



LÖWENZORN

RESTAURANT

Liebe Freundinnen und Freunde des Löwenzorns, liebe Gäste

Zuerst möchten wir euch danken. Danken für die zahlreichen Hilfsangebote und Motivationsschreiben, die uns in den letzten Wochen erreicht haben. Ihr tragt dazu bei, dass wir moralisch aufgestellt bleiben und uns schon jetzt auf die Wiedereröffnung freuen. Wir nutzen die Zeit der Entschleunigung, um wieder neue Kräfte zu sammeln und euch ab sofort regelmässig darüber zu informieren, was hinter den Kulissen läuft.

Nicht zuletzt dank der Eigentümer des Löwenzorns dürfen wir guten Mutes in die Zukunft blicken. «Macht euch mal keine Sorgen!», so der Tenor. Nach dieser Ankündigung fiel uns ein Stein vom Herzen. Das gibt uns die nötige Energie und spornt uns zusätzlich an.

UNSER TEAM

Unsere Mitarbeitenden sind alle auf Kurzarbeit. Erfreulich ist, dass alle gesund sind. Wir stehen in engem Kontakt mit allen – mit dem gebührenden Abstand selbstverständlich. Sie lassen euch herzlich grüssen und freuen sich schon jetzt, Sie bald wieder im Löwenzorn begrüssen zu dürfen. Und wenn Sie sich gefragt haben sollten, was wir dieser Tage machen, dann lautet die Antwort: Wir liegen nicht auf der faulen Haut.

So zum Beispiel Isabelle, die nach einer OP kurztreten musste. Sie bereitet sich auf ihrem Home-Trainer schon jetzt auf den Ansturm nach der Corona-Zeit vor. Oder Amira, die seit der Neueröffnung des Löwenzorns mit an Bord ist, und sich als freiwillige Helferin gemeldet hat, um Einkäufe für bedürftige Nachbarn zu erledigen.



Isabelle



Amira



UNSERE SAUCEN

Unser Chefkoch Anwar steht Tag für Tag in der Küche und kocht Saucen, mit denen Sie im Handumdrehen die schmackhaftesten Gerichte für Ihre Liebsten zubereiten können. Dazu ein Salat mit einem hausgemachten Löwenzorn-Dressing und schon ist der Abend daheim gerettet. Wir geben alles, damit Sie trotz der unfreiwilligen Schliessung des Löwenzorns nicht auf unsere kulinarischen Leckerbissen verzichten müssen. Diverse Saucen und Dressings können im Consum an der Rheingasse 19 in Basel erworben werden (es hett solang's hett). Sollte Ihre Sauce dort gerade nicht mehr verfügbar sein, kontaktieren Sie uns, und wir sorgen für Nachschub.

DIE EMPFEHLUNG DES CHEFS

Und für all jene, welche die Gerichte des Löwenzorns vermissen, gibt es ein erstes Rezept zum Nachkochen. Das dazugehörige Tutorial mit Chefkoch Anwar finden Sie auf unserer Facebook-Seite: www.facebook.com/LoewenzornBasel

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art (2 Pers.)

250 g	Kalbsfleisch (mager) von der Kalbsnuss
100 g	Champignons de Paris
½	Zwiebel (ca.)
1	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
	Pfeffer (falls gewünscht)
1 dl	Vollrahm
1 Schnuure voll*)	Weisswein
1.5. dl	Braune Grundsauce
1 Gutsch	Cognac

*) = Mund voll

Wir wünschen Ihnen beim Nachkochen gutes Gelingen. Bleiben Sie gesund und auf bald!

Ihre Gastgeber
Anwar & Karim Frick & Livio Giambonini