



TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

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

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei


Gegrillter **Mini Lattich** mit Parmesandressing
Eierschwämmli, Peterliöl und Croûtons  glutenfrei

Kichererbsen-Hummus mit einer Salsa aus Peperoni, Randen,
roten Zwiebeln, Granatapfel und Koriander v, laktosefrei, glutenfrei

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei

Pimientos de Padrón v glutenfrei, laktosefrei

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

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan 

Penne alla Boscaiola mit Tomatensauce, Steinpilzen, Rahm und Peterli

Petit Tender vom Zürich Oberländer Rind mit Pico de Gallo

Schweizer **Mistkratzerli** mit Rosmarin und Zitrone

Saisongemüse und eine feine Beilage

65.— pro Person

ohne Pasta Gang 59.— pro Person

Upgrade im Hauptgang mit

Rosa gebratenes Lamm Rack mit Thymianjus

Cocobohnen mit Tomaten und Knoblauch, Annabelle-Kartoffeln 85.—/Person

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

Acquarello **Risotto** mit Safran und frischen Pilzen, Pangrattato, Gemüse

Kleines Dessert nach der Tavolata

Hausspezialität

Pavlova mit Sommerbeeren, 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.