

Was Sie wissen sollten!

Natürliche Küche

Essen, Trinken, Zufriedenheit!

Diese drei Schlagworte symbolisieren unsere Berufung zur Gastronomie und unsere Freude an der Gastfreundschaft.

Seit bereits vielen Jahren **verzichten** wir auf Convenience-Produkte. Bouillonpaste und dergleichen verwenden wir schon lange nicht mehr in unserer Küche. Wir stellen jeden Fond, Grundbrühe, jede Sauce selbst her. Wir pflegen eine möglichst regionale, neuzeitliche, saisonale, lustvolle Tafelkultur.

Auf Ihr Wohlbefinden!

Unser nächster Anlass:

FESTTAGS-TAVOLATA

Dienstag, 19. November

bis Samstag, 21. Dezember 2024

«Neu wieder wieder montags geöffnet»

Z. ALTEN LÖWEN

Donnerstag, 31. Oktober 2024

Weinempfehlungen
offen pro 1 dl

Schaumwein:

Prosecco – Le Colture, Sylvoz, Treviso Brut 9.00

Weisswein:

Stäger Weine, Maienfeld
Pinot Gris 12.00

Château Pesquié, Ventoux, Bio
Chardonnay, 2022 6.70

Rotwein:

Barbera d'Alba Vigna Bussia DOC, Italien
Barbera, 2022 7.50

Terrasses Château AOC, Frankreich
Grenache, Syrah, 2021 8.30

Dessertwein

Gereifter Süsswein, bitte erkundigen Sie sich beim Service über die aktuelle Flasche

Heute für Sie zubereitet

Antipasti / Salate / Suppe

Frische Calamares gebraten mit Knoblauch, Peperoncini und Peterli	15.00
Zwiebel-Frittata mit Thymian 🌿	11.50
Kalter Braten Löwen Art mit Kürbiskernöl	12.50
Salatteller mit Mozzarella di bufala und Ei	24.00
Bunter Blattsalat nach Saison	5.50 / 11.50
Randen-Sellerie- Cremesuppe	5.50 / 11.50

Desserts

Weisses Schokoladen Mousse mit Kaffee Pistazien Krokant	6.00
« Guguseli » Sauerrahmglace mit Himbeersauce und karamellisierten Mandeln	9.50
Warmer Schokoladenkuchen «Felchlin Schokolade» mit Chantilly	11.50

Vegi

Fregola Sarda-Sotto mit Meeresspinat, Parmersanchip	23.—
---	------

Fleisch

Fasanenbrust mit Palmkohl, gelbem Erbsenpüree und Geflügel-Jus	25.—
--	------

Fisch

Fischcurry mit Peperoni, Fenchel und Jasminreis	27.—
---	------

Löwenteller

Lamm Entrêcote mit grünen Bohnen und Ofenkartoffeln, Jus	39.—
--	------

Klassiker

Muotathaler Rindstatar mit cremigem Eigelb getoastetes Holzofenbrot und Butter	35.—
--	------