

Z. ALTEN LÖWEN



Scan here for
English the menu



Was Sie wissen sollten!

Natürliche Küche

Essen, Trinken und Zufriedenheit – dafür stehen wir.

Diese drei Schlagworte symbolisieren unsere Berufung zur Gastronomie
und unsere Freude an der Gastfreundschaft.

Wir kochen seit vielen Jahren konsequent ohne Convenience-Produkte. Fonds, Saucen und
Brühen stellen wir täglich frisch selbst her. Unsere Küche ist saisonal, möglichst regional und
geprägt von einer modernen, genussvollen Tafelkultur.

Auf Ihr Wohlbefinden.

Allergien, vegetarisch oder vegan

Eine ausgewogene Küche ist uns wichtig. Vegetarische Gerichte sind fester Bestandteil unserer
Karte. Bei veganer Ernährung, Unverträglichkeiten oder Allergien passen wir unsere Gerichte
gerne an. Bitte informieren Sie uns möglichst im Voraus – unser Team berät Sie gerne.

Deklarationen

Brot	Fredy's, pestizidfreier Weizen aus der Schweiz
Milchprodukte	Chäs & Co. und Jumi
Gemüse und mehr	Del Negro Schlieren/Marinello AG
Rindfleisch, Kalbfleisch	Zürcher Oberland, Muotathal
Rindsfilet, Dieter Meier	Argentinien
Mistkratzerli	Schweiz
Rindsfilet	Australien (kann mit Hormonellen erzeugt worden sein)
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Ente	Frankreich
Lamm	Irland
Calamares	Argentinien/Patagonien
Tuna	Mittlerer Westpazifik
Saibling	Schweiz
Lachs	Schottland/Irland
Wolfsbarsch	Mittelmeer

Antipasti

Zum Apéro

In Olivenöl eingelegte Artischocken glutenfrei, vegetarisch	12.50
Taggiasca- Oliven aus Ligurien 50 g vegan, glutenfrei	6.50
Sardisches Brot vegan	9.—
Edamame mit Fleur de Sel 130 g vegan	7.50
Prosciutto di Parma 18 Mt. Gereift laktosefrei, glutenfrei	12.50

Gemüse

Blumenkohl im Tempura-Teig an Honig-Zitronen-Glasur, Blumenkohl-Ziegenkäse-Püree vegetarisch	13.50
Zwiebel- Frittata mit Thymian vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei	10.50
Gebratener Tempeh , eingelegter Rettich, Sesamdressing, Kräutersalat vegan, glutenfrei, laktosefrei	15.—
Halbe Jumbo Artischocke mit Kräuter-Vinaigrette vegan, glutenfrei, laktosefrei	16.50
Auberginen- Involtini mit Mozzarella und Zucchini Tomaten und Parmesan vegetarisch, glutenfrei	15.50 / 27.50
Caponata mit Burrata, Polenta-Chips vegetarisch, glutenfrei	14.50
Crostini mit dreierlei Randen und Ziegenkäse vegetarisch	13.50
Grüne Spargeln mit schottischem Ei auf einer Parmesan-Sauce vegetarisch	17.50
Ofengebackene Fingerauberginen an Miso-Kimchi-Sauce mit Tofu, Frühlingszwiebeln vegan, glutenfrei, laktosefrei	14.50

Fleisch

Salat von frittiertes Ente , Hoisinmarinade, Chicorée, Radieschen und Minze laktosefrei	16.50 / 29.—
Knuspriger Schweinebauch (CH) mit Spicy Miso-Sauce, Erdnüsse glutenfrei, laktosefrei	14.—
Kalter Braten «Löwen-Art» mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei	16.50

Fisch

Tuna Tataki mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander glutenfrei, laktosefrei	18.50
Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli glutenfrei, laktosefrei	15.—
Sashimi vom schottischem Lachs mit Leche de Tigre, Reischips, Koriander, eingelegte rote Zwiebeln, Süsskartoffel-Crunch, Roggen glutenfrei, laktosefrei	17.50

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

68.— / Person

ohne Pasta

62.— / Person

Upgrade im Hauptgang

(für den ganzen Tisch)

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

Saisonnales à la carte

Bunter Salat an Hausdressing vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei	12.50
Täglich eine frisch zubereitete Suppe	11.50
Muotathaler Rindstatar mit cremigem Eigelb, Zwiebeln, Essiggurken und Peperoncini getoastetes Holzofenbrot und Butter laktosefrei	24.— / 36.—
Grosse Ravioli gefüllt mit geräuchertem Provola und Aubergine auf Cherrytomaten-Basilikum-Sauce vegetarisch	23.— / 27.—
Orecchiette mit Salsiccia und Radiccio mit Taleggio-Espuma	24.— / 28.—
Falafel mit orientalischer Tomatensauce, Petersiliensalat, Joghurt, rote Zwiebeln vegetarisch, glutenfrei	32.—
Lammrack an Bärlauch-Pistazienkruste, Ratatouille, Kartoffelpuffer und Morchelsauce	46.—
Züri-Kalbsgeschnetzeltes von der Metzgerei Heinzer mit hausgemachter Rösti	43.—
Kalbhackbraten mit Kartoffelstock, Erbsen, Karotten	39.—
Sous-vide gegartes Kalbskotelett «Löwen-Style» mit Panko-Kruste, Kartoffel-Gurkensalat	62.—
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone (30 min) Bratkartoffeln glutenfrei	39.—
Wolfsbarsch im Butterfly-Schnitt mit Shiitake, Edamame, Lauch, Reis glutenfrei, laktosefrei	43.—
Schweizer Saibling beurre blanc-Sauce, Kräutersalat, Mönchsbarth und Dillkartoffeln	37.—
Für Kinder	
Rindfleischkügel 6 Stück laktosefrei, glutenfrei	7.50
Portion Pasta mit Butter (+ Portion Tomatensauce , + CHF 5.—)	12.50
Portion Gemüse	6.50
Portion Bratkartoffeln	9.50

Desserts

Hauspezialität

Pavlova mit Rhabarber, Glace zur Wahl und Rahm	18.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48.—
Cheesecake San-Sebastian Style mit Oliventapenade	14.50
Warmer Haselnuss-Schokoladenkuchen mit Rahm	12.50
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln <small>glutenfrei</small>	10.50
Tiramisu	12.50
Kleiner Coupe Dänemark mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heisser Schokoladensauce	13.—
Hausgemachte Rahmglaces Sauerrahm, Vanille, Popcorn	pro Kugel 6.50
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte Ingwer-Hibiskus, Birnen-Basilikum, 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 16.—