




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 

Zwiebelfrittata mit Thymian  glutenfrei

Knuspriger Schweinebauch an Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei

Cicorino Trevisano Tardivo vom Grill an Baumnuss-Dressing
karamellisierte Baumnüsse und frittierter Peterli glutenfrei

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

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

Ricotta-Spinat Ravioli mit Salzeibutter 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

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

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

Warmer Schokoladenkuchen "Felchlin Schokolade" mit Schokoladensauce, Chantilly
und Kaffee Pistazien Krokant 13.50

«Guguseli» Sauerrahmglace mit Himbeersauce und Mandeln 9.50

Kleines Vermicelles Fr. 10.50

Panna Cotta mit Früchtecoulis Fr. 12.50

eines zur Auswahl und für alle das gleiche.