



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Gebackene Randen mit Zimt und Wangener Ziegenfrischkäse
Dukkah und Brunnenkresse 🌿

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl

Zwiebel-Frittata mit Thymian 🌿

Bruschette mit Datterini Tomaten, Basilikum und Stracciatella 🌿

Galizischer Pulpo auf süss-saurem Peperonigemüse Mojo verde

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce

Bratwurst (DasPure) mit Jus Selleriepüree und Erdnüssen

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan 🌿

Orecchiette alle cime di rapa 🌿

Agnolottini mit Rindfleisch und Haselnuss, Salbei, braune Butter und Parmesan

Brasato vom Swiss Prim Rindschulterspitz
Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone
Beilage und Saisongemüse

58.— pro Person

Ohne Pasta Gang 52.—

für Vegetarier servieren wir einen fleischlosen Hauptgang
zum Beispiel

Ofengemüse mit knusprigen Mais Würfeln und Buttermilchschaum

an Stelle
von Brasato

kann Simmentaler Hohrücken double bestellt werden.

72.— pro Person

Kleines Dessert nach der Tavolata

Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht 12.50

Luftige Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce 10.50

Kürbiskernparfait 12.50

eines zur Auswahl

Diese Desserts werden nur für Bankette angeboten.

oder

Dessert-Tavolata

Vier Verschiedene hausgemachte Desserts alles auf Platten angerichtet in die Mitte des Tisches gestellt, zum selber Schöpfen. Kuchen, Mousse, Crème, Glace, Früchte.

16.50 pro Person