

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 unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft!

Deklarationen

Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Milchprodukte	Chäs & Co. und Jumi
Gemüse und mehr	Marinello AG
Wildschwein, Wildhase, Hirsch	Österreich, Schweiz, Deutschland, OES
Gämse / Reh	Jäger, Marc Truttmann, SZ Steinerberg
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

Wild

TAVOLATA

Nur vom 24. September bis 26. Oktober 2024


Feinstes
für Wildbret-Aficionados

Ab 2 Personen
18.00 bis 21.15







Fr. 95.— pro Person ohne Dessert

Antipasti

Zum Apéro

Sbrinz AOC 36 Monate, in Möckli 60 g 	8.50
Taggiasca-Oliven aus Ligurien 50 g V	6.50
Sardisches Brot V	9.—
Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack 130 g V	7.50
Prosciutto di Parma 18 Mt. gereift	12.50

Gemüse

Butternuss-Kürbis mit Miso und Honig im Ofen gebacken	
Limetten-Mayo, Kürbiskerne, Kräuter  glutenfrei, laktosefrei	13.—
Mozzarella di bufala mit Dörrfrüchten, Granatapfel, Rucola	
Pinien, Balsamico-Reduktion und Olio extra vergine  glutenfrei	13.50
Cime di rapa mit weissen Bohnen, Salbei, Knoblauch V glutenfrei, laktosefrei	12.50
Gegrillter Mini-Lattich mit Parmesandressing, Eierschwämmli, Peterliöl und Croutons  laktosefrei	13.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	10.50
Kichererbsensalat , frittierten Kale, Dukkha V laktosefrei, glutenfrei	12.—
Halbe Jumbo Artischocke mit Kräuter-Vinaigrette V laktosefrei, glutenfrei	16.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini	
Tomaten und Parmesan  glutenfrei	12.50 / 27.50
Pimientos de Padrón mit Maldon Sea-Salt V laktosefrei, glutenfrei	14.50
Crostini mit frischen Waldpilzen, Peterli 	12.50

Fleisch

Spanische Kroketten - Croquetas de Jamón mit Aioli	15.50
Muotathaler Markbein mit Ochenschwanzragoût und Meerrettich glutenfrei, laktosefrei	18.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei	14.—
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei	14.50

Fisch

Tuna Tataki mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander glutenfrei, laktosefrei	18.50
FrISCHE Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Hausgebeizter Saibling mit Gurkensalat und Meerrettichcreme glutenfrei	18.50
Grillierter Pulpo auf weissen Bohnenpüree, Zitronen-Nage glutenfrei	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 Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	12.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	11.50
Ziegenfrischkäse im Filoteig, Apfel, Crostini, Honig, Thymian und Trauben Chutney 	18.50
Muotathaler Rindstatar mit cremigem Eigelb, Zwiebeln, Essiggurken und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
Ravioli - Ricotta Spinatfüllung, Salbei-Butter 	21.— / 32.—
Paccheri mit Wildhasen-Ragoût , Parmesan, kaltgerührte Preiselbeeren	19.50 / 32.—
Herbst-Teller mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Botzi Birne AOP, kaltgerührte Preiselbeeren, Spätzli und Wildrahmsauce 	34.50
Reh-Bäggli mit Totentrompeten, Wildjus, Kürbispüree glutenfrei	45.50
Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Marroni, Botzi Birne AOP kaltgerührte Preiselbeeren, Spätzli	44.—
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone (40 Min.) Bratkartoffeln glutenfrei	42.—
Hausgemachte Zander-Chnusperli mit Tartarsauce Peterlikartoffeln und Spinatsalat	38.50
Für Kinder	
Rindsfleischkügel 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion Pasta mit Butter (130g)	12.50
Portion Tomatensauce	5.—
Portion Spätzli	9.50
Portion Gemüse	6.50

Desserts

Hausspezialität

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

Süsswein

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