



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

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

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei

Zürcher Rosenkohl, Trevisano
Burrata, Nori Dressing, Sesam

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

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misosauce 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

Orecchiette alle cime di rapa mit Pecorino
Peperoncini, Knoblauch und Olivenöl

Muotathaler Kalbsragoût und Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone
Wirzgemüse und Spätzli mit Brösmeli
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:

Carnaroli Risotto mit frischen Waldpilzen, Pangrattato und Kräuter-Tempura 

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