



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Sashimi vom Lostallo Lachs mit Soja, Sesam, Reisessig
und eingelegten Radieschen

Kalter **Braten** Löwenart mit Kürbiskernöl

Kichererbsen-Hummus mit Gurken, Peperoncini
roten Zwiebeln und Koriander 🌿

Zwiebel-Frittata mit Thymian und Parmesan 🌿

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce

Bruschette mit Noir de Crimée Tomaten und Basilikum

Tagesantipasti

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan 🌿

Pasta Trofie mit Pesto Genovese, Kartoffelwürfeli und grünen Bohnen 🌿

Tortelloni mit Artischocken und Ricotta gefüllt an Salbeibutter, Parmesan
und gerösteten Baumüssen 🌿

Brisket vom Zürich Oberländer Rind vom Big Green Egg an BBQ Sauce
Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone
Beilage und Saisongemüse

60.— pro Person

Ohne Pasta Gang 54.—

für Vegetarier servieren wir einen fleischlosen Hauptgang
zum Beispiel

Gebackener Blumenkohl mit Sesamjoghurt
Kräuter-Vinaigrette und Gewürzmandeln, Buchweizen 🌿 V, glutenfrei 🌿

Kleines Dessert nach der Tavolata

- Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht 12.50
- Luftige Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce 10.50
- Pavlova mit Glace, Beeren und Rahm 13.50
- 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