



TAVOLATA

z. ALTEN LÖWEN

TAVOLATA

(Änderungen vorbehalten)

Mozzarella di bufala auf jungen Spinat mit Pimientos de Padrón
Blaubeeren  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 frischen Waldpilzen, Peterli  laktosefrei

Auberginen-Involtini mit Tomaten und Parmesan  glutenfrei

Ravioli mit Kürbisfüllung, Salbei-Butter 
Paccheri Boscaiola, Steinpilze, Aubergine 

Muotatahler **Flat Iron Steak** vom Grill mit Jus,
Schweizer **Mistkratzerli** mit Rosmarin und Zitrone
Saisongemüse und eine feine Beilage

CHF 68.— pro Person

ohne Pastagang CHF 62.— pro Person

Kleines Dessert nach der Tavolata

Hausspezialität Pavlova mit Vermicelles, Zwetschgen, Vanilleglace 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

Kleines **Vermicelles** Fr. 10.50

Panna Cotta mit Früchtecoulis Fr. 12.50

eines zur Auswahl und für alle das gleiche.




TAVOLATA


z. ALTEN LÖWEN

TAVOLATA

(Änderungen vorbehalten)

Zwiebel-Frittata mit Thymian  glutenfrei, laktosefrei

Kichererbsen-Salat, frittierten Kale, Dukkha **V** laktosefrei, glutenfrei

Mozzarella di bufala mit Dörrfrüchten, Granatapfel, Rucola
Pinien, Balsamico-Reduktion und Olio extra vergine  glutenfrei


Butternuss-Kürbis mit Miso und Honig im Ofen gebacken

Limetten-Mayo, Kürbiskernen, Kräuter  glutenfrei, laktosefrei


Cime di rapa mit weissen Bohnen, Salbei, Knoblauch **V** glutenfrei, laktosefrei

Auberginen-**Involtini** mit Mozzarella und Zucchini

Tomaten und Parmesan  glutenfrei

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

Pimientos de Padrón mit Maldon Sea-Salt **V** laktosefrei, glutenfrei

Ravioli mit Kürbisfüllung, Salbei-Butter 

Paccheri **Boscaiola**, Steinpilze, Aubergine 

Linsen Taler, Selleriepüree, Quitten Chutney, Brunnenkresse

CHF 68.— pro Person

ohne Pastagang CHF 62.—

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.