



SPEISEN

Z. ALTEN LÖWEN

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.

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
Milchprodukte	Chäs & Co. und Jumi
Gemüse und mehr	Marinello AG
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Ente	Frankreich
Mistkratzerli	Kneuss, Mägenwil
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Lachs	Schweiz
Pulpo mit besserer Öko-Bilanz als Schweizer Läger Äpfel	Australien
Calamares	Italien











vegan
vegetarisch

Antipasti

Zum Apéro

Sbrinz AOC 30 Monate, in Möckli 60 g 	7.50
Taggiasca- Oliven aus Ligurien 50 g V	5.50
Sardisches Brot V	9.—
Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack 130 g V	6.50
Prosciutto di Parma 18 Mt. gereift	10.50

Gemüse

Gebackener Lauch mit Romesco-Sauce, Randen-Mayonnaise 	16.50
Mozzarella di bufala auf jungen Spinat mit Pimientos de Padrón und Blaubeeren  glutenfrei	14.50
Im Ofen gebackener Aubergine mit Miso und Honig	
Peperoncini, Cipolotti, Edamame, Sesam, Koriander  glutenfrei, laktosefrei	14.—
Zwiebel- Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	11.50
« Panisse » Kichererbsen Fritters mit Limetten-Chili-Mayonnaise  glutenfrei	11.50
Halbe Jumbo Artischocke , Kräuter-Vinaigrette V laktosefrei, glutenfrei	16.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini, Tomaten und Parmesan  glutenfrei	12.50 / 27.50
Crostini mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch V  laktosefrei	12.50
Sautierten Spargelsalat mit grillierten Baby Lattich, Onsen-Ei, Kräutervinaigrette	
gebackene Mandeln  glutenfrei, laktosefrei	16.—

Fleisch

Knuspriger Entensalat mit grünem Apfel, Pampelmuse, Grapefruit und Pinienkerne	18.50
Muotathaler Markbein mit Ochschwanzragoût und Meerrettich	17.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei	13.—
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei	12.50

Fisch

Tuna Tataki mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander glutenfrei, laktosefrei	18.50
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Pulpo auf Peperonicrème mit Kartoffeln, Stangensellerie, Tomaten, rote Zwiebeln, Oliven	18.50

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

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	11.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	11.50
Frittierte Zucchini blüte gefüllt mit Ricotta-Ziegenkäse auf Zucchini-salat 	17.50
Muotathaler Rindstater mit gebeiztem Eigelb, Zwiebeln, Schnittlauch und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung, Salbeibutter und Parmesan 	21.— / 32.—
Garganelli all'amatriciana , hausgemachte Tomatensauce mit Guanciale	19.50 / 32.—
Kichererbsen- Falafel mit Tahini-Joghurt Ajvarsauce und Salsa verde  glutenfrei	34.—
Muotathaler Schweinskotelett mit Sauce Hollandaise, Ofenkartoffeln und Rüepli	43.—
Muotatahler Flank Steak vom Grill mit Jus, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	45.—
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln glutenfrei	42.—
Gebratenes Swiss Lachsfilet mit grünen Spargeln, Kresse-Risotto und Zitronenschaum	46.—

Für Kinder

Kalbfleischkügel 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion Pasta mit Butter (130g)	12.50
Portion Tomatensauce	5.—
Portion Bratkartoffeln	9.50
Portion Gemüse	6.50

Desserts

Hausspezialität

Pavlova mit Waldbeeren, Sauerrahmglace und Rahm	18.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48.—
Dreierlei Käse mit hausgemachtem Tomatillo Confit	80g 15.—
Piemonteser Haselnuss- Schokopraline	1.—
Tarte Tatin vom Boskoop Apfel mit Vanilleglace	14.50
Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin Schokolade" mit Schokoladensauce Chantilly und Kaffee Pistazien Krokant	13.50
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln	9.50
Crème brûlée mit Vanille und Orangenesten	10.50
Kleiner Coupe Danmark mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans	13.—
Hausgemachte Rahmglaces Sauerrahm, Vanille, Erdbeeren	pro Kugel 5.50
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte Mandarine, Cassis Dunkle Schokolade , 70%, Cru Virunga, Original Beans	pro Kugel 5.50
Schlagrahm	2.20
Schokoladensauce	3.20
Himbeersauce	3.40
Unsere Kaffeeguetzli, auch zum Mitnehmen Totenbeinli von der Hosang'sche Stiftung Arbeitsstätte Plankis, Chur	3.50/100 g

Süssweine und Käse

Dreierlei Käse mit Tomatillo Confit	80g 15.—
Gereifter Süsswein , bitte erkundigen Sie sich beim Service über die aktuelle Flasche	1 dl 13.—
Château Doisy-Védrières , Grand cru classé Sauternes, 2007	75 cl 84.—
Château Rieussec , Sauternes 1er Grand cru, 2008	75 cl 105.—