



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

FESTTAGS-TAVOLATA

Oxtail-Kraftbrühe mit hausgemachten Ochsenschwanz Wantan, Rosenkohlblättchen

Ceviche vom Lostallo Lachs, Passionsfruchtgel, Chullpi

Gebratene **Herzmilken**, Freiland-Nüsslisalat, Mandeldressing
geröstete Mandeln, getrocknetes Eigelb

Catalogna Salat mit **Dallenwiler** Ziegenfrischkäse
Bio Zitrusfrüchte aus Sizilien
Mandarinen Vinaigrette, Piemonteser Haselnüsse

Frittierte **Stockfischbällchen** an Romesco Sauce

Pulpo alla Gallega

Vongole, Messermuscheln und patagonische Riesencrevette
an Bouillabaisse Sauce, Cannellini-Bohnenpüree, Tapenade mit Basilikum

Gebratener **Wachtelschenkel** Kimchi Mayo

Onsen Ei, Topinambur Espuma, Champignons, Dry Aged Chicken, Topinambur Brösel, Hähnchenjus

Muotathaler **Kalbsschulterspitz** mit Périgord Trüffel Jus
Kartoffel Millefeuille und gebleichter Lauch

Sanddorn-Birnenkompott, Kaffee-Pistazien-Kardamom Crumbles
Sauerrahmglace und Dentelles

Tavolata komplett	95.—
Tavolata ohne Onsen Ei	85.—
Tavolata ohne Dessert	87.—
Acht Antipasti und Hauptgang	78.—
Acht Antipasti	45.—

Vegetarische Variante

Pilz Consommé mit hausgemachtem Pilz Wantan

Gemüse Ceviche mit Passionsfrucht und Chullpi

Cicorino Trevisano tardivo vom Grill mit Baumnuss-Zitronensauce, frittierte Petersilie
caramelisierte Baumnüsse

Catalogna Salat mit **Dallenwiler** Ziegenfrischkäse
Bio Zitrusfrüchte aus Sizilien
Mandarinen Vinaigrette, Piemonteser Haselnüsse

Burrata, Zürcher Rosenkohl, Castelfranco, Nori Dressing, Sesam

Artischocke mit Kimchi Mayo

Caponata alla Siciliana

Cime di rapa römische Art Aglio, Olio, Peperoncini, Rosinen und Pinien

Baumnuss Stilton Ravioli mit Topinambur Espuma, Topinambur Brösel und Parmesan

Périgord **Trüffel**, Kartoffel Millefeuille, Onsen Ei, gebleichter Lauch und seine Sauce

Sanddorn-Birnenkompott, Kaffee-Pistazien-Kardamom Crumbles
Sauerrahmglace und Dentelles

Tavolata komplett	90.—
Tavolata ohne Onsen Ei	80.—
Tavolata ohne Dessert	83.—
Acht Antipasti	36.—
Acht Antipasti und Hauptgang	71.—