



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, Lactoseintolerant 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

Lamm
Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Poulet
Wurstwaren
Ente
Calamares/Vongole
Kingfish
Pulpo

Alpstein Gebiet AI
Zürcher Oberland
Schweiz, Muotathal
Zürcher Oberland, Innerschwyz
Schweiz, Kneuss, Mägenwil
DasPure
Frankreich
Italien
Australien
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

Gebratener Cicorino Trevisano Tardivo im Speckmantel, Honig, Balsamico	9.50
Bruschette mit Datterini-Tomaten, Stracciatella und Basilikum 🌿	10.50
Artischocken sott'olio lauwarm 🌿	9.—
Gebackene Pastinaken mit Rosenkohlsalat, Quitten-Dressing Burrata, Granatapfel 🌿	11.50
Cime di rapa römische Art Aglio, Olio, Peperoncini, Rosinen und Pinien 🌿	9.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian 🌿	8.50
Catalogna Salat mit Ziegenfrischkäse, Bio Zitrusfrüchte aus Sizilien und Piemonteser Haselnüssen 🌿	9.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan 🌿	11.— / 25.—

Fleisch

Muotathaler Markbein mit Ochenschwanzragout und Pangrattato	16.50
Confierter Entenschenkel mit Honig auf Apfelmus, Jus, Ingwer	16.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce	11.50
Bratwürstchen , Jus, Rosenkohlpüree, Bacon	11.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl	10.50
Prosciutto Alpe Piora, Leventina	9.50

Fisch

Gebratene ganze Argentinische rote Wildfang-Riesencrevetten (160 g) mit Salzzitronen Dip	16.50
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	13.50
Pulpo auf süß-saurem Peperonigemüse, Mojo verde mit Petersilien-Kartoffeln als Hauptgang	13.50 37.—
Ceviche vom Spencer Gulf Kingfish mit Passionsfrucht Schweizer Süsskartoffel und Stangensellerie	12.50

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, 58.— pro Person

ohne Pasta, 52.— pro Person

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

Saisonales

Bunter Blattsalat an Hausdressing 	10.50
Fenchel-Blutorangen Salat , Sanddorndressing Burrata, Gewürzmandeln 	16.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Mezzelune mit Gorgonzola und Radicchio mit Salbei, brauner Butter und Parmesan 	21.50 / 31.50
Pasta pazza e fagioli mit Petersilie und Parmesan <small>Die berühmte Pasta Spezialität aus Neapel mit den 6 verschiedenen Pastasorten im gleichen Teller</small>	19.50 / 27.50
Wintergemüse aus dem Ofen mit Kräutern und Knoblauch auf Waldstauden Roggen Risotto mit Stracciatella und Pangrattato 	34.—
Zürich Oberländer Rindstafelspitz im Suppentopf serviert Semmelkren mit Schnittlauch Wintergemüse und Petersilienkartoffeln	38.—
Schweizer Lammrücken vom Alpstein mit Kräuterkruste, Jus Trevisano Tardivo, Waldstauden Roggen Risotto, Mojo verde	46.—
Gebrautes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Crème fraîche Petersilienkartoffeln	39.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln	37.—
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 1 dl 13.60 / 95.—
 1er grand cru classé

Château **Doisy-Védrines**, 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 50 cl 65.00
 Der absolute Knüller-Begleiter zu Schokolade

Château **Rieussec**, Sauternes 1er Grand cru, 2008 75 cl 105.00