



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
Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Pulpo
Lachs
Zander
Calamares



Österreich
Muotathal
Schweiz, Muotathal
Zürcher Oberland, Innerschweiz
Portugal
Tessin Lostallo
Asia/Europa Binnenseefischerei
Italien
vegan
vegetarisch

Antipasti

Zum Apéro

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

Gemüse

Cime di rapa Aglio, Olio, Peperoncini, Rosinen und Pinien  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Randen-Variation mit Ziegenfrischkäse Kürbiskernen und Estragon-Honig Dressing  glutenfrei	12.50
Bruschette mit Tomaten und Basilikum  laktosefrei	12.—
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 Butternuss 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

Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei	12.50
Muotathaler Markbein mit Ochsenschwanzragout und Pangrattato (20 Min.) laktosefrei	17.50
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	16.—
Gebratener Pulpo auf sizilianischer Caponata, Mojo verde als Hauptgang mit Bratkartoffeln, glutenfrei, laktosefrei	18.50 44.—

Für eventuell enthaltene Allergene gibt der Service gerne Auskunft!




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
Freiland-Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Kernen an Hausdressing  mit Speckwürfeli	14.50 16.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Ravioli del Plin mit Fleischfüllung an Salbeibutter mit Parmesan	22.— / 32.—
Pennette alla Boscaiola mit Tomatensauce, getrockneten Steinpilzen Rahm, Peterli und Auberginen 	19.50 / 28.50
Geschmortes Rindskopfbäggli in Rotweinsauce, Pangrattato Kartoffel-Selleriegratin und glasiertes Wurzelgemüse	42.—
Saignant gebratener Rehrücken aus österreichischer Jagd, Wildjus mit Portwein und Quitten gebratener Rosenkohl mit Speck und Kartoffel-Selleriegratin	52.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	38.—
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Oliventapenade geschälte Datterini-Tomaten, Thymian und Venere Reis	42.—
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 Bratkartoffeln	9.50

Desserts

Mürgu Kuh-Rohmilch Blauschimmel

mit hausgemachtem Dulce de Membrillo und Knäckebrot

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

11.50 / 14.50

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

9.—

Kleiner **Coupe Danmark** mit Vanilleglace, Schlagrahm

und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans

12.50

Hausgemachte **Rahmglaces**

Sauerrahm, Vanille, Kaffeeglace

pro Kugel 5.—

Hausgemachte **Sorbets** ohne Milchprodukte

Zwetschgen Zimt, Passionsfrucht, Kürbis-Gewürz-Sorbet

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-Védrines**, 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.—