



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

Lamm
Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Poulet
Wurstwaren
Calamares
Kingfish
Pulpo

Alpstein Gebiet AI
Zürcher Oberland
Schweiz, Muotathal
Zürcher Oberland
Schweiz, Kneuss, Mägenwil
DasPure
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

Bruschette mit Datterini-Tomaten, Stracciatella und Basilikum 🌿	10.50
Artischocken sott'olio lauwarm 🌿	9.—
Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt Kräuter-Vinaigrette und gerösteten Gewürzmandeln 🌿	11.50
Gefüllte Morcheln mit Rahm und Cognac, Schnittlauch 🌿	17.50
Halbgetrocknete Noir de Crime Tomate Stracciatella, Basilikum-Zitronen-Pinien -Pesto 🌿	12.50
Tarte Tatin von Borretane Zwiebeln mit Jersey Blue von Willi Schmid Löwenzahnsalat 🌿	11.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan 🌿	11.— / 25.—
Rafzer grüne Spargeln , eingelegter Rhabarber, Dukkah, Bärlauch-Buttermilch, Ziegenfrischkäse Wangen a. d. Aare 🌿	13.50
Gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta und Zitrone, Bio Bitterorangen-Confit 🌿	12.50
Glasierte Miso-Auberginen mit Sesam und Chiliflocken 🌿	8.50
Ofen- Baby Karotten mit Kreuzkümmel Paprika und Datteln Kräuter-Limetten-Guacamole 🌿	11.50

Fleisch

Prosciutto Alpe Piora, Leventina	9.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce	11.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (Kalb)	11.50
Muotathaler Markbein mit Ochsenschwanzragout und Pangrattato (15 Min.)	16.50

Fisch

«Alpen Sardinen » (Äbeli aus dem Vierwaldstättersee) Brunnenkresse, eingelegte Radieschen, Brunnenkresse-Mayonnaise	13.50
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	13.50
Sashimi vom Kingfish mit Sprossen Brunnenkresse und schwarzem Pfeffer	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.—
ohne Pasta, 52.—

Vegi Tavolata 68.—

Saisonnales à la carte

Bunter Blattsalat an Hausdressing 🌿	10.50
Babylattich mit Wildkräutern an Wafu Dressing Blüten, Koriander, Fenchelstreifen, Avocado 🌿	16.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Raviolini mit Basilikum und Ricotta , Schmortomaten Parmesan Hobespäne und Olio extra vergine 🌿	21.50 / 31.50
Fregola Sarda mit Spinat und Shiitake, pochiertes Freiland-Ei, Shiitake Espuma 🌿	19.50 / 27.50
Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt Kräuter-Vinaigrette und gerösteten Gewürzmandeln, Buchweizen 🌿	34.—
Rafzer weißer Spargel mit Sauce Maltaise Zitronen-Fächer-Kartoffeln 🌿	26.— / 38.—
Cordon bleu von der Kräuter Sau aus dem Zürcher Oberland mit Gruyère salé und Schinken, Bio Zitrone Tripple cooked Chips und Barba di frate	38.—
Schweizer Lammrücken vom Alpstein Gemüse in orientalischer Tomatensauce, Joghurt Milho fritto vom Tessiner weissen Mais	47.—
Gebratenes Zanderfilet an Aromabutter frischer Blattspinat und Zitronen-Fächer-Kartoffeln	41.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Charlotte-Kartoffeln	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
hausgemachte Bio Bitterorangen Confit aus Sizilien

13.—

Schokoladen-**Truffes** im Kakaomantel

von Läderach Chocolatier Suisse

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

Apfelglace nach Rezept von Caminada mit Sauternes

pro Kugel 5.—

Hausgemachte **Sorbets** ohne Milchprodukte

Rhabarber, Sanddorn

Schwarze Schokolade 70% Cru Virunga Original Beans

pro Kugel 5.—

Schlagrahm

1.50

Unsere Kaffeequetzli **zum Mitnehmen**

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

28.—

Süssweine

Château **Lafaurie-Peyraguey**, Sauternes 2005
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

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

75 cl 105.00

Inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

Maria Lutz Burri, Robert Burri, z. Alten Löwen, Universitätstrasse 111, 8006 Zürich, 0433431169