



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

# Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Catalogna Salat mit Ziegenfrischkäse, Bio Zitrusfrüchte aus Sizilien  
und Piemonteser Haselnüssen 🌿

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 Rosenkohlpüree und Speck

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan 🌿

\*\*\*

Orecchiette alle cime di rapa 🌿

Mezzelune mit Gorgonzola und Radicchio  
Salbeibutter

\*\*\*

Schweins-Schlossbeindeckel an feiner Sauce  
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 Waldstauden Risotto und Stracciatella

an Stelle

von Schweins Schlossbeindeckel

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