



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

# Tavolata aktuell

(Änderungen vorbehalten)

**Kichererbsen-Hummus** mit Peperoni-Granatapfel Salsa und Koriander **V** laktosefrei, glutenfrei

**Kalter Braten** Löwenart mit Kürbiskernöl glutenfrei, laktosefrei

**Tuna Tataki** mit Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam und Koriander glutenfrei, laktosefrei


**Zwiebelfrittata** mit Thymian  glutenfrei

\*\*\*

**Knuspriger Schweinebauch** an Spicy Misosauce glutenfrei, laktosefrei

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

**Bruschetta** mit bunten Tomaten, Basilikum und Knoblauch  laktosefrei

**Auberginen-Involtini** mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

\*\*\*

**Ravioli ricotta e limone** mit Zitronen-Thymianbutter und Parmesan 

**Pasta alla Norma** - Tomatensauce mit Auberginen 

\*\*\*

Muotatahler **Flank Steak** vom Grill mit 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  
Ajvarsauce und Baba Ganoush  glutenfrei

# Kleines Dessert nach der Tavolata

**Hauspezialität Pavlova** mit Beeren, Sauerrahmglace und Rahm 18.—  
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

**Schokoladenmousse** Fr.10.50

**Panna Cotta** mit Früchtecoulis Fr. 12.50

eines zur Auswahl und für alle das gleiche.