



TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)


Kingfish Salad, Ponzu, Rettich, grüne Blätter laktosefrei, glutenfrei

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei

Randen, Ziegenfrischkäse
Granola und Estragon-Honig Dressing  glutenfrei


Violetter **Spargel**, Kalamansi, Buttermilch, Erbsen, Haselnuss  glutenfrei, laktosefrei

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei

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

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

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

Ravioli al Plin mit Basilikum und Ricotta
Tomaten-Basilikumbutter, Mandeln und Parmesan 

Rigatoni Petrilli Bio all'amatriciana


Rindshuftfilet 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 beef Iberico Huft Paillard mit Brunnenkresse, violette Spargeln
Mozzarella di bufala, Neue Kartoffeln 85.—/Person

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 Rhabarber und Erdbeeren, 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.