



SPEISEN

Z. ALTEN LÖWEN

15% Abholrabbatt

ab 18.00 Uhr





TAVOLATA

Sechs verschiedene Antipasti und ein Hauptgang mit Beilagen und frischem Gemüse; alles kommt in die Mitte des Tisches zum **Schöpfen** und **Teilen**. ab 2 Personen

grosse Tavolata mit 6 Antipasti und ein Hauptgang	55.— / Person
kleine Tavolata mit 6 Antipasti	44.— / Person
grosse vegetarische Tavolata mit 6 Antipasti und ein Hauptgang	55.— / Person
kleine vegetarische Tavolata mit 6 Antipasti	44.— / Person

Antipasti / Gemüse

Salate / Suppen / Fleisch / Fisch

Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack V , glutenfrei, laktosefrei	6.50
Artischocken sott'olio lauwarm V , glutenfrei, laktosefrei	9.50
Bunter Salat an Hausdressing  V möglich, glutenfrei, laktosefrei	11.50
Noire de Crimée Tomate mit Mozzarella di bufala und Basilikum Olivenöl extra vergine glutenfrei	12.50
Jolly Melone mit Fetakäse und Basilikum, glutenfrei	12.—
Kichererbsen-Hummus mit Gurken, Peperoncini roten Zwiebeln und Koriander laktosefrei, glutenfrei	12.—
Glasierte Miso-Auberginen mit Sesam und Chiliflocken  glutenfrei, laktosefrei	9.—
Zwiebel- Frittata mit Thymian  , glutenfrei, laktosefrei	9.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  , glutenfrei	11.— / 25.—
Pulpo vom Grill auf süss-saurem Peperonigemüse, Mojo verde als Hauptgang mit Bratkartoffeln, glutenfrei, laktosefrei	18.50 43.50
Sashimi vom Lostallo Lachs mit Soja, Sesam, Reisessig und eingelegten Radieschen, glutenfrei, laktosefrei	18.50
Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce, glutenfrei, laktosefrei	11.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (Swiss Prim Kalb) glutenfrei, laktosefrei	11.50
Kalbfleischkügel in rassisger Tomatensauce 6 Stück, laktosefrei	9.50

15% Abholrabbatt

15% Abholrabatt

ab 18.00 Uhr

Hauptgerichte

Tortelloni mit Artischocken und Ricotta gefüllt an Salbeibutter, Parmesan und gerösteten Baumnüssen 🌿	22.— / 32.—
Pasta Trofie mit Pesto Genovese, Kartoffelwürfeli und grünen Bohnen 🌿	19.50 / 27.50
Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt Kräuter-Vinaigrette und Gewürzmandeln, Buchweizen 🌿 V, glutenfrei	35.—
Brisket vom Zürich Oberländer Rind vom Big Green Egg an BBQ Sauce Spanische Bratkartoffeln glutenfrei, laktosefrei	38.—
Muotathaler Kalbskotelett 300 g vom Big Green Egg mit Salbei und Knoblauch Saisongemüse und Milho fritto laktosefrei, glutenfrei	54.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone Bratkartoffeln (35 Min. glutenfrei, laktosefrei, letzte Bestellung 19.30) glutenfrei, laktosefrei	38.—
Muotathaler Rindstatar mit Rucola und Parmesan geröstetes Holzofenbrot (Gluten freies Brot erhältlich) glutenfrei, laktosefrei	36.—
Gebratenes Zanderfilet mit frischen Eierschwämmli Müllerinjus, grüne Bohnen und Bratkartoffeln	42.—

15% Abholrabatt

Für Kinder

Kalbfleischkügeli 6 Stück nature	7.50
Kalbfleischkügeli mit Pasta an Tomatensauce	22.50
Portion Bratkartoffeln	9.50

Desserts

Gebrochene feinste Schokolade		
Cru Virunga 70%, Kongo BIO Original Beans	70 g	7.50
Beni Wild Harvest 66%, Amazonas BIO Original Beans	70 g	9.50
Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin Schokolade", laktosefrei		9.50
Totenbeinli von der Hosang'sche Stiftung Arbeitsstätte Plankis, Chur		100 g / 3.50

15% Abholrabatt

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.

Deklarationen

Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Pulpo
Kingfish
V


Zürcher Oberland, Muotathal
Schweiz, Muotathal und Swiss Prim
Zürcher Oberland, Innerschweiz, Spanien
Portugal
Australien
vegan
vegetarisch