

## Restaurant / Pizzeria Löwen

### Suppen

Minestrone:	Bouillon, Tomatensauce, Teigwaren, Broccoli, Karotten, Erbsen und selten Bohnen und sonst frische Bohnen in Sonnenblumenöl gedünstet
Tomatencrèmesuppe :	Tomatensauce, Bouillon, Rahm
Pavesa :	Bouillon wie oben
Steinpilzcrèmesuppe:	Steinpilze tiefgefroren, in Sonnenblumenöl gedünstet

### Salat

Nüsslisalat:	mit Brotcroûtons, Brot aus Pizzateig – geröstet in Sonnenblumenöl
Caesarsalat:	mit Parmesan, Brotwürfel in Sonnenblumenöl geröstet
Rucolasalat:	mit Parmesan
Insalata Mista:	ohne Brotcroûtons
Insalata Svizzera:	mit Brotcroûtons aus selbstgemachtes Brot (Pizzateig) in Sonnenblumenöl geröstet
Griechischer Salat:	Oliven im Olivenöl

### Antipasti Mista

Artischocken:	Aus der Dose – Artischockenböden, Wasser, Salz, Säuerungsmittel-Zitronensäure
Bruschetta:	aus Pizzabrot, frische Tomaten, Olivenöl, Knoblauch Basilikum, im Pizzaofen gebacken
Crevettencocktail:	Mayonnaise gekauft Ketchup – enthält Sellerie
Lachsteller:	Kein Meerrettichschaum nur mit Oliven
Wurstkäsesalat garniert:	Emmentaler Hartkäse

### Pasta

Arrabiata / Napoli:	Tomatensauce ohne Rotwein
Bolognese:	Rindhackfleisch, Bouillon, Rüepli, Tomatensauce, Rustika Gewürzmischung, wenig Rotwein

## Löwen

Kalbfleisch:	mit Sonnenblumenöl angebraten
Tomatenrahmsauce:	mit Weisswein
Alaska:	Kleine Crevetten, tiefgekühlt
Meeresfrüchte:	Auch Muscheln
Verdura:	Blumenkohl, Rüebli, Broccoli, Zucchetti, Auberginen, Peperoni und wenn gewünscht Spinat (Rahm)
Oriental:	Curry-Pulver von McCormick – Kurkuma, Koriandersamen, Senfkom, Bockshornklee, Ingwer, Kreuzkümmel, Kochsalz, Cayennepfeffer, Selleriesamen, getrockneter Knoblauch, Basilikum

## Gnocchi e Tortellini

Pesto:	Sonnenblumenöl, Basilikum, Dop-Käse (Schafsmilchsatz-Lab) Pinienkerne
Löwen Gnocchi von Buitoni	Wasser, Stärke (Mais und Kartoffel) Weizenmehl, Weizengriess, Kartoffelflocken 5 % Reismehl, jodiertes Speisesalz, Gewürze. Kann Milch und Eier enthalten
Tortellini:	Teigwaren (Hartweizendunst, Wasser Eier – aus Bodenhaltung, Kochsalz, Füllung 31 % (Ricotta (AT: Molkeneiweisskäse) 12 % Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz, Hefe) Hartkäse, Spinat 4 %, Eier Kochsalz jodiert, Gewürze

## Al Forno

Cannelloni:	<b>Cannelloni – Fleischfüllung:</b> Teigwaren (Hartweizengries, Wasser, Vollei aus Bodenhaltung, Salz) Rindfleisch, gehackte Tomaten, Wasser, Karotten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Maisstärke, Tomatenmark, (zweifach Konzentriert Gewürze und Kräuter, Kochsalz jodiert. <b>Cannelloni – Spinatfüllung:</b> Teigwaren (Hartweizendunst, Wasser, Eier (Bodenhaltung) Kochsalz, Spinat Ricotta, Molkeneiweisskäse, Zwiebeln, Paniermehl (Weizenmehl, Kochsalz,) Molkenpulver, Sonnenblumenöl, Extrahartkäse (DEAT: Hartkäse) Kochsalz jodiert, Pfeffer, Muskatnuss
Lasagne:	Lasagne al Forno Spinat: Spinatteigwaren (Hartweizendunst, Spinat, Eier aus Bodenhaltung, Kochsalz, Wasser, Tomaten zerkleinert und Tomatenpüree, Rindfleisch, Sonnenblumenöl, Hartkäse, Weizenmehl, Karotten, Butter, Vollrahm Molkenpulver, Magermilchpulver, Rotwein, Stärke, Sellerie, Kochsalz jodiert, Gewürze, Zucker
Risotto:	Fleisch anbraten mit Sonnenblumenöl, Rustika-Gewürzmischung, Bouillon, Weisswein
Marinara:	mit Muscheln, plus Crevetten, Tintenfisch

## Pollo

Cordon bleu:	In Sonnenblumenöl gebraten
Primavera:	Pouletschnitzel, Rustika-Gewürze, Wein
Arrabiata:	Pouletschnitzel, Rustika-Gewürzmischung, Rotwein
Schnitzel nach Art des Hauses:	nicht meliert
Pouletflügeli:	Rustika-Gewürzmischung, Rosmarin – in Frittüre

## Pesce

Fisch mariniert:	Im Mehl gewendet mit etwas Rustika – Gewürzmischung im Sonnenblumenöl gebraten
Chicken-Nuggets:	Paniermehl - Pouletbrustfleisch (Brasilien) Wasser, Weizenmehl, Rapsöl, Weizenstärke teilweise modifiziert, Weizenfasern, Kochsalz jodiert, Würzmischung (mit Gluten, Antioxidationsmittel, Hefe, Gewürze,

## Carne

Kalbsschnitzel Limone:	Nicht meliert, Zitronensauce mit Roux, Rahm Weisswein, Zitronensaft
Löwenschnitzel:	ohne Sauce, mit Käse überbacken
Saltimbocca:	Mit Rotwein und Bratensauce (Demi Glace hell)
Involtini:	Gefüllt mit Gorgonzola, Weisswein, Rahmsauce
Schweinssteak grilliert:	nicht meliert, mit Kräuterbutter
Rindsfilet:	Rotwein, Rahm, Steinpilz gefroren, in Olivenöl gebraten  Pfeffersauce: Rotwein, Pfeffer aus dem Glas, Majestic, grüner Pfeffer, Wasser, Salz, Essig, Demi-Glace und Rahm
Kalbsleber nach Art des Hauses:	in Mehl gewendet mit Demi-Glace in Sonnenblumenöl gebraten
Zürcher Geschnetzeltes:	Champignons frisch, Rustika Gewürzmischung, Wein, Demi-Glace und Rahm

## Pizza

Sauce:	Tomaten-Mozzarella – ohne Wein, alle Gerichte und für alle Pizzen wird immer die gleiche Tomatensauce verwendet: Frische Tomaten plus Konzentrat Gekauft: fein gestückelte Tomaten konzentriert durch Verdunstung, Säureregler: Zitronensäure / In der Nährwertdeklaration steht / Fett, Fettsäure, Kohlenhydrate, davon Zucker, Ballaststoffe, Eiweiss und Salz
Pilze:	Champignon frisch – Steinpilz tiefgefroren
Peperoncini:	Frisch mit Olivenöl
Quattro stagioni:	Artischocken im Oel, Dose
Mediterranea:	mit Muscheln

## **Pizza Special**

(Amarone, Ripasso)

Ist nur der Name der Pizza – Kein Wein enthalten

Cappellaccio:

Steinpilze tiefgefroren

Chianti:

Champignons frisch, plus Kräuterbutter

# Glossar

Aromat:	Falls vorhanden auf <b>Glutenfreies umstellen!</b>
Fleischgewürz:	Bufis Würzmischung Rustikale) Salz jodiert, Geschmacksverstärker: E621, Gewürze (Pfeffer, Curry, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander, Rosmarin, Senf, Kurkuma, Zucker, Paprika) Kräuter (Majoran, Oregano, Dill, Bohnenkraut) Rapsöl, Palmfett, Trennmittel E552
Bouillon:	Von Bufis, Salz jodiert, tierisches Fett, (Antioxidationsmittel E320, Geschmacksverstärker E621, E635, Würze (Soja) Hefeextrakt, Rindfleischextrakt, Gewürzmischung, modifizierte Kartoffelstärke
Sojasauce:	Soja, Weizen, Sulfite (in Demi-Glace, Würze (Soja)
Roux blanc:	WEIZENMEHL, Palmöl – bei Energie steht noch Fett Kohlenhydrate – davon 0.5 gr Zucker, Ballaststoffe, Eiweiss, Salz
Brauner Roux:	Wird nicht verwendet
Bratensauce:	mit Demi Glace hell
Demi-Glace hell:	Maisstärke, Weizenmehl, Maltodextrin, Salz jodiert, Würze (Soja) Rinderfett (Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Zucker, Tomaten, Zwiebeln, Weissweinpulver, Aromen, Farbstoff, Verdickungsmittel, Knoblauch, Randensaftpulver, Säuerungsmittel, Sellerieextrakt, Gewürzmischung,
<b>Pestosauce:</b>	Sonnenblumenöl Basilikum Dop Käse (Schafsmilch) Pinienkerne, Knoblauch
Basilikumsauce:	Basilikum und Olivenöl
Tomatensauce:	alle Gerichte und für alle Pizzen wird immer die gleiche Tomatensauce verwendet: Frische Tomaten plus Konzentrat Gekauft: fein gestückelte Tomaten konzentriert durch Verdunstung, Säureregler: Zitronensäure / In der Nährwertdeklaration steht / Fett, Fettsäure, Kohlenhydrate, davon Zucker, Ballaststoffe, Eiweiss und Salz
Zitronenrahmsauce:	Zitronensauce mit Roux, Rahm Weisswein, Zitronensaft
Rahmsaucen:	mit Roux blanc, weisse Mehlschwitze von Knorr
Pfeffersauce:	Weisswein, Rahm, Bratensauce (Demi Glace hell)
Pastasaucen:	mit Sonnenblumenöl
Kräuterbutter:	CC, Fam. Gautschis, Butter, Wasser, Senf, Senfkörner, Tafelessig. Kochsalz, Zucker, Kurkuma, Verdickungsmittel, Kräuter, (Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Majoran, Thymian, Estragon, Oregano, Dill. Bohnenkraut, Kerbel) Maisstärke, Weinbrand, Streuwürze, Sellerie, Soja, Senf) Emulgator, Knoblauch Gewürze (Senf) Würze (Soja) Gemüsebouillon, (Geschmacksverstärker) Soja, Sellerie, natürliche Aromen, Sardellen, Zitronensaft
Tartare-Sauce:	Sonnenblumenöl, Wasser, Essiggurken, Kochsalz, Speiseessig, Eigelb past. Zucker, Petersille, Kochsalz, Zwiebeln, Verdickungsmittel, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat) Hefeextrakt, Dill
Meerrettich:	es wird keinen verwendet

## Salatsaucen

Italiene:	Pulver von Bufis, Salz Jodiert, Milchzucker, Würze (Soja) Zwiebeln, Senfpulver, Verdickungsmittel, Petersilie, Sonnenblumenöl, Palmöl, Hefeextrakt, Knoblauch, Gemüse(Sellerie) Säuerungsmittel
French:	Fertigprodukt vom CC, Rapsöl, Speiseessig, Senf, Wasser, Senfsamen, Eigelb, Kochsalz, Zucker, Milchpulver, Würzmischung (enthält Säuerungsmittel, Citronensäure, Sellerie, Würzsauce (enthält Gluten, Fisch) Kräuter, Verdickungsmittel: Xanthan, Guarkernmehl und Natriumalginnat.
Balsamico:	vom CC, Weinessig, eingekochter Traubenmost, Farbstoff E550, Säuregehalt

## Xanthan: Glutenfreies Bindemittel

Kapern:	Im Glas mit Essig
Funghi / Porcini:	mit Weisswein abgelöscht
Garnitur Antipasti:	Käse, Artischocken, Fleisch, Oliven, Essiggurken
Teigwaren:	immer serviert mit Parmesan
Beilage Rösti:	frisch
Pizzateig wird selbst hergestellt aus:	Mehl, Hefe, Wasser, Salz, aus diesem Teig wird auch das Brot hergestellt
Gemüse:	frisches Gemüse - Auberginen, Zucchetti, Rüebli, Broccoli, Blumenkohl, zur Zeit Spargeln, Champignon und wenn vorhanden Bohnen
Steinpilzen:	Bei den gefrorenen Steinpilzen stehen keine Zutaten nur Nährwerte / wie Eiweiss, Kohlenhydrate, Fett, Fasern, Salz
Fleisch gebraten mit Sonnenblumenöl	ausser bei Filets und Entrecote, diese werden mit Olivenöl zubereitet
Halb- und Fertigprodukte	Gefrorene Artikel von Findus
Metzger:	CC

## Herkunft Fischgerichte:

Lachs	Norwegen (NO)
Pangasius	Vietnam (VN)
Riesencrevetten	Bangladesch (BO)
Meeresfrüchte	Vietnam (VN)
Kleine Crevetten	Kanada / Vietnam (CA / VN)
Eglifilets	Estonia (EE)