



TAVOLATA

Z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Kingfish-Sashimi mit Sesam leicht angebraten
Zwiebel-Tomatensalsa und Kresse glutenfrei, laktosefrei

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei

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

Randen-Variation mit Ziegenfrischkäse
Kürbiskernen und Estragon-Honig Dressing 🌿 glutenfrei

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei

Bruschette mit Tomaten und Basilikum laktosefrei 🌿 laktosefrei

Caponata, sizilianisches Gemüsegericht 🌿 glutenfrei, laktosefrei

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan 🌿 glutenfrei

Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter mit Parmesan

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

Muotathaler Kalbsschulterspitz mit frischen Eierschwämmli und Kalbsjus
Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone
Saisongemüse, Patatini

65.— pro Person

Ohne Pasta Gang 59.— pro Person

für Vegetarier servieren wir nebst vegetarischen Vorspeisen
auch einen fleischlosen Hauptgang, diesmal sogar vegan
zum Beispiel:

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

Kleines Dessert nach der Tavolata
Hausspezialität

Pavlova mit Zwetschgen-Kompott, Glace, Rahm und Zwetschgensauce
in die Mitte des Tisches zum Teilen 18.50
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" 9.50

«Guguseli» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln 9.00

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, Glace, Früchte
18.50 pro Person