



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Sashimi vom Kingfish mit Sprossen, eingelegten roten Zwiebeln
Brunnenkresse und schwarzem Pfeffer 🌿

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl

Zwiebel-Frittata mit Thymian 🌿

Bruschette mit Tomaten und Basilikum 🌿

Galizischer Pulpo auf süss-saurem Peperonigemüse Mojo verde

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce

Tages Antipasti

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan 🌿

Sedanini alla Crudaiola mit Tomate, Zucchini, Parmesan, Rucola 🌿

Basilikum Raviolini mit geschmolzenen Tomaten und Parmesan 🌿

Schweizer Kalbshals vom Holzkohlegrill mit Pilzen

Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone

Beilage und Saisongemüse

58.— pro Person

Ohne Pasta Gang 52.—

für Vegetarier servieren wir einen fleischlosen Hauptgang
zum Beispiel

Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt

Kräuter-Vinaigrette und gerösteten Gewürzmandeln, Buchweizen

an Stelle

von Kalbshals

kann Zürich Oberländer Entrecôte 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

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