



TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN

# Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Ceviche vom Saibling mit Aji Limon aus dem eigenen Garten  
Süsskartoffel Crunch laktosefrei, glutenfrei


Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei

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


Fenchel-Cedri Zitronen Salat an Sanddordressing  
Blutorangen und Gewürzmandeln V glutenfrei, laktosefrei

\*\*\*


Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei


Lauch sous vide dann vom Grill, Röstzwiebeln  
Schnittlauch-Milchschaum, Schnittlauch Öl  glutenfrei

«Panisse» Kichererbsen Fritters mit Limetten-Chili-Mayonnaise  glutenfrei

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

\*\*\*

Ravioli von Bravo Höngg gefüllt mit Ricotta und Spinat  
brauner Butter und Salbei, Parmesan 

Orecchiette alle cime di rapa 


\*\*\*

Muotathaler Kalbsschulterspitz an Kalbsjus  
Schweizer Mistkratzerli mit Rosmarin und Zitrone  
Saisongemüse und eine feine Beilage  
65.— pro Person

ohne Pasta Gang 59.— pro Person

Upgrade im Hauptgang mit  
Luma Pork Hals an Teriyaki Sauce mit Shiitake Pilzen  
Milho fritto und Ofenzwiebeln 85.—

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

Kartoffel-Gnocchi, Herbsttrompeten, Belper Knolle, Petersilie  
Randen, Cassis, Limette 

# Kleines Dessert nach der Tavolata

## **Hausspezialität**

Pavlova mit Waldbeeren, Chantilly, Vanilleglace	16.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen	48.—
Dunkles Schokoladenmousse	12.50
Luftige Panna Cotta mit Himbeersauce	10.50
Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin"	10.—
«Guguseli» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln	9.50

eines zur Auswahl und für alle das gleiche.