

# 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, Laktoseintolerant oder leiden unter Glutenallergie? Dann kochen wir gerne nach Ihren Bedürfnissen.


Bitte lassen Sie uns **vor Ihrem nächsten Besuch** wissen, welche persönlichen Bedürfnisse Sie haben. Wir beraten Sie gerne. Für eventuell enthaltene Allergene geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft!

## Deklarationen

Pasta	Italien
Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Milchprodukte	Chäs & Co. und Jumi
Gemüse und mehr	Marinello AG
Wildschwein, Hirsch	Österreich, Schweiz, Deutschland
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Mistkratzerli	Schweiz
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 36 Monate, in Möckli 60 g 	8.50
Taggiasca- <b>Oliven</b> aus Ligurien 50 g <b>V</b>	6.50
<b>Sardisches Brot</b> <b>V</b> laktosefrei	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>Butternuss-Kürbis</b> mit Miso und Honig im Ofen gebacken	
Limetten-Mayo, Kürbiskerne, Kräuter  glutenfrei, laktosefrei	13.—
<b>Mozzarella di bufala</b> mit Dörrfrüchten, Granatapfel, Rucola	
Pinien, Balsamico-Reduktion und Olio extra vergine  glutenfrei	13.50
<b>Cima di rapa</b> mit weissen Bohnen, Salbei, Knoblauch <b>V</b> glutenfrei, laktosefrei	12.50
Gegrillter <b>Mini-Lattich</b> mit Parmesandressing, Onsen Ei, Peterliöl und Croutons  laktosefrei	13.50
Zwiebel- <b>Frittata</b> mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	10.50
<b>Kichererbsensalat</b> , frittierter Kale, Dukkha <b>V</b> laktosefrei, glutenfrei	12.—
Halbe <b>Jumbo Artischocke</b> mit Kräuter-Vinaigrette <b>V</b> laktosefrei, glutenfrei	16.50
Auberginen- <b>Involtini</b> mit Mozzarella und Zucchini	
Tomaten und Parmesan  glutenfrei	12.50 / 27.50
<b>Pimientos de Padrón</b> mit Maldon Sea-Salt <b>V</b> laktosefrei, glutenfrei	14.50
<b>Crostini</b> mit bunten Tomatenwürfeln, Basilikum 	12.50
« <b>Panisse</b> » Kichererbsen Fritters mit Limetten-Chili-Mayonnaise  laktosefrei, glutenfrei	10.50

## Fleisch

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

## Fisch

<b>Tuna Tataki</b> mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander glutenfrei, laktosefrei	18.50
FrISCHE <b>Calamares</b> gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Grillierter <b>Pulpo</b> auf weissem 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 <b>Salat</b> an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	12.50
Täglich eine frisch zubereitete <b>Suppe</b>	11.50
<b>Ziegenkäse-Tarte</b> , Rucola, Akazienhonig, Thymian und Trauben Chutney 	18.50

Muotathaler <b>Rindstatar</b> mit cremigen Eigelb, Zwiebeln, Essiggurken und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
<b>Ravioli</b> mit Ricotta und Spinat an Salzeibutter 	21.— / 32.—
<b>Paccheri</b> alla Boscaiola mit Steinpilzen, Aubergine, Peterli und Tomatenrahmsauce 	19.50 / 28.—
<b>Linsentäschli</b> auf Selleriepüree, Federkohl und Safranschaum 	32.—
Gebratener <b>Hirschrücken</b> an Wirzingrahm, mit Spätzli, Preiselbeerjus	43.—
Toskanischer <b>Pepero-Cinghiale §</b> mit Rotkraut, Marroni, Birne, Preiselbeeren, Spätzli	44.—
Muotathaler <b>Flat Iron Steak</b> vom Rind, mit Sauce Béarnaise Schwarzwurzeln, Kartoffelgratin glutenfrei	52.—
Schweizer <b>Mistkratzerli</b> mit Rosmarin und Zitrone (40 min) Bratkartoffeln glutenfrei	42.—
<b>Zanderfilet</b> gebraten mit Champagnerkraut Sellerie-Kartoffelstampf, Pernod Sauce glutenfrei	44.—

## Für Kinder

<b>Rindfleischkügel</b> 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion <b>Pasta</b> mit Butter (130g)	12.50
Portion <b>Tomatensauce</b> laktosefrei, glutenfrei	5.—
Portion <b>Gemüse</b>	6.50
Portion <b>Bratkartoffeln</b>	9.50

# Desserts

## Hausspezialität

<b>Pavlova</b> mit Zwetschgen, Glace zur Wahl und Rahm	18.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48.—
<b>Vermicelles</b> mit Meringues, Zwetschgen und Rahm	11.50
<b>Lime Tarte</b> mit Kalamansisorbet und Baiser Haube	14.50
Warmer <b>Haselnuss-Schokoladenkuchen</b> mit Rahm, Sauerrahmglace	16.50
« <b>Guguseli</b> » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln <small>glutenfrei</small>	10.50
<b>Crema Catalana</b> mit Vanille und Orangenfilets	12.50
Kleiner <b>Coupe Dänemark</b> mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heisser Schokoladensauce	13.—
Hausgemachte Rahmglaces <b>Sauerrahm, Vanille, Mocca, Zimt</b>	pro Kugel 6.50
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte <b>Kalamansi, Cassis, Erdbeer</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
Dreierlei <b>Käse</b> vom Jumi mit Früchtebrot	18.—

## Süsswein

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