



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
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Poulet
Calamares
Kingfish
Pulpo
Zander
Felchen

Zürcher Oberland
Schweiz, Muotathal und Swiss Prim
Zürcher Oberland, Innerschweiz
Schweiz, Kneuss, Mägenwil
Italien
Australien
Galizien
Binnenseefischerei
Zürichsee

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

Randen-Variation mit Ziegenfrischkäse Kürbiskernen und Estragon-Honig Dressing 🌿	11.50
Bruschette mit Tomaten und Basilikum 🌿	11.50
Artischocken sott'olio lauwarm 🌿	9.–
Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt Kräuter-Vinaigrette und Gewürzmandeln 🌿	12.50
Mozzarella di bufala mit Dörrfrüchten Pinien, Feigenbalsamico und Olio extra vergine 🌿	12.50
Zwiebel-Frittata mit Thymian 🌿	9.50
Kichererbsen-Hummus mit Tomaten, Zwiebeln und Koriander 🌿	11.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini 🌿 Tomaten und Parmesan	11.– / 25.–
Caponata , sizilianisches Gemüsegericht mit Auberginen 🌿	11.50

Fleisch

Prosciutto Alpe Piora, Leventina	9.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce	11.50
Bratwürstchen (dasPure), Jus, Eierschwämmli Kürbis und Datteri-Tomaten mit Haselnüssen	11.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (Swiss Prim Kalb)	11.50
Muotathaler Markbein mit Ochschwanzragout und Pangrattato (15 Min.)	16.50

Fisch

Felchenfilet vom Zürichsee «in carpione» sauer eingelegt, kalt serviert Gemüwestreifen, Linsen-Vinaigrette (Tessiner Spezialität)	14.50
Galizischer Pulpo auf süss-saurem Peperonigemüse, Mojo verde mit Bratkartoffeln als Hauptgang	16.50 39.–
FrISCHE Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	13.50
Sashimi vom Kingfish mit Sprossen, eingelegten roten Zwiebeln Kresse und schwarzer 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.– / Person
ohne Pasta	52.– / Person
Upgrade mit Schweizer Entrecôte double	72.– / Person

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing 🌿	10.50
Muotathaler Rindstatar mit feinen Beilagen getoastetes Holzofenbrot und Butter	22.– / 36.–
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Basilikum-Raviolini , geschmolzene Tomaten, geröstete Haselnüsse frittierter Basilikum, Pecorino Distentu 🌿	21.50 / 31.50
Pennette alla Boscaiola , mit Tomaten Steinpilzen, Rahm, Auberginen Parmesan und Petersilie 🌿	18.50 / 26.50
Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt Kräuter-Vinaigrette und Gewürzmandeln gebratener Buchweizen 🌿	34.–
Gebratene Zucchini mit Zwiebeln, Knoblauch und Thymian Kichererbsen Falafel an rassicem Tomatensugo mit Koriander 🌿	35.–
Muotathaler Kalbshüftli mit frischen Eierschwämmli und Rahmsauce Spätzli und Saisongemüse	47.–
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln	37.–
Gebratenes Zanderfilet mit Eierschwämmli Kürbis und Datteri-Tomaten mit Haselnüssen gebratener Buchweizen	45.–
Für Kinder	klein / gross
Kalbfleischkügel 6 Stück	7.50
mit Pasta an Tomatensauce	15.– / 22.50
nur Pasta mit Tomatensauce oder nur Butter	9.50 / 15.–

Desserts

Käse zum Dessert

Ein Stück **Gruyère salé**
mit hausgemachtem Tomatillo-Confit 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.–

Original **Luzerner Eiskaffee** 12.–

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, Kaffee pro Kugel 5.–

Hausgemachte **Sorbets** ohne Milchprodukte
Kokos, Kirschen, Himbeer
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 2005 1 dl 13.60 / 95.–
1er grand cru classé

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