



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN


Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Kalamansi-Gel, Chullpi und Leche de tigre


glutenfrei, laktosefrei


Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei

Kichererbsen-Hummus mit Gurken, Tomaten, Peperoncini
roten Zwiebeln und Koriander V,  laktosefrei, glutenfrei

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 halbgetrockneter Noir de Crime Tomate
Basilikum, Pinienkerne und Olio extra vergine  glutenfrei


Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

Basilikum-Raviolini auf Tomatensugo mit Oliven 

Strozzapreti mit Salsiccia und getrockneten Tomaten

Petit Tender mit Estragonjus
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:

Parmigiana mit Auberginen, Tomaten
Parmesan, Mozzarella di bufala und Basilikum Gemüse-Lasagne  glutenfrei

Kleines Dessert nach der Tavolata
Hausspezialität

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