



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	Fredy's, pestizidfreier Weizen
Wildfleisch	Muotathaler Jagd, Deutschland und Österreich
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Pulpo	Portugal
Kingfish	AUS
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 🌿 V	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 🌿 V glutenfrei, laktosefrei	10.50
Mozzarella di bufala mit Dörrfrüchten, Granatapfel, Rucola Pinien, Feigenbalsamico und Olio extra vergine 🌿 glutenfrei	12.50
Cime di rapa mit Rosinen, Pinien, Knoblauch und Peperoncini 🌿 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

Hirschfilet-Tataki mit Ponzu und japanischem Kabissalat glutenfrei, laktosefrei	18.50
Reh-Bratwürstchen von DasPure mit Totentrompeten (CH) Wildjus, Champignonspüree und Röstzwiebeln	14.50
Hirschleberparfait , Quitte, hausgemachtes Knäckebrötchen	12.50
Wild-Espuma mit Cognac und Mini-Croutons (CH)	8.50
Crostini mit Ghaketem vom Wildschwein (D) mit Lauch, getrockneten Steinpilzen, Zimt und Granatapfel laktosefrei	12.—
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei	12.50
Wildentenbrüstchen auf Beluga-Linsen mit Balsamico, Rahm und Pommerysenf Frischkäse, Portwein-Zwetschgen, Pangrattato	17.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (CH) glutenfrei, laktosefrei	12.—
Prosciutto Alpe Piora, Leventina (CH) glutenfrei, laktosefrei	10.50

Fisch

Gebratener Pulpo mit Cannellini-Bohnen all'uccelotto, Knoblauch-Chips und Salbei als Hauptgang, glutenfrei, laktosefrei	18.50 48.—
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Kingfish-Sashimi mit Sesam leicht angebraten Zwiebel-Tomatensalsa und Kresse glutenfrei, laktosefrei	16.50

Für eventuell enthaltene Allergene gibt der Service gerne Auskunft!

Inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

Maria Lutz Burri, Robert Burri, z. Alten Löwen, Universitätstrasse 111, 8006 Zürich, 043 343 11 69

Wild

TAVOLATA

vom 28. September bis 2. November 2021

Feinstes
für Wildbret-Aficionados

Ab 2 Personen
18.00 bis 21.15

Fr. 90.—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

65.— / Person
59.— / Person

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Hausgemachte Wildterriner nach traditioneller Art mit leckeren Aromabeilagen, hausgemachtes Knäckebrot	19.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter mit Parmesan	22.— / 32.—
Strozzapreti mit Wildhasen-Ragoût alla Nonna Rahm, Rosmarin und kaltgerührte Preiselbeeren	19.50 / 30.50
Vegetarischer Herbststeller auf Wunsch mit Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni, Wirz, Eierschwämmli, Preiselbeeren, Botzi Birne AOC 	36.—
Muotathaler Hirschpfeffer Jägerart Herbstbeilagen und Spätzli	38.—
Muotathaler Hirsch Entrecôte an Wildrahmsauce mit Cognac Herbstbeilagen und Spätzli	54.—
Muotathaler Kalbsschulterspitz mit frischen Eierschwämmli und Kalbsjus Spätzli und Rahm-Wirz	45.—
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>	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 Spätzli	9.50
Portion Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	9.50

Desserts

Dreierlei Käse von Jumi und Knäckebrot		14.50
Hauspezialität		
Pavlova mit Zwetschgen-Kompott, Glace, Rahm und Zwetschgensauce		18.50
extragross für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen		48.—
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
Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm		11.50
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln		9.—
Crème brûlée		9.50
Kleiner Coupe Danmark mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans		12.50
Hausgemachte Rahmglaces		
Sauerrahm, Vanille, Kaffee		pro Kugel 5.—
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte		
Passionsfrucht und Mara de Bois Erdbeeren		
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

Kracher		
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.—