

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

\*\*\*

Pennette alla Boscaiola

Ravioli del Plin mit Fleischfüllung an Salbeibutter mit Parmesan


\*\*\*

Geschmortes Rindskopfbäggli in Rotweinsauce, Pangrattato  
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:

Getreide Risotto mit geschmortem Brüsseler, Safranschaum  
Baumnüsse und Shiitakepilze 

## 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