



TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Mit Randen **gebeizter Lostallo Lachs**
an Apfel-Stangensellerie-Zwiebel-Salsa glutenfrei, laktosefrei


Kalter **Braten** Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei


Caponata, sizilianisches Gemüsegericht  V glutenfrei, laktosefrei

Zwiebel-Frittata mit Thymian und Parmesan  glutenfrei

Knuspriger **Schweinebauch** an Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei

Bruschette mit Tomaten und Basilikum laktosefrei

Mozzarella di bufala mit Dörrfrüchten, Granatapfel, Rucola
Pinien, Feigenbalsamico und Olio extra vergine  glutenfrei

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

Strozzapreti mit Wildhasen-Ragoût alla Nonna
Rahm, Rosmarin und kaltgerührte Preiselbeeren


Ravioli del Plin mit Fleischfüllung an Salbeibutter mit Parmesan

Muotathaler **Kalbsschulterspitz** mit frischen Eierschwämmli und Kalbsjus laktosefrei
Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone
Beilage und Saisongemüse

60.— pro Person

Ohne Pasta Gang 54.—

für Vegetarier servieren wir nebst vegetarischen Vorspeisen
auch einen fleischlosen Hauptgang
zum Beispiel:

Vegetarischer **Herbstteller** auf Wunsch mit Wildrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Marroni, Wirz, Eierschwämmli, Preiselbeeren, Botzi Birne AOC 

Kleines Dessert nach der Tavolata

- Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht 12.50
- Luftige Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce 10.50
- Portwein-Zwetschgen mit Sauerrahmglace und Crumbles 12.50
- 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