

# VORSPEISEN

<b>BUNTER BLATTSALAT</b> Malz-Croûtons / geröstete Kerne	11.00
<b>WINTERSALAT</b> Orangenfilets / Vinaigrette / geröstete Pistazien / Quinoa	16.50
<b>TATAR VOM RIND HANDGESCHNITTEN</b> Trüffelmayo / Röstzwiebeln / Essiggemüse / Senfsaat / Toast	25.50 / 39.00
<b>SWISS LACHS GEBEIZT</b> Randen / Meerrettich / Zitrone / Pinienkerne	26.50
<b>ZIEGENFRISCHKÄSE</b> Kernöl / Kürbiskerne / Apfel / Sanddorn	19.50

# WARMES VORSPEISEN

<b>RANDEN-APFELSCHAUMSÜPPCHEN</b> Meerrettich / Croûtons / Kräuteröl	16.50
<b>STUNDEN-EI</b> Spinat / Topinambur / Beurre blanc	20.50
<b>LAUWARMES CARPACCIO VOM KALBSKOPF</b> Senf-Vinaigrette / Kartoffel / Liebstöckel / Radieschen	22.50

# HAUPTGÄNGE

SCHWEINEBAUCH SZECHUAN Kartoffelstock / Röstzwiebeln / Sauerkraut	35.00
ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS Pommes Frites / Kräuterbutter / Wintergemüse	56.00
STROGANOFF VOM RINDSFILET Spätzli / Sauerrahm / Wintergemüse	59.00
POULETBRÜSTCHEN KNUSPRIG GEBRATEN Zitronen-Polenta / Pfeffer-Rahmsauce / Wintergemüse	38.00
BRASATO AL BAROLO Rosmarin-Kartoffelstock / Wurzelgemüse / Barolojus	44.00
GEBRATENER ZANDER LAGO MAGGIORE Peterli-Risotto / Blumenkohl / Beurre Blanc	53.00
WELS BBQ Salzkartoffeln / Chorizo / Kabis / Yuzu	42.00
TAGLIERINI AL GORGONZOLA Birne / geröstete Baumnüsse	29.00/39.00

# DESSERT

EISKAFFEE Vanilleschaum / Crumble	12.00
CRÈME BRÛLÉE Blutorangensorbet / Vanille / Tonkabohne	17.00
ECLAIR Zimtglace / Nougat / Clementine / Crumble	16.50
KÄSE VARIATION Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse	15.00 / 19.00
GLACE Malz-Vanille / Sauerrahm / Zimt / Kaffee	pro Kugel 6.00
SORBET Blutorange / Sanddorn / Himbeer	pro Kugel 6.00
RAHM	1.80

# LÖWEN MENU

## AMUSE

•

TATAR VOM RIND HANDGESCHNITTEN  
Trüffelmayo / Röstzwiebeln / Essiggemüse / Senfsaat / Toast

•

CONSOMMÉ VOM PERLUHN  
Herbsttrompeten-Griessknödel / Sot-l'y-laisse / Liebstöckel / Wurzelgemüse

•

GEBRATENER ZANDER LAGO MAGGIORE  
Peterli / Blumenkohl / Beurre Blanc

•

RÜCKEN VOM THURGAUER WILDSCHWEIN  
Semmelknödel / Topinambur / Apfel-Sanddornchutney / Portweinjus

•

ECLAIR  
Zimtglace / Nougat / Clementine / Crumble

•

KÄSE VARIATION  
Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	98.–
4 GÄNGE	109.–
5 GÄNGE	119.–
6 GÄNGE	129.–

DEKLARATION: Rind: Schweiz/Irland | Geflügel: Schweiz | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz | Reh: EU/Schweiz | Fisch: Schweiz

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

# LÖWEN MENU VEGETARISCH

## AMUSE

•

### ZIEGENFRISCHKÄSE

Kernöl / Kürbiskerne / Apfel / Sanddorn

•

### RANDEN-APFELSCHAUMSÜPPCHEN

Meerrettich / Croûtons / Kräuteröl

•

### STUNDEN-EI

Spinat / Topinambur / braune Butter

•

### GESCHMORTER SELLERIE

Topinambur / Apfel-Sanddornchutney / Kräutersaitling / Semmelknödel

•

### ECLAIR

Zimtglace / Nougat / Clementine / Crumble

•

### KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	69.–
4 GÄNGE	79.–
5 GÄNGE	89.–
6 GÄNGE	99.–