



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 aus der Schweiz
Wildfleisch	Österreich
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Mistkratzerli	Kneuss, Mägenwil
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Stockfisch / Bacalhau	Dänemark
Pulpo	Portugal
Kingfish	Australien
Lostallo Lachs	Lostallo GR
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
Prosciutto Alpe Piora , Leventina (CH) glutenfrei, laktosefrei	10.50

Gemüse

Kurz gegrillter Mini Lattich aus der Region, Caesar Emulsion Topinambur Chips, Onsen Ei	14.50
Randen-Variation mit Ziegenfrischkäse Kürbiskernen und Estragon-Honig Dressing 🌿 glutenfrei	12.50
Bruschette mit Tomaten und Basilikum 🌿 V laktosefrei	11.50
Halbe Jumbo Artischocke Kimchi Mayo, Peterli-Salzzitronen-Vinaigrette 🌿 glutenfrei, laktosefrei	16.50
Zürcher Rosenkohl , Trevisano Burrata, Nori Dressing, Sesam 🌿 glutenfrei	13.50
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 Japanischer Spitzkohlsalat glutenfrei, laktosefrei	18.50
Muotathaler Markbein mit Ochsenchwanzragoût und Pangrattato (20 Min.) laktosefrei	17.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei	12.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (CH) glutenfrei, laktosefrei	12.—

Fisch

Gebratener Pulpo mit Mojo verde auf Caponata als Hauptgang mit Bratkartoffeln, glutenfrei, laktosefrei	18.50 48.—
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Kingfish-Sashimi mit Sesam leicht angebraten Zwiebel-Tomatensalsa, Kapuziner Kresse glutenfrei, laktosefrei	16.50
Frittierte Stockfischbällchen mit Romesco Sauce und Lattich	14.50

Für eventuell enthaltene Allergene geben die Servicemitarbeiter 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

65.— / Person
59.— / Person

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Zürcher Freiland-Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Kernen, an Hausdressing  mit Speckstreifen	14.50 16.50
Muotathaler Rindstatar mit feinen Beilagen, getoastetes Holzofenbrot und Butter	22.— / 35.—
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter mit Parmesan 	22.— / 32.—
Orecchiette alle cime di rapa mit Pecorino Peperoncini, Knoblauch, Sardellen und Olivenöl	19.50 / 30.50
Carnaroli Risotto mit frischen Wildpilzen Pangrattato und Kräuter-Tempura 	34.—
Österreichischer Rehrücken an Wildjus mit Madère frische Wildpilze, Sellerie-Kartoffelpüree, Rosenkohlblätter	54.—
Muotathaler Kalbsragoût mit Tropea-Zwiebeln Wirzgemüse, Spätzli mit Brösmeli	42.—
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	38.—
Gebratenes Lostallo Lachsfilet an Kürbissauce, Piemonteser Haselnüssen Ofenkürbis und Kartoffel-Gnocchi mit Orange	44.—
Für Kinder	klein / gross
Kalbfleischkügeli 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

Inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

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

Desserts

Dreierlei Käse von Jumi und Knäckebrot mit hausgemachtem Feigensenf	14.50
Hauspezialität	
Pavlova mit Zwetschgen-Kompott, Glace, Rahm und Zwetschgensauce	18.50
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 mit Lavendel	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, Mara de Bois Erdbeeren	
Schwarze Schokolade 70% Cru Virunga Original Beans	pro Kugel 5.—
Töpfl Schlagsrahm	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 , Trockenbeerenauslese	1 dl 12.— / 3,75 cl 42.—
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.—