

# Was Sie wissen sollten!

## Natürliche Küche

### Essen, Trinken, 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!

## Unser nächster Anlass:

Argentinischer Grillabend am  
Samstag, den 06. Juli 2024

und Samstag, den 13. Juli 2024

# Z. ALTEN LÖWEN

Donnerstag, 02. Mai 2024

## Weinempfehlungen offen pro 1 dl

### Schaumwein:

Prosecco – Le Colture, Sylvoz, Treviso Brut 9.00

### Weisswein:

Château Haut Pasquet, Bordeaux  
Sauvignon blanc, Sémillion, 2021 7.20

Viré Clessé, Huet Laurant, Burgund  
Chardonnay, 2022 8.60

### Rotwein:

Weingut Diederik, Küsnacht  
Pinot Noir Barrique, 2020 12.00

Torres, Ribera del Duero  
Celeste, Tempranillo, 2020 8.50

### Dessertwein

Gereifter Süsswein, bitte erkundigen sich beim  
Service über die aktuelle Flasche

# Heute für Sie zubereitet

## Antipasti / Salate / Suppe

Frische <b>Calamares</b> gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	15.00
Gebackener <b>Lauch</b> mit Romesco-Sauce, Randen-Mayonnaise	16.50
<b>Kalter Braten</b> Löwen Art mit Kürbiskernöl	12.50
<b>Salatteller</b> mit Mozzarella di bufala und Ei	24.00
Bunter <b>Blattsalat</b> nach Saison	5.50 / 11.50
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	5.50 / 11.50

## Desserts

<b>Brownie</b>	6.00
« <b>Gugusli</b> » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und karamellisierten Mandeln	9.50
Warmer <b>Schokoladenkuchen</b> «Felchlin Schokolade» mit Chantilly	11.50
Piemonteser <b>Haselnuss-Schokopraline</b> pro Stück	1.00

## Vegi

Ravioli ai Carciofi  
gefüllt mit Artischocken und Ricotta  
Cherry-Tomaten  
23.—

## Fleisch

Backhändel mit Leuen-frites  
süss-saurer Sauce  
25.—

## Fisch

Black Tiger Crevetten mit Taglierini  
Krustentiersauce, Cherry-Tomaten  
27.—

## Löwenteller

Entrecôte mit grünen Spargeln, Bratkartoffeln  
Sauce Hollandaise  
44.—

## Klassiker

Muotathaler Rindstatar mit gebeiztem Eigelb  
getoastetes Holzofenbrot und Butter  
35.—

Preis inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

Alten Löwen, Universitätstrasse 111, 8006 Zürich, 043 343 11 69