



TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN



# Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)


**Ceviche** vom Kingfish, Passionsfrucht, Chullpi  glutenfrei,  laktosefrei

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl  glutenfrei,  laktosefrei




Zürcher Rosenkohl, Trevisano  
Burrata, Nori Dressing, Sesam  glutenfrei

**Bio-Randen**, Granola, eingelegte Zwiebeln  
Randengel, Hummus, Portulak  glutenfrei,  laktosefrei

\*\*\*


Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misosauce  glutenfrei,  laktosefrei

Bruschette mit Tomaten und Basilikum  laktosefrei

**Cime di rapa** mit Rosinen, Pinien, Knoblauch und Peperoncini   V glutenfrei,  laktosefrei

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

\*\*\*

**Artischocken-Ravioli** mit Topinambur Espuma  
Topinambur-Brösel und Parmesan 

Pasta **Cortecce** alla Boscaiola mit Tomatensauce, getrockneten Steinpilzen  
Rahm, Auberginen und Peterli

\*\*\*


Im Rotwein geschmortes **Rindskopfbäggli** mit gebratenem Gemüse  
Schweizer **Mistkratzerli** mit Rosmarin und Zitrone  
Rosmarin-Kartoffelstock

65.— pro Person

Ohne Pasta Gang 59.— pro Person

Upgrade im Hauptgang anstatt Rindskopfbäggli und Mistkratzerli  
Entrecôte double handselected Swiss Beef von Luma 82.— / Person

für Vegetarier servieren wir nebst vegetarischen Vorspeisen  
auch einen fleischlosen Hauptgang.

**Onsen Ei**, Rahmlauch Espuma, Kartoffel Millefeuille  glutenfrei

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 selbst Schöpfen. Kuchen, Mousse, Glace, Früchte  
18.50 pro Person