



# 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




**V**












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

# Antipasti

## Zum Apéro

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

## Gemüse

<b>Cime di rapa</b> Aglio, Olio, Peperoncini, Rosinen und Pinien  glutenfrei, laktosefrei	11.50
<b>Randen-Variation</b> mit Ziegenfrischkäse Kürbiskernen und Estragon-Honig Dressing  glutenfrei	12.50
<b>Bruschette</b> mit Tomaten und Basilikum  laktosefrei	12.—
<b>Artischocken</b> sott'olio lauwarm  glutenfrei, laktosefrei	9.50
<b>Mozzarella di bufala</b> mit Dörrfrüchten, Granatapfel, Rucola Pinien, Feigenbalsamico und Olio extra vergine  glutenfrei	12.50
Im Ofen gebackener <b>Butternuss Kürbis</b> mit Misoauce, Chili, Sesam, Koriander  <b>V</b> glutenfrei, laktosefrei	11.50
Zwiebel- <b>Frittata</b> mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	9.50
Auberginen- <b>Involtini</b> mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  glutenfrei	11.50 / 26.—
<b>Caponata</b> , sizilianisches Gemüsegericht  <b>V</b> glutenfrei, laktosefrei	11.50

## Fleisch

Knuspriger <b>Schweinebauch</b> (CH) mit Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei	12.50
Muotathaler <b>Markbein</b> mit Ochsenchwanzragout und Pangrattato (20 Min.) laktosefrei	17.50
<b>Kalter Braten</b> Löwen Art mit Kürbiskernöl (CH) glutenfrei, laktosefrei	12.—
<b>Prosciutto</b> Alpe Piora, Leventina (CH) glutenfrei, laktosefrei	10.50

## Fisch

Mit Randen <b>gebeizter Lostallo Lachs</b> an Apfel-Stangensellerie-Zwiebel-Salsa glutenfrei, laktosefrei	16.—
Gebratener <b>Pulpo</b> 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 60.— / Person  
 ohne Pasta 54.— / Person  
**Weihnachts-Upgrade mit US Entrecôte double** anstatt Fleischgang  
 76.— [pro Person](#)

## Saisonnales à la carte

Bunter <b>Salat</b> an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
<b>Freiland-Nüsslisalat</b> mit Ei und gerösteten Kernen an Hausdressing  mit Speckwürfeli	14.50 16.50
Täglich eine frisch zubereitete <b>Suppe</b>	10.50
<b>Ravioli del Plin mit Fleischfüllung</b> an Salbeibutter mit Parmesan	22.— / 32.—
<b>Pennette</b> alla Boscaiola mit Tomatensauce, getrockneten Steinpilzen Rahm, Peterli und Auberginen 	19.50 / 28.50
Geschmortes <b>Rindskopfbäggli</b> in Rotweinsauce, Pangrattato Kartoffel-Selleriegratin und glasiertes Wurzelgemüse	42.—
<b>US Angus Beef</b> Entrecôte 200 g an Estragonjus und Pfeffer (ohne Antibiotika und Hormone) Cime di rape und Kartoffel-Selleriegratin	54.—
Schweizer <b>Mistkratzerli</b> Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	38.—
Gebratenes <b>Wolfsbarschfilet</b> mit Oliventapenade geschälte Datterini-Tomaten, Thymian und Venere Reis	42.—
<b>Für Kinder</b>	klein / gross
<b>Kalbfleischkügel</b> 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 <b>Bratkartoffeln</b>	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-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.—