



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt, Kräuter-Vinaigrette und Dukkah 🌿

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 🌿

Tubetti alla Salsiccia mit getrockneten Steinpilzen
Peterli und Cherrytomaten

Raviolini mit Basilikum und Ricotta, Schmortomaten
Parmesan Hobelspähne und Olio extra vergine 🌿

Kalbsschulterspitz an feiner Sauce mit Sellerie-Gewürz-Blättern
Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone
Beilage und Saisongemüse

58.— pro Person

Ohne Pasta Gang 52.—

für Vegetarier servieren wir einen fleischlosen Hauptgang
zum Beispiel

Frühlingsgemüse mit Waldstauden Risotto und Stracciatella

an Stelle

von Kalbsschulterspitz

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

Pavlova mit Saisonfrüchten 16.50

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