

VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT Sprossen / Malz-Croûtons / geröstete Kerne	11.00
NÜSSLISALAT mit Spargel und Ei	17.50
TATAR VOM RIND HANDGESCHNITTEN Eigelb / Essiggemüse / Senfsaat / Toast	24.50 / 38.00
GEBEIZTER SWISS LACHS Geräucherter Kohlrabi / Salzzitrone / Soja-Vinaigrette	24.50
WEISSE KNUSPER SPARGEL Parmesan / Miso Mayonnaise / Kräutersalat	17.50

WARMER VORSPEISEN

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN MIT VANILLE Yuzu CH / Schnittlauch-Öl	17.50
KALBS-CONSOMMÉ Kräuter-Flädli / Morcheln / Wurzelgemüse	16.50
STUNDEN-EI Erbsli / Champignon / Topinambur / Parmesan	20.50

HAUPTGÄNGE

SPARGEL GRÜN UND WIESS AUS DEM RHEINTAL Morcheln / Hollandaise / Gemüse-Vinaigrette	25.50 / 39.50
MIT POULETBRÜSTCHEN Weisswein Risotto	45.00
MIT KALBSSTEAK Weisswein Risotto	64.00
MIT ZANDER AUS DEM „LAGO MAGGIORE“ Weisswein Risotto	56.00
ENTRECÔTE VOM RIND Pommes Frites / Frühlingsgemüse / Kräuterbutter	56.00
KALBSHACKBRATEN Kartoffelstock / Frühlingsgemüse / Pilzrahmsauce	38.00
SCHWEINEBAUCH SZECHUAN Kartoffelstock / Frühlingsgemüse / Röstzwiebeln	34.00
KONFIERTER SWISS LACHS Basmati-Reis / Brokkoli / Curry-Kokossauce	45.00
MORCHEL-TAGLIERINI Morcheln / Parmesanschaum	29.00 / 39.00

DESSERT

EISKAFFEE Vanilleschaum / Crumble	12.00
SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN Erdbeeren / Vanilleeis / Crumble	17.00
KÄSE VARIATION Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse	14.00 / 18.00
GLACE Malz-Vanille / Sauerrahm / Kaffee	pro Kugel 5.50
SORBET Sauerkirsch / Sanddorn	pro Kugel 5.50
RAHM	1.80

LÖWEN MENU

AMUSE

•

RINDSTATAR

Eigelb / Zitrone / Vinaigrette

•

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN MIT VANILLE

Lachstatar / Yuzu CH / Schnittlauch-Öl

•

STUNDEN-EI

Erbli / Champignon / Topinambur / Parmesan

•

NÜSSLI VOM MAIBOCK AUS DER SCHWEIZ

Nusskruste / Rösti-Würfel / Rhabarber / Heidelbeer-Jus

•

CRÈME BRÛLÉE

Erdbeeren / Vanilleglace / geröstete Mandeln

•

KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	89.–
4 GÄNGE	109.–
5 GÄNGE	119.–
6 GÄNGE	129.–

DEKLARATION: Rind: Schweiz | Geflügel: Schweiz | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz | Reh: Schweiz | Fisch: Schweiz | Eier: Schweiz/Tübach

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

•

WEISSE KNUSPER SPARGEL

Parmesan / Miso-Mayonnaise / Kräutersalat

•

SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN MIT VANILLE

Yuzu CH / Schnittlauchöl

•

STUNDEN-EI

Erbsen / Champignon / Topinambur / Parmesan

•

MORCHEL-TAGLIERINI

Morcheln / Parmesanschaum

•

CRÈME BRÛLÉE

Erdbeeren / Vanilleglace / geröstete Mandeln

•

KÄSE VARIATION

Früchtebrot / Aprikosensenf / Baumnüsse

3 GÄNGE	69.–
4 GÄNGE	79.–
5 GÄNGE	99.–
6 GÄNGE	109.–