

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:

WILD TAVOLATA

Dienstag, 24. September

bis Samstag, 26. Oktober 2024

«Ab Oktober wieder Montags geöffnet»

Z. ALTEN LÖWEN

Donnerstag, 03. Oktober 2024

Weinempfehlungen
offen pro 1 dl

Schaumwein:

Prosecco – Le Colture, Sylvoz, Treviso Brut 9.00

Weisswein:

Stäger Weine, Maienfeld
Pinot Gris 12.00

Château Pesquié, Ventoux, Bio
Chardonnay, 2022 6.70

Rotwein:

Barbera d'Alba Vigna Bussia DOC, Italien
Barbera, 2022 7.50


Terrasses Château AOC, Frankreich
Grenache, Syrah, 2021 8.30

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
Zwiebel-Frittata mit Thymian 	11.50
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
Marroni-Cremesuppe	5.50 / 11.50

Desserts

Zwetschgen- Kuchen	6.00
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und karamellisierten Mandeln	9.50
Warmer Schokoladenkuchen «Felchlin Schokolade» mit Chantilly	11.50

Vegi

Venere-Risotto mit Chicorée, Safranschaum
23.—

Fleisch

Panierte Pouletbrust auf orientalischen Roten Linsen
25.—

Fisch

Confierter Lachs auf Fregola Sarda
27.—

Löwenteller

Eglifilet mit Petersilienkartoffeln,
glacierten Rübli & Dillrahmsauce
45.—

Klassiker

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

Preis inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer

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