



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. Boullionpaste 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. Für eventuell enthaltene Allergene geben die Servicemitarbeiter gerne Auskunft!

Deklarationen

Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Ravioli	bravo RAVIOLI & DELIKATESSEN, Höngg
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Mistkratzerli	Kneuss, Mägenwil
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Stockfisch / Bacalhau	Dänemark
Pulpo	Australien
Calamares	Italien
Kingfish	Australien
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
Pan Carasau , knuspriges sardisches Brot mit Maldon salt und Rosmarin 🌿 V laktosefrei	6.50

Gemüse

Catalogna Salat mit Ziegenfrischkäse, Bio-Zitrusfrüchte aus Sizilien Piemonteser Haselnüssen, Mandarinen Vinaigrette 🌿 glutenfrei	13.50
Bruschette mit Tomaten und Basilikum 🌿 V laktosefrei, glutenfrei	11.50
Cicorino di Trevisano tardivo vom Grill mit Baumnuss-Zitronensauce frittierte Petersilie und caramelisierte Baumnüsse 🌿 glutenfrei	12.50
Halbe Jumbo Artischocke Kimchi Mayo, Peterli-Salzzitronen-Vinaigrette 🌿 V ohne Mayo, glutenfrei, laktosefrei	16.50
Zürcher Rosenkohl , Cicorino tardivo, Burrata, Nori Dressing, Sesam 🌿 glutenfrei	13.50
Cime di rapa mit Rosinen, Pinien, Knoblauch und Peperoncini 🌿 V glutenfrei, laktosefrei	11.50
Bio-Randen , Granola, eingelegte Zwiebeln Randengel, Hummus, Portulak 🌿 glutenfrei, laktosefrei	13.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan 🌿 glutenfrei	11.50 / 26.—

Fleisch

Muotathaler Markbein mit Ochsenchwanzragoût und Pangrattato (20 Min.) laktosefrei	17.50
Gebratene Herzmilken , Freiland-Nüsslisalat, Mandeldressing geröstete Mandeln, getrocknetes Eigelb laktosefrei	16.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei	12.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl (CH) glutenfrei, laktosefrei	12.—

Fisch

Frittierte Stockfischbällchen mit Romesco Sauce und Lattich (3 Stück)	14.50
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Ceviche vom Kingfish, Passionsfrucht, Chullpi glutenfrei, laktosefrei	16.50
Pulpo alla Gallega mit Kartoffeln, Paprika und Olivenöl glutenfrei, laktosefrei	18.50 / 48.—

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
Entrecôte double handselected Swiss Beef von Luma	82.— / Person

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	10.50
Muotathaler Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, Zwiebeln, Schnittlauch und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter	22.— / 35.—
Artischocken-Ravioli mit Topinambur Espuma Topinambur-Brösel und Parmesan 	24.— / 34.—
Pasta Cortecce alla Boscaiola mit Tomatensauce, getrockneten Steinpilzen Rahm, Auberginen und Peterli	20.— / 30.—
Onsen Ei , Rahmlauch Espuma, Kartoffel Millefeuille  glutenfrei	36.—
Geschmortes Kalbskopfbäggli mit gebratenem Gemüse und Topinambur Crunch, Rosmarin-Kartoffelstock	52.—
Handselected Swiss Beef Entrecôte von Luma, Schalotten Zwiebelbrösel, Milho fritto und Ofenranden mit Frischkäse	56.—
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	38.—
Kingfishfilet in Misomarinade gebraten, Misosauce gebratener Lauch mit Shiitake, Reiskracker	48.—
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 Bratkartoffeln <small>glutenfrei</small>	9.50

Desserts

Hauspezialität

Pavlova mit Zwetschgen-Kompott, Glace, Rahm und Zwetschgensauce	16.—
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.—

Tarte Tatin mit Äpfeln und Vanilleglace	14.50
---	-------

Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin Schokolade"	9.50
---	------

« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln	9.—
---	-----

Crème brulée mit Tonka Bohne	9.50
-------------------------------------	------

Kleiner Coupe Danmark mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans	12.50
---	-------

Hausgemachte Rahmglaces

Sauerrahm, Vanille, Popcorn und Haselnuss	pro Kugel 5.—
--	---------------

Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte

Feigensorbet, dunkle 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 und Käse

Dreierlei Käse mit Knäckebrot und hausgemachtem Feigensenf	14.50
---	-------

Gereifter Süsswein , bitte erkundigen Sie sich beim Service über die aktuelle Flasche	1 dl 12.—
--	-----------

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.—
---	-------------