

Löwen Kloten

Restaurant & Bar

Inh. Werner Wagner

Bahnhofstrasse 5

8302 Kloten

Telefon 044 813 73 63

www.loewen-kloten.ch



Südafrika zu Gast im Löwen Kloten

Lassen Sie sich entführen in die sonnige, bunte und vielseitige Welt Afrikas. Träumen Sie von Sonne, Strand, Meer und kulinarischen Höhenflügen oder einfach von ihren Erinnerungen an die letzten Ferien.

Südafrika – eine Welt voller Gegensätze, ein Schmelztiegel voller Einflüsse, eine der besten gastronomischen Erlebnisse überhaupt und eine Weinkultur die seinesgleichen sucht.

All dies möchten wir Ihnen näherbringen.

Bis 27. März 09 servieren wir Ihnen

südafrikanische Leckerbissen

und ein sensationelles Angebot an Weinen auch im Offenausschank.

Begeistern wird Sie vielleicht die hausgemachte Lobstersuppe, eine nach südafrikanischem Rezept zubereitete Entenleberpastete oder das allseits bekannte Biltong als Vorspeise. Oder bestellen Sie doch ein zartes Springbock- oder Kudufilet, ein Straussenfilet mit Thymianjus, Sosaties, ein Cape Malay-Curry, Mama Zingara's Shrimps-Curry oder das populäre Bobotie und die hausgemachte Boerewors – die typisch südafrikanische Bratwurst..

Kennen Sie schon den beliebten Pinotage aus Südafrika? Darf es vielleicht ein kräftiger Shiraz oder Cabernet Sauvignon sein? Oder doch lieber ein Glas Sparkling von Graham Beck? Entscheiden Sie sich nach dem Dessert für Amarula oder Port „Allesverloren“? Natürlich darf auch DAS südafrikanische Bier nicht fehlen – Castle für den Durst!

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann nichts wie los, reservieren Sie sich ihren Tisch. Das Löwen Team freut sich schon sehr, Sie bald verwöhnen zu dürfen.

Übrigens, die bewährten Löwen-Klassiker, wie Cordon bleu, Zürcher Geschnetzeltes usw. werden auch weiterhin serviert. Ausserdem bieten wir jeden Mittag günstige Mittags-Menu's, sowie ein preiswertes Take Away-Menu.

Löwen Kloten – täglich für Sie geöffnet ab 10⁰⁰ Uhr,

Tel: 044/813 73 63 oder www.loewen-kloten.ch.

Südafrika zu Gast im Löwen-Klotten

7. Februar – 27. März 2009



Südafrika – das schönste Ende der Welt!



SOUPS & STARTERS

Suppen & Vorspeisen:

**South Africa's lobster soup
with a sniff of sea air** Fr. 14.50

Diese hausgemachte, feine Lobstersuppe
wird Sie an die Strände von Kapstadt erinnern.....

**Marinated shrimps with garlic and olive oil
tasteful curried mayonnaise and rocket** Fr. 14.50

Eingelegte Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl
dazu speziell zubereitete Curry-Mayonnaise und Rucola

**Duck liver parfait "Ons huisie"
with pesto, pickles and wholewheat bread** Fr. 13.50

Nach einem südafrikanischem Rezept zubereitete Entenleberpastete
mit Pestosauce, eingelegtem Gemüse und Körnerbrot

**Bushman's ostrich carpaccio
with marinated vegetables and grated parmesan** Fr. 13.50

Beliebtes Straussen-Carpaccio mit mariniertem Gemüse
und geriebenem Parmesan, Olivenöl und Pfeffer aus der Mühle

**Crunchy green salad with biltong and feta
on lightly honey-mustard dressing** Fr. 12.00

Salatplatte mit fein geschnittenem Biltong und Fetakäse
angerichtet mit leichter Honig-Senfsauce

GREEN SALAD Fr. 7.00
Grüner Blattsalat

MIXED SALAD Fr. 8.50
Gemischter Saisonsalat



MAIN COURSES:

Hauptgänge:

Sirloin steak of beef “Hermanus” Fr. 35.00
with popular Monkey Gland sauce
chips and broccoli

Rindsentrecôte aus der Pfanne mit beliebter südafrikanischer Sauce von Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch; dazu Pommes frites und Broccoli

Springbok fillet „Oudtshoorn“ Fr. 34.50
on an famous wine and herb sauce,
spicy mashed potatoes and fried onions

Herrlich zartes Springbock-Filet mit leckerer Wein-Kräutersauce serviert mit leicht pikantem Kartoffelstock und frittierten Zwiebeln

Excellent fillet of kudu “Tsitsikamma” Fr. 34.00
with port and mushrooms
oven baked Boere Pap and green beans

Hervorragendes Kudufilet mit Portwein und Champignons mit typisch südafrikanischem Maiskuchen und grünen Bohnen

Medaillons of ostrich fillet “Mpumalanga” Fr. 33.00
on rich thyme jus, potato croquettes and spinach

Feine Straussenfilet-Medaillons an köstlichem Thymianjus mit Röstikroketten und Blattspinat

Sosaties of springbok and ostrich Fr. 32.00
with apricots and onions, mealie and chips

In Südafrika populärer Fleischspieß mit Springbock- und Straussenfilet, Aprikosen und Zwiebeln angerichtet mit Pommes frites und Maiskolben

Cape Malay chicken curry Fr. 29.00
with Indian influences; served with rice
Cape Malay-Curry mit Poulet und Reis
Ein Curry mit indischem Einfluss, typisch für Südafrika!

Bobotie Fr. 25.00
One of the famous dishes of South Africa!
Minced beef with a lot of spices, oven baked
and served with rice
Rindshackfleisch-Auflauf mit viel Gewürzen und Kräutern
im Ofen überbacken und serviert mit Reis

Boerewors – the typical south african sausage! Fr. 24.00
with tomato-rosemary sauce,
fried onions and Boere Pap
Die bekannteste Buuren-Bratwurst Südafrikas mit Tomaten-Rosmarinsauce,
frittierten Zwiebeln und dufterndem Maiskuchen

Madame Zingara's shrimps curry Fr. 34.00
a jolly taste dish with a bright, tangy sauce
served with rice
Wunderbar aromatisches Currygericht mit Black Tiger-Riesencrevetten; dazu
duftender Reis; Ein beliebtes Malayen-Curry aus Kapstadt!

DESSERTS/Nachspeisen:

Home made Amarula-Parfait Fr. 9.50
on fruit carpaccio
Hausgemachtes Parfait vom bekannten Amarulalikör
auf einem Carpaccio von frischen Früchten

Delicious chocolate cake Fr. 7.50
with dates, nuts and whipped cream
Köstlicher Schokoladenkuchen mit Datteln, Nüssen
und wenig Schlagrahm



altbewährte Löwen-Hits

Swiss classics

Riesen – Kalbs – Cordon bleu „Löwen“ Fr. 39.50
mit Rösti-Kroketten und Rahmspinat

Cordon bleu of veal with potato-croquettes and creamed spinach

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Fr. 35.50
an sämiger Rahmsauce mit Champignons; dazu Rösti

Sliced veal with cream sauce, mushrooms and hash brown potatoes

„Wienerschnitzel“ vom Kalb/veal Fr. 35.50
vom Schwein/pork Fr. 24.50

serviert mit Pommes frites und Tagesgemüse

Breaded schnitzel of your choices; served with french fries and vegetable

Geschnetzelte Kalbsleberli Fr. 35.00
in Butter mit Zwiebeln gebraten; dazu Rösti

Calf's liver sliced; in butter with onions; served with hash brown potatoes

Spaghetti „Löwen“ Fr. 23.50

**Tomatenspaghetti mit Schweinsgeschnetzeltem,
Champignons und Rahmsauce**

Tomato spaghetti with sliced pork, mushrooms and cream sauce

Währschafte Kalbsbratwurst Fr. 19.50
mit Zwiebelsauce und Rösti

Veal sausage with onion sauce, hash brown potatoes

Rahmspinat „Löwen“ Fr. 18.50

**Nach altem Rezept zubereitet und serviert mit
frischer Kartoffelrösti und Spiegelei**

Creamed spinach „Löwen“

cooked after an old recipe and served with hash brown potatoes and fried egg

Fleischdeklaration:

Kalbs: CH

Schwein: CH

Rind: BRA

Poulet: CH/ARG

Springbock/Kudu: ZA

Strauss: ZA

alle Preise inkl. 7.6 % MWST

Kapweine

PREMIUM WINES FROM SOUTH AFRICA

Schaumwein:

322 Graham Beck brut, Méthode Champagne	75 cl	Fr. 69.00
	10 cl	Fr. 10.50

Ein trockener, eleganter Schaumwein mit fruchtigem Bouquet und reichhaltiger, cremiger Komplexität im Gaumen. Frisch und feine Finesse

Weisswein:

161 Blanc de Mer, Bouchard Finlayson,	75 cl	Fr. 45.00
	10 cl	Fr. 6.50

Kerner, Weisser Riesling, Gewürztraminer und Sauvignon blanc.
Dies ergibt einen wunderschön gelungenen Blend. Sehr frisches und leicht exotisches Bouquet mit fruchtigen Aromen wie Birne, Melone und Gewürze.
Trocken, aber trotzdem weich und sehr rund.

162 Thelema Chardonnay	75 cl	Fr. 49.00
	10 cl	Fr. 7.00

Strohgelbe Farbe, Bouquet nach Zitronen, feine Tannintöne.
Reiche Frucht, sehr erfrischende, gut ausbalancierte Säure, herrlich trinkreif

163 Boekenhoutskloof Sauvignon Blanc	75 cl	Fr. 47.00
	10 cl	Fr. 6.70

Spritzig, fruchtiger Sauvignon Blanc, elegant, rund mit einer Kombination von grünlichen Noten und tropischer Frucht. Bekömmlich, knackig und schöne Fruchtliche

Roséwein:

201 Mulderbosch Rosé	75 cl	Fr. 39.00
	10 cl	Fr. 5.60

Ein Rosé aus 100% Cabernet Sauvignon Trauben. Schöne, nicht zu helle Farbe, Bouquet von Johannisbeeren, Kirschen und exotischen Fruchtaromen.
Idealer Begleiter zu Grilladen, Kalbfleisch und leichten Speisen.

Rotwein:

240 Sizanani Pinotage, Bellevue Morkel 75 cl Fr. 46.00
10 cl Fr. 6.60

Sizanani heisst auf Xosha miteinander. (auf einander schauen) Der Wein wird in Partnerschaft mit den Arbeitern verkauft. Fruchtiger, wunderbar trinkreifer Pinotage mit mittlerem Körper und schönem Abgang

241 Fleur du Cap Cabernet Sauvignon 75 cl Fr. 46.00
10 cl Fr. 6.60

Ein klassischer Cabernet Sauvignon mit verlässlicher Qualität, fruchtorientierte Konzentration mit guter Struktur

242 Boekenhoutskloof Porcupine Ridge Shiraz 75 cl Fr. 47.00
10 cl Fr. 6.70

Voller Körper und Intensität in allen Belangen. Ein würziger, reifer, strukturierter Shiraz mit eleganten Einflüssen. Eine perfekte Verbindung von Rhône und neuer Welt.

243 Allesverloren, Tinta Barocca 75 cl Fr. 49.00
10 cl Fr. 7.00

Ein wunderschöner Wein aus der Port Rebsorte Tinta Barocca. Fruchtig, rund, weich, aromatisch mit schöner Balance. Rote Beeren und Vanillanoten dominieren. Schöne rote Frucht bis in den Abgang hinein. Weich, würzig, mit angenehmen gut strukturierten Gerbstoffen. Allesverloren - Ein Klassiker aus Südafrika

244 Vergelegen Mill Race Cabernet-Merlot 75 cl Fr. 51.00
10 cl Fr. 7.30

Fruchtige Dichte, mit mineralischen, würzigen Tönen und angenehmen Tanninen. Eine Assemblage vollgepackt mit Frucht, würzig, etwas Minze und mittlerer Struktur mit gut eingeflochtenen Holztönen und mineralischen Noten. Zugänglich, klassisch, mit reifen, aber spürbaren Gerbstoffen und schönem Abgang. Ein toller Weinwert im europäischen Stil.

222 Thelema Merlot 75 cl Fr. 53.00
10 cl Fr. 7.60

Dieser Merlot besitzt eine unglaubliche Fruchtkonzentration. Vielseitig, nach Veilchen, Pflaumen und Schokolade in der Nase duftend. Im Gaumen schmeckt man die weiche, süsse Fruchttintensität, gekoppelt mit zarten Eichennoten. Im Abgang ist dieser Wein anhaltend und vollmundig.

245 Boekenhoutskloof Chocolate Block 75 cl Fr. 91.00

Aromatische Konzentration, Schokoladennoten, würzig, fruchtig, warm, cremig. Gut strukturiert mit mittlerem Körper. Elegant und mundfüllend, langlebig, mit gutem Entwicklungspotential, reifen Gerbstoffen und lang anhaltendem Abgang. Der Chocolate Block ist eine Assemblage von 55% Syrah, 16% Cabernet Sauvignon, 20% Grenache Noir, 5% Cinsault, 4% Viognier. Der Grenache und der Cinsault stammen beide aus 1966 gepflanzten Reben.

246 De Toren Fusion V 75 cl Fr. 98.00

Der 2005 mit voller Frucht, vielschichtig, komplex, tief. Offenbart Eleganz und saftige Dichte. Dieser Wein könnte aus dem Bordeaux stammen, wäre er nicht in Südafrika produziert worden. Eine Assemblage aus den 5 Bordeaux Traubensorten. Daher auch der Namen Fusion V: Zusammensetzung 2005 mit Cab. Sauv. 57%, Merlot 14%, Malbec 14%, Cab. Franc 11%, Petit Verdot 4%. - 12 Monate franz. Barrique. Ein Wein der Spitzenklasse mit unzähligen Höchstnoten und Auszeichnungen!