



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.

Deklarationen









Wildfleisch	Muotathaler Jagd, Deutschland und Österreich
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Pulpo	Portugal
Lachs	Tessin Lostallo
Zander	Asia/Europa Binnenseefischerei
Calamares	Italien
V	vegan
	vegetarisch

Antipasti

Zum Apéro

Sbrinz AOC 30 Monate, in Möckli 60 g 	7.50
Taggiasca- Oliven aus Ligurien 50 g 	5.50
Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack 130 g  V	6.50

Gemüse

Randen-Variation mit Ziegenfrischkäse Kürbiskernen und Estragon-Honig Dressing  glutenfrei	11.50
Bruschette mit Tomaten und Basilikum  laktosefrei	11.50
Artischocken sott'olio lauwarm  glutenfrei, laktosefrei	9.50
Mozzarella di bufala mit Dörrfrüchten, Granatapfel, Rucola Pinien, Feigenbalsamico und Olio extra vergine  glutenfrei	12.50
Im Ofen gebackener Butternut Kürbis mit Misosauce, Chili, Sesam, Koriander  V glutenfrei, laktosefrei	11.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	9.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  glutenfrei	11.50 / 26.—
Caponata , sizilianisches Gemüsegericht  V glutenfrei, laktosefrei	11.50

Fleisch

Kalter Wildschweinbraten dünn aufgeschnitten mit Pfeffer Rettich, Schnittlauch und Matsuhisa Dressing glutenfrei, laktosefrei	11.50
Frisch geklopftes Hirsch-Carpaccio mit warmen Eierschwämmli, Rucola und Parmesan glutenfrei, laktosefrei	14.50
Reh- Bratwürstchen mit Totentrompeten (CH) Wildjus, Champignonspüree und Röstzwiebeln	11.50
Wild-Espuma mit Cognac und Mini-Croutons (CH)	8.50
Crostini mit Ghaketem vom Wildschwein (D) mit Lauch, getrockneten Steinpilzen, Zimt und Granatapfel laktosefrei	10.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei	12.—
Wildentenbrüstchen auf Beluga-Linsen mit Balsamico, Rahm und Pommerysenf Frischkäse, Portwein-Zwetschgen, Pangrattato	16.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (CH) glutenfrei, laktosefrei	12.—
Prosciutto Alpe Piora, Leventina (CH) glutenfrei, laktosefrei	10.50

Fisch

Mit Randen gebeizter Lostallo Lachs an Apfel-Stangensellerie-Zwiebel-Salsa glutenfrei, laktosefrei	14.50
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	14.—

Für eventuell enthaltene Allergene gibt der Service gerne Auskunft!

Wild

TAVOLATA

vom 29. September bis 2. November 2020

Feinstes
für Wildbret-Aficionados

Ab 2 Personen
18.00 bis 21.15

Fr. 85.—pro Person ohne Dessert

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
ohne Pasta

60.— / Person
54.— / Person

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Hausgemachte Wildterriner nach traditioneller Art mit leckeren Aromabeilagen, hausgemachtes Knäckebrot	18.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Ravioli del Plin mit Fleischfüllung an Salbeibutter mit Parmesan	22.— / 32.—
Strozzapreti mit Wildhasen-Ragoût alla Nonna Rahm, Rosmarin und kaltgerührte Preiselbeeren	19.50 / 28.50
Vegetarischer Herbststeller auf Wunsch mit Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni, Wirz, Eierschwämmli, Preiselbeeren, Botzi Birne AOC 	36.—
Rehpfeffer Jägerart Herbstbeilagen und Spätzli	43.—
Hirsch Entrecôte an Wildrahmsauce mit Cognac Herbstbeilagen und Spätzli	48.—
Muotathaler Kalbsschulterspitz mit frischen Eierschwämmli und Kalbsjus Spätzli und Rahm-Wirz	42.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	38.—
Gebrautes Zanderfilet auf Beluga-Linsen mit Balsamico, Pommerysenf und Rahm Perlzwiebeln, Eierschwämmli, Kartoffelkugeln <small>glutenfrei</small>	46.—
Für Kinder	klein / gross
Kalbfleischkügel 6 Stück <small>laktosefrei, glutenfrei</small>	7.50
mit Pasta an Tomatensauce <small>laktosefrei</small>	15.— / 22.50
nur Pasta mit Tomatensauce oder nur Butter	9.50 / 15.—
Portion Spätzli	9.50
Portion Bratkartoffeln	9.50

Desserts

Mürgu Kuh-Rohmilch Blauschimmel

mit hausgemachtem Tomatillo-Confit aus dem eigenen Garten

14.50

Gschichtli: dieser Käse wird hergestellt wie kein anderer. Stress kennt dieser schimmelige Kerl nicht, und so dauert die Produktion eine halbe Ewigkeit. Erst nach vier bis fünf Tagen der Fabrikation wird der Käse in seine Form gebracht. dieser schimmelt sogar zweimal, indem blau- und Weisschimmel beigegeben werden. Den Namen kann man doppeldeutig verstehen: halbiert man den Käse, entsteht daraus ein «Mürgu» – oder ein eigenwilliger, «verzworgleter» Berner. ein Mürgu eben!

Gebrochene feinste Schokolade

Cru Virunga 70%, Kongo BIO Original Beans

70 g

7.50

35 g

4.—

Beni Wild Harvest 66%, Amazonas BIO Original Beans

70 g

9.50

35 g

5.—

Warmer **Schokoladenkuchen** "Felchlin Schokolade"

9.50

Tagesdessert: der Service empfiehlt gerne!

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm

9.50 / 13.50

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

9.—

Crema Catalana

9.50

Kleiner **Coupe Danmark** mit Vanilleglace, Schlagrahm

und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans

12.50

Hausgemachte **Rahmglaces**

Sauerrahm, Vanille, weisses Kaffeeglace

pro Kugel 5.—

Hausgemachte **Sorbets** ohne Milchprodukte

Zwetschgen, Passionsfrucht, Cassis

Schwarze Schokolade 70% Cru Virunga Original Beans

pro Kugel 5.—

Töpfli Schlagrahm

2.—

Schokoladensauce 1 dl

3.60

Himbeersauce 1 dl

3.80

Unsere Kaffeeguetzli **zum Mitnehmen**

Totenbeinli von der Hosang'sche Stiftung Arbeitsstätte Plankis, Chur

3.50/100 g

Süssweine

Château **Coutet**, 1997

1er Grand cru classé

1 dl 13.60 / 95.—

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

75 cl 80.—

Château **Guiraud**, 1er cru classé Sauternes, 2009

37.5 cl 62.—

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

75 cl 105.—