

# 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

Freitag, 04. 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

# Heute für Sie zubereitet

## Antipasti / Salate / Suppe

Frische <b>Calamares</b> gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	15.00
<b>Zwiebel-Frittata</b> mit Thymian 	11.50
<b>Kalter Braten</b> Löwen Art mit Kürbiskernöl	12.50
<b>Salatteller</b> mit Mozzarella di bufala und Ei	24.00
Bunter <b>Blattsalat</b> nach Saison	5.50 / 11.50
<b>Marroni-Cremesuppe</b>	5.50 / 11.50

## Desserts

Zwetschgen- <b>Kuchen</b>	6.00
« <b>Guguseli</b> » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und karamellisierten Mandeln	9.50
Warmer <b>Schokoladenkuchen</b> «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