

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 informieren Sie uns **vor Ihrem nächsten Besuch** über Ihre individuellen Bedürfnisse. 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	Del Negro Schlieren/Marinello AG
Rindfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Kalbfleisch	Schweiz, Muotathal
Mistkratzerli	Schweiz
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Lamm	Irland
Calamares	Argentinien/Patagonien
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Tuna	Mittlerer Westpazifik
Jakobsmuscheln	United Kingdom
V 	vegan vegetarisch

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 laktosefrei	9.—
Edamame mit Fleur de Sel, die Sojabohne, der gesunde Snack 130 g V laktosefrei	7.50
Prosciutto di Parma 18 Mt. Gereift laktosefrei	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	
Pistazienkernen, Balsamico-Reduktion und Olio extra vergine  glutenfrei	13.50
Cima di rapa mit weissen Bohnen, Salbei, Knoblauch V glutenfrei, laktosefrei	12.50
Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt, Kräutervinaigrette und Dukkah 	13.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei	10.50
Kichererbsensalat , frittierter Kale, Dukkah 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
Cicorino Trevisano Tardivo vom Grill an Baumnuss-Dressing, karamellierte Baumnüsse und frittierter Peterli V glutenfrei	14.50
Crostini mit bunten Tomatenwürfeln, Basilikum 	12.50
« Panisse » Kichererbsen Fritters mit Limetten-Chili-Mayonnaise  laktosefrei, glutenfrei	10.50

Fleisch

Spanische Kroketten - Croquetas de Jamón mit Aioli	15.50
Muotathaler Markbein mit Ochsenschwanzragoût und Meerrettich glutenfrei, laktosefrei	18.50
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Miso-Sauce 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.—
Gebratene Jakobsmuschel mit frischem Ingwer auf Mönchsbar mit Schaloten-Vinaigrette glutenfrei, laktosefrei	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

Upgrade im Hauptgang

(nur für ganzen Tisch)

Black Angus Rib-Eye Ojo-de-Agua von Dieter Meier vom Grill mit Kräuterbutter gratiniert, +12.—/ Person

Saisonaux à la carte

Bunter Salat an Hausdressing  glutenfrei, laktosefrei	12.50
Freiland Nüsslisalat mit Ei und gerösteten Kernen an Hausdressing  glutenfrei	16.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	11.50
Randen-Dreierlei mit Ziegenfrischkäse Käserei Odermatt und Granola 	18.50
Muotathaler Rindstatar mit cremigen Eigelb, Zwiebeln, Essiggurken und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
Orecchiette mit Cime di Rape, Peperoncino, Knoblauch und Sardellen	19.50/ 28.—
Paccheri mit Kalbshackfleisch und Artischocken	21.—/ 32.—
Linsentäschli auf Selleriepüree, Federkohl und Safranschaum  glutenfrei	32.—
Hackbraten nach Grossmutterart mit Jus, Kartoffelpüree, glasierte Rüepli	37.—
Rosa gebratenes Lammrack mit Thymianjus, Ofen-Ratatouille mit Honig/Knoblauch und Amandine-Kartoffeln laktosefrei, glutenfrei	47.—
Muotathaler Kalbsschulterspitz an Pilzrahmsauce Milho fritto, Ofengemüse glutenfrei	43.—
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone (40 min) Bratkartoffeln glutenfrei	42.—
Wolfsbarschilet Butterfly mit Tomaten-Chutney, Artischocken, Rucola und Amandine-Kartoffeln glutenfrei	41.—
Für Kinder	
Rindfleischkügel 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion Pasta mit Butter (130g)	12.50
Portion Tomatensauce laktosefrei, glutenfrei	5.—
Portion Gemüse	6.50
Portion Bratkartoffeln	9.50

Desserts

Hausspezialität

Pavlova mit Zwetschgen, Glace zur Wahl und Rahm	18.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48.—
Vermicelles mit Meringues, Zwetschgen und Rahm	11.50
Tarte Tatin mit Vanille-Glace	14.50
Warmer Haselnuss-Schokoladenkuchen mit Rahm	12.50
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln <small>glutenfrei</small>	10.50
Crema Catalana mit Vanille und Orangenfilets	12.50
Kleiner Coupe Dänemark mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heisser Schokoladensauce	13.—
Hausgemachte Rahmglaces Sauerrahm, Vanille, Mocca	pro Kugel 6.50
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte Cassis, Erdbeer, Schokolade (70%, Cru Virunga, Original Beans)	pro Kugel 6.50
Schlagrahm	2.20
Schokoladensauce	3.20
Himbeersauce	3.40
Dreierlei Käse vom Jumi mit Früchtebrot	18.—

Süsswein

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