



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




Brot
Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Pulpo
Mistkratzerli
Riesencrevetten
Calamares
Zürisee Chnuserli, Rotaugen



Fredy's, pestizidfreier Weizen
DASPURE/ Zürcher Oberland
Metzgerei Heinzer, Muotathal
Metzgerei Heinzer, Muotathal
Australien
Kneuss, Mägenwil AG
Wildfang Patagonien
Wildfang, Italien
Zürichsee
vegan
vegetarisch

Antipasti





Zum Apéro

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





Gemüse

Jolly Melone mit Fetakäse, Basilikum, Cashew Nüsse, Peperoncini  glutenfrei	13.—
Kichererbsen-Hummus mit Gurken, Tomaten, Peperoncini roten Zwiebeln und Koriander V  laktosefrei, glutenfrei	12.—
Dalllenwiler Ziegenfrischkäse mit Majoran mariniert auf Zucchini-Carpaccio mit Zitrone und Olivenöl, Rucola, Parmesan und Oliven  glutenfrei	16.50
Pimientos de Padrón V  glutenfrei, laktosefrei	10.50
Bruschette mit Noir de Crime Tomaten und Basilikum V  laktosefrei	12.—
Artischocken sott'olio lauwarm V  glutenfrei, laktosefrei	10.50
Mozzarella di bufala mit halbgetrockneter Noir de Crimée Tomate Basilikum, Pinienkerne und Olio extra vergine Poggione  glutenfrei	12.50
Zwiebel-Frittata mit Thymian und Parmesan  glutenfrei, laktosefrei	9.50
Auberginen-Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  glutenfrei	11.50 / 26.—

Fleisch

Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce  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

Patagonische Wildfang Riesencrevetten mit Salz, Pfeffer grüne Peperoncini und Knoblauch  glutenfrei, laktosefrei	16.50
Frische gebratene Calamares mit Knoblauch Peperoncini, Peterli und Zitrone  glutenfrei, laktosefrei	15.—
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Kalamansi-Gel, Chullpi und Leche de tigre  glutenfrei, laktosefrei	16.—
Gebratener Pulpo auf Kartoffelcrème mit geräuchertem Paprika, Mojo verde Purgatorio di Spello Böhnchen, knusprigem Knoblauch und Olivenöl als Hauptgang,  glutenfrei	18.50 48.—

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 65.— / Person
ohne Pasta 59.— / Person

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Anolino Emiliano mit Rohschinkenfüllung, Salbei, Parmesan und brauner Butter	22.— / 32.—
Pennette alla Norma mit Tomatensauce, Auberginen, Basilikum Ricotta salata und Pangrattato 	19.50 / 28.50
Kichererbsen Falafel auf rassigem Tomatensugo mit Koriander Zucchini Gemüse mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Thymian V	32.—
Löwenohr vom Grill mit Parmesan, Rucola und Datterini Tomaten Bratkartoffeln (plattiertes Kalbskotelett 350 g) glutenfrei, laktosefrei	56.—
veredelt von DasPure, Wetzikon Rinds Chuckroll vom Zürcher Oberland mit frischen Eierschwämmli und Jus Zucchini Gemüse mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Thymian Milho fritto vom Tessiner weißen Mais glutenfrei	46.—
Schweizer Mistkratzerli Kneuss, Mägenwil, Rosmarin, Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln glutenfrei	38.—
Zürisee-Chnusperli an hausgemachter Remouladensauce Peterlikartoffeln und Gurkensalat mit Dill	38.—
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 Bratkartoffeln	9.50

Für eventuell enthaltene Allergene gibt der Service gerne Auskunft!

Desserts

		12.50
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		17.50
extragross für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen		48.—
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln		9.—
Crème brûlée mit Zitronenthymian und Beeren		10.50
Frisch gerührter Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		10.50
Kleiner Coupe Danmark mit Vanilleglace, Schlagrahm <small>glutenfrei</small> und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans		12.50
Hausgemachte Rahmglaces <small>glutenfrei</small> Sauerrahm, Vanille, Kaffeeglace		pro Kugel 5.—
Hausgemachte Sorbets <small>glutenfrei, laktosefrei</small> Mara de Bois Erdbeeren Passionsfrucht , dunkle Schokolade 70% Cru Virunga		pro Kugel 5.—
Töpfli Schlagrahm <small>glutenfrei</small>		2.—
Schokoladensauce 1 dl <small>glutenfrei, laktosefrei</small>		3.60
Himbeersauce 1 dl <small>glutenfrei, laktosefrei</small>		3.80
Unsere Kaffeeguetzli zum Mitnehmen Totenbeinli von der Hosang'sche Stiftung Arbeitsstätte Plankis, Chur		3.50/100 g

Süssweine

Château La Tour Blanche , 1er Grand cru classé Sauternes, 2007	1 dl 12.— / 84.—
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.—