



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Sashimi vom FOS Hiramasa Kingfish, Vale Maggia Pfeffer, eingelegte Radiesli
Brunnenkresse glutenfrei, laktosefrei

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei

Im Salzteig gebackene Topinambur, danach im Knusperteig frittiert
mit Kräutermayonnaise 🌿 laktosefrei

Zwiebel-Frittata mit Thymian und Parmesan 🌿 glutenfrei

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei

Bruschette mit Tomaten und Basilikum laktosefrei 🌿 laktosefrei

Mozzarella di bufala mit halbgetrockneter Noir de Crime Tomate
Basilikum, Pinienkerne und Olio extra vergine 🌿 glutenfrei

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan 🌿 glutenfrei

Basilikum-Raviolini mit Stracciatella und confierten Datterini Tomaten 🌿

Strozzapreti mit Salsiccia und Mönchsbart

Glasierte Kalbsbrust mit Lavendel, Honig und Pfeffer

Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone

Beilage und Saisongemüse

60.— pro Person

Ohne Pasta Gang 54.— pro Person

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

Rafzer weisse Spargeln mit Nussbutter-Hollandaise und Schnittlauch
neue Kartoffeln 🌿

Kleines Dessert nach der Tavolata

Hauspezialität

Pavlova mit Beeren, Glace, Rahm und Beerencoulis
in die Mitte des Tisches zum Teilen 17.50
extragross für den ganzen Tisch (ca. 4 Personen) 48.—

Dunkles Schokoladenmousse mit Passionsfrucht 12.50

Luftige Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce 10.50

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.

18.50 pro Person