

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT Malz-Croûtons / geröstete Kerne / Radieschen	11.00
KOPFSALAT Himbeerdressing / Feta / Aubergine / Haselnuss	16.50
TATAR VOM RIND HANDGESCHNITTEN Kräutermayo / Essiggemüse / Röstzwiebeln / Toast	25.50 / 42.00
SWISS LACHS «CEVICHE» Limette / Gurken / Bohnen / Tomaten / Fenchel	27.50
BURRATINA Bunte Tomaten / Aprikosen / Basilikum-Pesto / Pinienkerne	18.50

WARME VORSPEISEN

CURRY-KOKOS-SCHAUMSÜPPCHEN Limette / Kräuteröl	16.50
CONSOMMÉ VOM OCHSENSCHWANZ Dim Sum / Wurzelgemüse / Schnittlauch	19.50
STUNDEN-EI Spinat / Topinambur / Parmesan / Sherry	21.50

HAUPTGÄNGE

SCHWEINEBAUCH SZECHUAN Kartoffelstock / Röstzwiebeln / Kabis	34.00
ENTRECÔTE VOM RIND Pommes Frites / Kräuterbutter / Sommergemüse	56.00
RINDSFILET STROGANOFF Spätzli / Sauerrahm / Sommergemüse	59.00
POULETBRÜSTCHEN KNUSPRIG GEBRATEN Haselnuss-Grieß-Schnitte / Pfifferlinge / Ratatouille	39.00
GEBRATENER ZANDER LAGO MAGGIORE Weisswein-Risotto / Spinat / Beurre Blanc / Yuzu	56.00
TAGLIERINI MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN Sherry-Rahmsauce	29.50/39.50

DESSERT

ICE MATCHA LATTE Kaffeeschaum / Crumble	14.50
CHEESE CAKE Zitrusfrüchte / Zitronensorbet / Knusperboden	17.00
BEEREN-MOUSSE Weisses Schokoladenglace / Holunder / Vanille / Crumble	18.50
KÄSE VARIATION Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse	15.00 / 19.00
GLACE Malz-Vanille / Sauerrahm / Kaffee	pro Kugel 6.00
SORBET Erdbeer / Sanddorn / Zitrone	pro Kugel 6.00
RAHM	1.80

LÖWEN MENU

AMUSE

•

SWISS LACHS «CEVICHE»

Limette / Gurken / Bohnen / Tomaten / Fenchel

•

CONSOMMÉ VOM OCHSENSCHWANZ

Dim Sum / Wurzelgemüse / Schnittlauch

•

STUNDEN-EI

Spinat / Topinambur / Parmesan / Sherry

•

NÜSSLI VOM SOMMER REH AUS DER SCHWEIZ

Pfifferlinge / Aprikose / gerösteter Sellerie / Haselnuss-Grieß-Schnitte

•

BEEREN-MOUSSE

Weisses Schokoladenglace / Holunder / Vanille / 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

•

BURRATINA

Bunte Tomaten / Aprikose / Basilikum-Pesto / Pinienkerne

•

CURRY-KOKOS-SCHAUMSPACHEN

Broccoli-Tempura / Limette / Kräuteröl

•

STUNDEN-EI

Spinat / Topinambur / Parmesan / Sherry

•

GNOCCHI DI PANE

Zucchini / Peperoni / Pfifferlinge / Frischkäse

•

BEEREN-MOUSSE

Weisses Schokoladenglace / Holunder / Vanille / Crumble

•

KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

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