

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT Malz-Croûtons / geröstete Kerne / Sprossen	11.00
NÜSSLISALAT Speck / Ei / Croûtons / Radieschen	18.50
TATAR VOM RIND HANDGESCHNITTEN Eigelbcrème / Essiggemüse / Röstzwiebeln / Toast	25.50 / 42.00
SWISS LACHS GEBEIZT Gurke / Radieschen / Meerrettich / Dill / Kartoffelchips	27.50
RANDEN-CARPACCIO MIT ZIEGENFRISCHKÄSE Pfifferlinge / Baumnüsse / Honig / Grissini	19.50

WARME VORSPEISEN

KÜRBIS-SÜPPCHEN MIT CURRY UND KOKOS Kürbiskerne / Kernöl / Croûtons	16.50
CONSOMMÉ VOM OCHSENSCHWANZ Dim Sum / Wurzelgemüse / Schnittlauch	19.50
STUNDEN-EI Spinat / Topinambur / Sherryschaum / Nussbutter	22.50

HAUPTGÄNGE

KALBSHACKBRATEN Kartoffelstock / Herbstgemüse / Sherry-Pilzrahmsauce	39.00
ENTRECÔTE VOM RIND Pommes Frites / Kräuterbutter / Herbstgemüse	56.00
STROGANOFF VOM RINDSFILET Spätzli / Sauerrahm / Herbstgemüse	59.00
POULETBRÜSTCHEN KNUSPRIG GEBRATEN Polenta / Spitzkohl / Portweinjus	39.00
GEBRATENER ZANDER LAGO MAGGIORE Weisswein-Risotto / Spinat / Beurre blanc / Yuzu	56.00
TAGLIERINI MIT TRÜFFEL Sherryschaum	34.00/46.00

WILD-GERICHTE

GESCHMORTE REHHAXEN Spätzli / klassische Wildbeilagen	52.00
REH-PFEFFER MIT GARNITUR Spätzli / klassische Wildbeilagen	49.00
REHRÜCKEN ROSA GEBRATEN Spätzli / Waldpilzrahmsauce / klassische Wildbeilagen	64.00

DESSERT

EISKAFFEE Vanilleschaum / Crumble	12.00
SCHOGGIKÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN Sauerrahmglace / Birne / Crumble	18.50
MASCARPONE-MOUSSE Portwein-Zwetschgen / Tonkabohne / Strudelteig-Chips	17.50
KÄSE VARIATION Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse	19.00
GLACE Malz-Vanille / Sauerrahm / Kaffee	pro Kugel 6.00
SORBET Zitrone / Sanddorn / Zwetschge	pro Kugel 6.00
RAHM	1.80

LÖWEN MENU

AMUSE

•

SWISS LACHS GEBEIZT

Gurke / Radieschen / Meerrettich / Dill / Kartoffelchips

•

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ

Federkohl / Salbei / Sbrinz

•

STUNDEN-EI

Spinat / Topinambur / Sherryschaum / Trüffel

•

ZWEIERLEI VOM REH RÜCKEN UND HAXE

Apfelsanddorn-Chutney / Pastinaken-Kartoffelschaum / Pilze

•

MASCARPONE-MOUSSE

Portwein-Zwetschgen / Tonkabohne / Strudelteig-Chips

•

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

•

RANDEN-CARPACCIO MIT ZIEGENFRISCHKÄSE
Pfifferlinge / Baumnüsse / Honig / Grissini

•

KÜRBIS-SÜPPCHEN MIT CURRY UND KOKOS
Kürbiskerne / Kernöl / Schnittlauch

•

STUNDEN-EI MIT HERBST-TRÜFFEL
Spinat / Topinambur / Sherryschaum

•

GESCHMORTER SELLERIE
Apfelsanddorn-Chutney / Pastinaken-Kartoffelschaum / Pilze

•

MASCARPONE-MOUSSE
Portwein-Zwetschgen / Tonkabohne / Strudelteig-Chips

•

KÄSE VARIATION
Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	78.–
4 GÄNGE	89.–
5 GÄNGE	102.–
6 GÄNGE	114.–