

Z. ALTEN LÖWEN

Mittwoch, 24. April 2024

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

Weinempfehlungen
offen pro 1 dl

Schaumwein:

Prosecco – Le Colture, Sylvoz, Treviso Brut 9.00

Weisswein:

Weingut Diederik, Küsnacht
Räuschling, 2022 8.60

Koehler-Ruprecht, Pfalz, Deutschland
Riesling Kabinett, Kallstadter, 2021 8.50

Rotwein:

Al Passo IGT, Tolaini, BIO, Toskana
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, 2020 8.20

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
Griechische Kichererbsen Suppe	5.50 / 11.50

Desserts

Tiramisu	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

Gersten-Risotto mit Hüttenkäse
Saisongemüse
23.—

Fleisch

„Moussaka“
Auberginengratin mit Hackfleisch und Kartoffeln
25.—

Fisch

Seafood-Spiesse auf einer scharfen Zwiebelsauce
Jasmin Reis
27.—

Löwenteller

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Kartoffel-Rösti
42.—

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