

# 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, Lactoseintollerant 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
Jolly Melone	Zerbinati
Feta	Lesbos
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Pata Negra	Spanien
Mistkratzerli	Kneuss, Mägenwil
Kalbsfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Zander	Russland
Calamares	Argentinien/Patagonien
Saibling	Island
Crevetten	Vietnam
Pulpo	Spanien
V	vegan
	vegetarisch

## Antipasti

### Zum Apéro

<b>Sbrinz</b> AOC 30 Monate, in Möckli 60 g 	8.50
Taggiasca- <b>Oliven</b> aus Ligurien 50 g <b>V</b>	6.50
<b>Sardisches Brot V</b>	9.—
<b>Edamame</b> mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack 130 g <b>V</b>	7.50
<b>Prosciutto di Parma</b> 18 Mt. gereift	12.50

### Gemüse

<b>Jolly Melone</b> mit Fetakäse, Cashewnüsse, Basilikum-Öl, Peperoncini  <small>glutenfrei</small>	15.—
<b>Mozzarella di bufala</b> mit Cherry Tomaten, Basilikum  <small>glutenfrei</small>	13.50
Zwiebel- <b>Frittata</b> mit Thymian  <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	11.50
« <b>Panisse</b> » Kichererbsen Fritters mit Limetten-Chili-Mayonnaise  <small>glutenfrei</small>	11.50
<b>Kichererbsen-Hummus</b> mit Peperoni-Granatapfel Salsa und Koriander <b>V</b> <small>laktosefrei, glutenfrei</small>	14.—
Roher <b>Blumenkohlsalat</b> mit Nektarine, Granatapfel, Peterli, Olivenöl Haselnüsse, Zimt und Piment <b>V</b> <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	15.50
Halbe Jumbo <b>Artischocke</b> , Kräuter-Vinaigrette <b>V</b> <small>laktosefrei, glutenfrei</small>	16.50
Auberginen- <b>Involtini</b> mit Mozzarella und Zucchini	
Tomaten und Parmesan  <small>glutenfrei</small>	14.50 / 27.50
<b>Bruschetta</b> mit farbigen Tomaten, Basilikum und Knoblauch <b>V</b>  <small>laktosefrei</small>	12.50

### Fleisch

Spanische <b>Kroketten</b> - Croquetas de Jamón mit Aioli	15.50
Muotathaler <b>Markbein</b> mit Ochsenschwanzragoût und Meerrettich	18.50
Knuspriger <b>Schweinebauch</b> (CH) mit Spicy Misoauce <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	14.—
<b>Kalter Braten</b> Löwen Art mit Kürbiskernöl <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	14.50

### Fisch

<b>Tuna Tataki</b> mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	18.50
Frische <b>Calamares</b> gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli <small>glutenfrei, laktosefrei</small>	15.—
Hausgebeizter <b>Saibling</b> mit Gurkensalat und Meerrettichcreme <small>glutenfrei</small>	18.50
Grillierter <b>Pulpo</b> auf weissen Bohnenpüree, Zitronen-Nage <small>glutenfrei</small>	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  
ohne Pasta

68.— / Person  
62.— / Person

## Saisonnales à la carte

Bunter <b>Salat</b> an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	12.50
Täglich eine frisch zubereitete <b>Suppe</b>	11.50
<b>Ziegenfrischkäse</b> im Filoteig, Birne, Crostini, Honig, Thymian und Trauben Chutney 	18.50
Muotathaler <b>Rindstatar</b> mit cremigem Eigelb, Zwiebeln, Essiggurken und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
<b>Ravioli</b> - Ricotta Spinatfüllung, Datterini-Tomatensauce 	21.— / 32.—
<b>Pasta del Pastore</b> - Kalbshackfleisch, Eierschwämmli, Knoblauch, Olivenöl	19.50 / 32.—
Kichererbsen- <b>Falafel</b> mit Tahini-Joghurt Ajvarsauce und Baba Ganoush  glutenfrei	34.—
<b>Pata Negra Secreto</b> mit Pimientos de Padrón, Mais, gebackene Süsskartoffeln laktosefrei	45.50
Muotatahler <b>Flank Steak</b> mit Teriyaki, Frühlings-Asia-Gemüse, gedämpfter Reis laktosefrei	44.—
Schweizer <b>Mistkratzerli</b> mit Rosmarin und Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln glutenfrei	42.—
Hausgemachte <b>Zander-Chnusperli</b> mit Tartarsauce Peterlikartoffeln und Spinatsalat	38.50
<b>Für Kinder</b>	
<b>Rindsfleischkügel</b> 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion <b>Pasta</b> mit Butter (130g)	12.50
Portion <b>Tomatensauce</b>	5.—
Portion <b>Bratkartoffeln</b>	9.50
Portion <b>Gemüse</b>	6.50

## Desserts

### Hausspezialität

<b>Pavlova</b> mit Sommerbeeren, Glace zur Wahl und Rahm	18.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48.—
Dreierlei <b>Käse</b> mit hausgemachtem Tomatillo Confit	18.—
<b>Lime Tarte</b> mit Kalamansisorbet und Baiser Haube	14.50
Warmer <b>Schokoladenkuchen</b> "Felchlin Schokolade" mit Schokoladensauce Chantilly und Kaffee Pistazien Krokant	14.50
« <b>Guguseli</b> » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln	10.50
<b>Crema Catalana</b> mit Vanille und Orangenesten	12.50
Kleiner <b>Coupe Danmark</b> mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heißer Schokoladensauce, 70% Cru Virunga Original Beans	13.—
Hausgemachte Rahmglaces <b>Sauerrahm, Vanille, Erdbeeren, Mocca</b>	pro Kugel 6.50
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte <b>Kalamansi, Cassis</b> Dunkle <b>Schokolade</b> , 70%, Cru Virunga, Original Beans	pro Kugel 6.50
<b>Schlagrahm</b>	2.20
<b>Schokoladensauce</b>	3.20
<b>Himbeersauce</b>	3.40

## Süsswein

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