z. ALTEN LÖWEN

Inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer
z. Alten Löwen, Universitätstrasse 111, 8006 Zürich, 043 343 11 69

Scan here for
the English 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
Rindsfilet, Black Angus	Paraguay
Mistkratzerli	Schweiz
Rindsfilet	Australien (kann mit Hormonellen erzeugt worden sein)
Schweinefleisch	Zürcher Oberland, Innerschweiz
Lamm	Irland
Calamares	Argentinien/Patagonien
Tuna	Mittlerer Westpazifik
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Zanderknusperli	Schweiz
Ente	Frankreich

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

Im Ofen gebackener **Blumenkohl** mit Tahini-Joghurt, Dukkah und Kräuter-Vinaigrette vegetarisch glutenfrei	13.50
Zwiebel-**Frittata** mit Thymian vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei	10.50
Jolly-Melone mit Ofen-Ricotta, Rucola, Zitronendressing, Baumnüssen glutenfrei	14.50—
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
Frittierte **Zucchettiblüte** im Tempura-Teig mit Flakes, gefüllt mit Schafskäse vegetarisch	15.50
Crostini mit Tomaten, Burrata und Basilikum vegetarisch	14.50
Filoteig gefüllt mit Feta und Feigenchutney, serviert mit Ofenpeperoni und karamellisierten Zwiebeln vegetarisch	15.50
Gurkensalat an Spicy-Miso-Dressing mit Edamame, Shiitake-Pilzen, Limettenmayonnaise, Frühlingszwiebeln und Nori glutenfrei, laktosefrei	13.50

Fleisch

Salat von frittierter **Ente**, Hoisinmarinade, Chicorée, Radieschen und Minze laktosefrei	16.50 / 29.—
Knuspriger **Schweinebauch** (CH) mit 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
Calamari fritti mit Aioli glutenfrei, laktosefrei	16.50
Ceviche vom Wolfsbarsch an Passionsfrucht-Dressing, eingelegten roten Zwiebeln, Jalapeños und hausgemachtem eingelegtem Ingwer glutenfrei, laktosefrei	19.—

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

Saisonales 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.—
Tagliolini mit schwarzem Trüffel, Burrata-Stracciatella vegetarisch	32.—
Calamarata mit Venusmuscheln, Zucchetti, geriebenem Bottarga	28.— / 32.—
Falafel mit orientalischer Tomatensauce, Petersiliensalat, Joghurt, rote Zwiebeln vegetarisch, glutenfrei	32.—
Lammrack mit leichtem griechischen Auberginenteintopf	47.—
Züri-Kalbsgeschnetzeltes von der Metzgerei Heinzer mit hausgemachter Rösti	43.—
Paniertes **Kalbsschnitzel** mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachtem Ketchup laktosefrei	42.—
Rindsfilet an Pfeffersauce mit Eierschwämmli, Kefen und Rosmarinkartoffeln glutenfrei	58.—
Schweizer **Mistkratzerli** mit Rosmarin und Zitrone (30 min) Bratkartoffeln glutenfrei	39.—
Wolfsbarsch im Butterfly-Schnitt mit eingelegten Artischocken, Cherrytomaten, Tomatenchutney, Bratkartoffeln und Rucola glutenfrei	43.—
Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Tartarsauce laktosefrei	38.—

Für Kinder

Rindfleischkügeli 6 Stück laktosefrei	7.50
Chicken Nuggets 6 Stück	7.50
Portion **Pasta** mit Butter (+ Portion **Tomatensauce,** + CHF 5.—)	12.50
Portion **Gemüse**	6.50
Portion **Bratkartoffeln**	9.50

Desserts

Hausspezialität

Pavlova mit Waldbeeren und Minze, Glace zur Wahl und Rahm	18.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48. —
Gesalzener Caramel-**Cheesecake San-Sebastian Style**	14.50
Warmer **Haselnuss-Schokoladenkuchen** mit Rahm	12.50
«**Guguseli**» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln glutenfrei	10.50
Tiramisu	12.50
Kleiner **Coupe Dänemark** mit Vanilleglace, Schlagrahm und hausgemachter heisser Schokoladensauce	13.—
Hausgemachte Rahmglaces **Sauerrahm, Vanille, Dulce de Lece**	pro Kugel 6.50
Hausgemachte Sorbets ohne Milchprodukte **Ingwer-Hibiskus, Erdbeere, 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.—