



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

Caponata, sizilianisches Gemüsegericht mit Auberginen 🌿

Bruschette mit Tomaten und Basilikum 🌿

Randen-Variation mit Ziegenfrischkäse
Kürbiskernen und Estragon-Honig Dressing 🌿

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce

Zwiebel-Frittata mit Thymian 🌿

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan 🌿

Pennette alla Boscaiola, mit Tomaten, Steinpilzen, Rahm, Auberginen
Parmesan und Petersilie 🌿

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
Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin"	8.50
«Guguseli» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln	8.50

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