choi Sprossen Salzkartoffeln mit Frühlingszwiebeln	39.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln	36.—
Für Kinder	
Kalbfleischkügel 6 Stück.	7.50
mit Pasta an Tomatensauce	15.—
nur Pasta mit Tomatensauce oder nur Butter	9.50

Desserts

Käse zum Dessert

Ein Stück **Gruyère «salé»**

von der Familie Delessert in Baulmes bei Yverdon-les-Bains
mit «dulce de membrillo», hausgemachtes **Quittenmus**

13.—

Schokoladen-**Truffes** im Kakaomantel
vom Läderach

2 Stück

3.—

4 Stück

6.—

Warmer **Schokoladenkuchen** "Felchlin"

8.50

Tagesdessert

12.50 bis 15.—

Crema **Catalana**

9.50

«**Guguseli**» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln

8.50

Kleiner **Coupe Danmark** mit Vanilleglace, Schlagrahm
und hausgemachter heißer Schokoladensauce
70% Cru Virunga Original Beans

12.—

Hausgemachte **Rahmglaces**

Sauerrahm, Vanille, Kaffeeglace mit Kirsch, Apfel
Kardamom

pro Kugel 5.—

Hausgemachte **Sorbets** ohne Milchprodukte

Sanddorn, Schwarze Schokolade 70% Cru Virunga Original Beans

pro Kugel 5.—

Schlagrahm

1.50

Unsere Kaffeeguetzli **zum Mitnehmen**

Totenbeinli von der Hosang'sche Stiftung Arbeitsstätte Plankis, Chur, 1 kg

28.—

Süssweine

Château **Lafaurie-Peyraguey**, Sauternes 2010
1er grand cru classé

1 dl 13.60 / 95.—

Château **Doisy-Védrières**, Grand cru classé Sauternes, 2007

75 cl 80.00

Château Guiraud, 1er cru classé Sauternes, 2009

37.5 cl 62.00

Fratelli Tedeschi, Veneto DOC

Recioto della Valpolicella, Capitel Fontana, 2010
Der absolute Knüller-Begleiter zu Schokolade

50 cl 65.00

Château **Rieussec**, Sauternes 1er Grand cru, 2008

75 cl 105.00