

Z. ALTEN LÖWEN



Was Sie wissen sollten!

Natürliche Küche

Essen, Trinken und Zufriedenheit

Diese drei Schlagworte symbolisieren unsere Berufung zur Gastronomie und unsere Freude an der Gastfreundschaft.


Seit bereits vielen Jahren verzichten wir auf Convenience-Produkte. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir schon lange nicht mehr in unserer Küche. Wir stellen jeden Fond, Grundbrühe, jede Sauce selbst her. Wir pflegen eine möglichst regionale, neuzeitliche, saisonale, lustvolle Tafelkultur. Auf Ihr Wohlbefinden!

Allergien, vegetarisch oder vegan

Auf eine ausgewogene Küche legen wir großen Wert. Vegetarische Gerichte erhalten bei uns schon lange genügend Platz auf der Speisekarte. Sind Sie aber Veganer, Lactoseintolerant oder leiden unter Glutenallergie? Dann kochen wir gerne nach Ihren Bedürfnissen.


Für eventuell enthaltene Allergene geben die Servicemitarbeiter gerne Auskunft!

Deklarationen

Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Ravioli	bravo Ravioli & Delikatessen, Höngg
Milchprodukte	Chäs & Co. und Jumi
Gemüse und mehr	Marinello AG
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Lamm	Muotathal
Hirsch	Österreich
Reh	Österreich
Mistkratzerli	Kneuss, Mägenwil
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Pulpo mit besserer Öko-Bilanz als Schweizer Läger Äpfel	Australien
Calamares	Italien
Zander	Estland
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
Pergamena di Pane laktosefrei, V	9.—
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

Randen , Ziegenfrischkäse	
Granola und Estragon-Honig Dressing  glutenfrei	13.50
Burrata , Catalogna Salat, Orangen, Mandarinen Vinaigrette, Haselnüsse  glutenfrei	15.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	10.50
Fenchel-Cedri Zitronen Salat an Sanddordressing Blutorangen und Gewürzmandeln V glutenfrei, laktosefrei	12.50
« Panisse » Kichererbsen Fritters mit Limetten-Chili-Mayonnaise  glutenfrei	10.50
Cicorino di Trevisano tardivo vom Grill mit Baumnuss-Zitronensauce frittierte Petersilie und karamellierte Baumnüsse  glutenfrei	15.50
Lauch sous vide dann vom Grill, Röstzwiebeln Schnittlauch-Milchschaum, Schnittlauch Öl  glutenfrei	13.50
Bruschette mit Tomaten und Basilikum V laktosefrei	12.—
Gegrillte Schwarzwurzeln , Granola, Romescosauce V laktosefrei	12.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan  glutenfrei	12.50 / 27.50

Fleisch

Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei	13.—
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei	12.50
Muotathaler Markbein mit Ochenschwanzragoût und Pangrattato (20 Min.) laktosefrei	17.50
Reh- Bratwurst von DasPure mit Totentrompeten Wildjus, Kürbispüree und Röstzwiebeln glutenfrei, laktosefrei	16.—

Fisch

Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Pulpo , Corne di bue, Kartoffeln, Kapern glutenfrei, laktosefrei	18.50
Ceviche vom Saibling mit Aji Limon aus dem eigenen Garten Süsskartoffel Crunch laktosefrei, glutenfrei	16.50

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

Upgrade im Hauptgang

Gebratenes Hirschkalb-Rack und – Filet, Wildjus 85.—

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	11.50
Muotathaler Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, Zwiebeln, Schnittlauch und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
Ravioli von Bravo Höngg gefüllt mit Ricotta und Spinat Salbei, braune Butter und Parmesan 	24.— / 34.—
Orecchiette alle Cime di rapa Aglione, Olio e Peperoncini 	19.50 / 31.—
Kartoffel-Gnocchi , Herbsttrompeten, Belper Knolle, Petersilie Randen, Cassis, Limette 	36.—
Luma Pork Hals als Steak gebraten mit Teriyaki-Sauce Shiitake Pilze, Ofenzwiebeln und Milho fritto	43.—
Muotathaler Kalbsschulterspitz an Kalbsjus Kartoffel-Gnocchi, Herbsttrompeten, Belper Knolle Lauch und Schwarzwurzeln vom Grill	48.—
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln glutenfrei	42.—
Gebratenes Zanderfilet Beluga-Linsen, Balsamico-Perlzwiebeln, Pilze, Kartoffelkugeln glutenfrei	45.—

Für Kinder

Kalbfleischkügeli 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion Pasta mit Butter (130g)	12.50
Portion Tomatensauce	5.—
Portion Bratkartoffeln	9.50
Portion Gnocchi mit Butter	9.50

Desserts

Hauspezialität

Pavlova mit Waldbeeren, Chantilly, Vanilleglace 16.—

für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen 48.—

Warmes **Schokoladenküchlein**, Chantilly, Krokant Arabische Nacht 14.50

Gebrochene feinste Schokolade

Cru Uzwanga 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.—

Boskop **Tarte Tatin** neu interpretiert mit Haselnuss Glace 15.—

Warmer **Schokoladenkuchen** "Felchlin Schokolade" 10.—

«**Guguseli**» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln 9.50

Crème brûlée mit Vanille und Orangenzesten, Schokoladensorbet 12.—

Dreierlei **Käse** mit hausgemachtem Knäckebrot und Tomatillo Confit 80g 15.—

Kleiner **Coupe Danmark** mit Vanilleglace, Schlagrahm
und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans 13.—

Hausgemachte Rahmglaces

Sauerrahm, Vanille, Haselnuss, Pistazie gesalzen pro Kugel 5.50

Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte

Kalamansi, Mango

Dunkle **Schokolade**, 70%, Cru Virunga, Original Beans pro Kugel 5.50

Schlagrahm 2.20

Schokoladensauce 3.20

Himbeersauce 3.40

Unsere Kaffeeguetzli zum Mitnehmen

Totenbeinli von der Hosang'sche Stiftung Arbeitsstätte Plankis, Chur 3.50/100 g

Süssweine und Käse

Dreierlei **Käse** mit hausgemachtem Knäckebrot und Tomatillo Confit 80g 15.—

Gereifter **Süsswein**, bitte erkundigen Sie sich beim Service über die aktuelle Flasche 1 dl 13.—

Château **Doisy-Védrines**, Grand cru classé Sauternes, 2007 75 cl 84.—

Château **Rieussec**, Sauternes 1er Grand cru, 2008 75 cl 105.—