

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

Freitag, 03. 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 Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	15.00
Gebackener Lauch mit Romesco-Sauce, Randen-Mayonnaise	16.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl	12.50
Salatteller mit Mozzarella di bufala und Ei	24.00
Bunter Blattsalat nach Saison	5.50 / 11.50
Bärlauchcremesuppe	5.50 / 11.50

Desserts

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

Vegi

Gefüllte Aubergine mit Feta überbacken
Butterreis
23.—

Fleisch

Gegrilltes Schweinenackensteak mit Weisswein-Risotto
Ofengemüse
25.—

Fisch

Pochierter Kabeljau auf Wasabi-Kartoffelstock
Blattspinat
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