



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 🌿 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.— pro Person

Upgrade mit US Entrecote double anstatt Mistkratzerli und Rindskopfbäggli

76.— pro Person

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