



TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN

# Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Ceviche vom Saibling, 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 Sanddorndressing  
Blutorangen und Gewürzmandeln V glutenfrei, laktosefrei

\*\*\*

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei

Blumenkohl, rotes Thai Linsencurry, Erdnuss, Limette, Thai Basilikum  glutenfrei

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

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

\*\*\*

Ravioli von Bravo Höngg gefüllt mit Ricotta und Bärlauch und Parmesan 

Orecchiette alle cime di rapa 

\*\*\*

Zürcher Oberländer Petit Tender vom Rind an Teriyakisauce mit Pilzen  
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 Pilzen  
Milho fritto und caramelisierter Weisskohl 85.—

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

Weisse Spargeln vom Schmitterhof, Diepoldsau mit luftiger Hollandaise  
frühe Annabelle Kartoffeln 

# 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
Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin"	10.—
«Guguseli» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln	9.50

eines zur Auswahl und für alle das gleiche.