



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

Rindfleisch

Kalbfleisch

Schweinefleisch

Pulpo

Riesencrevetten

FOS Hiramasa Kingfish

Zander

V



FOS

Muotathal

Muotathal

Zürcher Oberland, Innerschweiz

Portugal

Wildfang Patagonien

Aquakultur

Wildfang, Asien





vegan

vegetarisch








Friends of the sea

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   laktosefrei	6.50

Gemüse

Rafzer Spargelsalat mit Frühlings-Kräutern und pochiertem Freiland Ei  glutenfrei, laktosefrei	14.50
Pimientos de Pardón  glutenfrei, laktosefrei	10.50
Bruschette mit Noir de Crime Tomaten und Basilikum  laktosefrei	12.—
Artischocken sott'olio lauwarm  glutenfrei, laktosefrei	10.50
Mozzarella di bufala mit halbtrockneter Noir de Crime Tomate Basilikum, Pinienkerne und Olio extra vergine  glutenfrei	12.50
Zwiebel-Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	9.50
Auberginen-Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  glutenfrei	11.50 / 26.—

Fleisch

Vietnamesische Frühlingsrollen (Mix aus Schwein/Crevetten/Gemüse) mit Salat, Kräutern und Limetten Dipp glutenfrei, laktosefrei	14.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei	12.50
Muotathaler Markbein mit Ochenschwanzragout 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

Sashimi vom FOS Hiramasa Kingfish, Vale Maggia Pfeffer, eingelegte Radiesli Brunnenkresse glutenfrei, laktosefrei	16.—
Gebratener Pulpo auf süss-saurem Peperonigemüse, Mojo verde als Hauptgang mit neuen Kartoffeln, 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
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Basilikum-Raviolini mit Stracciatella und confierten Datterini Tomaten 	22.— / 32.—
Strozzapreti mit Salsiccia und Mönchsbart	19.50 / 28.50
Rafzer weisse Spargeln mit Nussbutter-Hollandaise und Schnittlauch neue Kartoffeln 	26.— / 37.—
dazu auf Wunsch, Prosciutto Alpe Piora, Leventina (CH) glutenfrei, laktosefrei	10.50
Glasierte Kalbsbrust mit Lavendel, Honig und Pfeffer Krautstiele und Tessiner Polenta mit Sbrinz überbacken glutenfrei	38.—
Rinds Paillard vom Grill mit Stracciatella, Brunnenkresse, Spargeln und Jus Neue Kartoffeln glutenfrei	42.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Neue Kartoffeln glutenfrei	38.—
Gebrautes Zanderfilet mit Champignons, Datteri Tomaten und Peterli Müllerinjus, Salzkartoffeln glutenfrei, laktosefrei	42.—
Für Kinder	klein / gross
Kalbfleischkügel 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
mit Pasta an Tomatensauce laktosefrei	15.— / 22.50
nur Pasta mit Tomatensauce oder nur Butter	9.50 / 15.—
Portion neue Kartoffeln	9.50

Desserts

Überbackener Dallenwiler Ziegenkäse mit Honig, Pfeffer und Thymian	14.50
Gebrochene 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
Hausspezialität	
Pavlova mit Beeren, Glace, Rahm und Beerencoulis in die Mitte des Tisches zum Teilen	17.50
extragross für den ganzen Tisch ca. 4 Personen	48.—
« 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 Rahmglasses	
Sauerrahm, Vanille, weisses 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.—