




TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN

Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

Im Ofen gebackene **Randen**, Kalamansi-Buttermilch
Kräutersalat, caramelisierte Kürbiskerne  glutenfrei

Kalter Braten Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei


Tatar vom **Kingfish**, Japanische Marinade, Rettich, getrockneter Miso glutenfrei, laktosefrei 

Mozzarella di bufala mit eigelegten Dörrfeigen, Granatapfel, Rucola  glutenfrei

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misoauce glutenfrei, laktosefrei

Pimientos de Padrón V glutenfrei, laktosefrei

Cime di rapa mit Rosinen, Haselnüssen, Knoblauch und Peperoncini V glutenfrei, laktosefrei

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

Ricotta-Spinat Ravioli mit Salbeibutter und Parmesan 


Mezze Paccheri alla Salsiccia, Datteri, Peterli und Pecorino

Luma Chuck Flap vom Grill, Muskat Butter, Jus
Schweizer **Mistkratzerli** mit Rosmarin und Zitrone
Saisongemüse und eine feine Beilage
65.— pro Person

ohne Pasta Gang 59.— pro Person

Upgrade im Hauptgang mit

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

Kichererbsen-**Falafel** mit Tahini-Joghurt
orientalische Tomatensauce mit Spitzkohl  glutenfrei

Kleines Dessert nach der Tavolata

Hausspezialität

Pavlova mit Vermicelles, Zwetschgen, Vanilleglace und Rahm 16.—
für den ganzen Tisch ca. 4-6 Personen 48.—

Dunkles **Schokoladenmousse** 12.50

Warmer **Schokoladenkuchen** "Felchlin" 11.50

«**Guguseli**» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln 9.50

eines zur Auswahl und für alle das gleiche.